

サワーソップという果物ご存じですか???

①サワーソップとは

サワーソップは、主に東南アジアで栽培されているトロピカルフルーツです。

弊社では、ベトナム産の混濁果汁（2倍濃縮）とピューレを取り扱っております。

似ているフルーツとしては、アテモヤやチェリモヤがあり、同じバンレイシ科バンレイシ属です。

チェリモヤは、国内（沖縄や和歌山）でも栽培されており、サワーソップと大変似ております。

②サワーソップの特徴

サワーソップ（弊社品）の特徴として、コクと酸味を併せ持っています。

果実の味は一般的に濃厚なコクを有する（マンゴー、バナナ等）か程よい酸味（清涼感）を有する味のどちらかに分けられますが、

サワーソップは甘味と清涼感を併せ持つ、ヨーグルトの様な風香味を有しております。

③具体的な使用例

- ・飲料：パッションフルーツ等、酸味のある果実のコク出し。その他、マンゴーやパイナップルとも相性がよいです。
- ・調味料：白濁しており、コクと酸味を有しますので、フレンチドレッシング等
- ・ヨーグルト風味：製菓（グミ）、お酒
- ・その他：料理のコク出しの隠し味やマスキング、プラントベースのソース（生クリームの代替えで検討）
- ・現地 東南アジアでは、生食以外に、ジュース、スムージー、アイスクリーム、ジャム、リキュールなど様々な食べ方で親しまれております。

④組み合わせのご提案

パッションやマンゴー等のトロピカルフルーツや、オレンジ等の柑橘と相性がよく、組み合わせることで、厚みのある味をつくることができます。

例：マンゴピューレ + コミュニティッドオレンジ + サワーソップピューレ

→隠し味にサワーソップを入れて頂くと、コクが出ます。

⑤その他の訴求できる特徴

サワーソップ（生果）の栄養素として

- ・ビタミンB
- ・ビタミンC
- ・カリウム
- ・鉄分
- ・ナイアシン



上記の栄養素が含まれていることで、新陳代謝を促してダイエットをサポートが期待できます。

整腸効果や免疫力の向上、美肌効果、ストレスの抑制など様々な効果と効能が期待できます。

※加工品の為、加熱工程で栄養素がどの程度残っているか検証データはございませんので、あくまでも参考情報としてお考えください。

国内在庫販売しております。サンプル対応可能です。ご興味のある方は弊社担当までお申し付けください。

以上、宜しくお願いいたします。