

# ブルー・リボン・フィツグ



BLUE  
RIBBON  
**Orchard  
Choice**  
CALIFORNIA FIGS

ブルーリボンいちじくを生産するバレー・フィッグ・グローワーズは、北米最大のいちじく農協組織です。1959年に設立された同農協は、米国におけるいちじく生産のメッカ、カリフォルニア州フレズノ市を本拠地とし、50以上のいちじく生産者によって構成されています。

カリフォルニア州サンワアキン地域の熱く乾燥した夏と、雨量の多い冬は、いちじくの実産に最も適しています。いちじくはカリフォルニアにおいて1500年代初期から生産されており、カリフォルニアの農業生産において重要な地位を占めています。



いちじくはその芳香だけではなく、果実の成熟過程もとてもユニークです。驚くべきことに、いちじくは枝に花を咲かせず、反対に果実の内側で開花します。いちじくの果実は、6月から8月の下旬にかけて成長し、8月から9月にかけて完全に成熟します。成熟を終えたいちじくは自然に枝から落ち、きれいに整えられた地面でさらに自然乾燥された後に収穫を迎えます。いちじくは収穫期に数回に分けて収穫されます。

収穫されたおいしいいちじくには、さまざまな加工処理が施されます。サイズによって等級分けされ、洗浄されたいちじくは、パッケージの種類や製品の形に応じて加工や分類がおこなわれます。ブルーリボンいちじくの各加工工程には、同農協が設定した厳しい基準はもとより、DFAの検査基準を十分に満たす厳格な品質管理がおこなわれています。最高の品質を誇るバレー・フィッグ・グローワーズのいちじくは、どなたにも安心してお召し上がりいただけます。



## ブルーリボンいちじくの栄養価

ブルーリボンいちじくは、フルーツの中でも最も栄養価に富んでいます。

ブルーリボンいちじくは、カルシウム、カリウム、リン、鉄分など重要なミネラルを摂取するために最適なフルーツです。

また、ブルーリボンいちじくは食物繊維を豊富に含み、40グラム（4分の1カップ）当たり5グラムの食物繊維が含まれています。

ブルーリボンいちじくは、他の一般的なフルーツに比べ栄養価が特に豊富です。

脂肪分やコレステロールに対する心配がありません。甘く弾力性のある乾燥いちじくには脂肪分やコレステロールが含まれていません。

### ブルーリボンいちじく：

お客様のニーズに応じてサイズ、等級分け、加工がおこなわれます。



ジャンボ



エクストラ・ファンシー



ファンシー



エクストラ・チョイス



チョイス

### ミッション・フィッグ



ジャンボ



エクストラ・ファンシー



ファンシー



エクストラ・チョイス



チョイス

### カリミルナ・フィッグ

写真は実物大ですが、サイズが多少異なる場合があります。正方形の一边=4分の1インチ（約6.4ミリ）

下の図は、ブルーリボンいちじくの栄養価を比較したものです。

カルシウム  
(ミリグラム単位)

133



いちじく

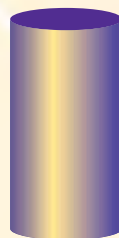
122



牛乳

食物繊維  
(グラム単位)

12.2



いちじく

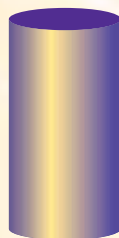
6.0



プルーン

カリウム  
(ミリグラム単位)

609



いちじく

257



バナナ

100グラム（3.5オンス）当たり

### カリフォルニアフィッグの栄養成分表

一人分(40g)の成分量	1日2千カロリーの食事に基づく 1日当たり所要量に対する比率
総カロリー	110
脂肪からのカロリー	0
総脂肪分	0g 0%
飽和脂肪分	0g 0%
コレステロール	0mg 0%
ナトリウム	0mg 0%
カリウム	240mg 7%
総炭水化物	26g 9%
食物繊維	5g 19%
たんぱく質	1g
糖質	20g
カルシウム	53mg 6%
鉄分	1.2mg 6%

## ブルーリボンいちじく濃縮エキス

ブルーリボンの濃縮エキスは、防腐剤や添加物を一切使用していない、最低糖分濃度を70° Brixに濃縮したエキスです。いちじく濃縮エキスは、様々な用途にご利用いただけます。水を加えればいちじくジュースに、また天然着色剤、防腐剤、フレーバー添加剤としてもご利用いただけます。バレー・フィッグ・グローワーズ社は、食用いちじく濃縮エキス製造において米国最大の規模を誇っています。

## ブルーリボン・フルーツナゲット™

ブルーリボンのナゲットはお客様のご要望に応じて成形され、フルーツ製品に仕上げられます。これらの製品は特に、外形やサイズ、および技術的特性にむらのない均一なフルーツ製品を必要とするお客様のために調合されます。密度が均一なフルーツナゲットは流動性に富み扱いやすく、計量や包装も簡単です。サイズは自由にお選びいただけます。

## ブルーリボン・フィッグ・ペースト

いちじくペーストは、カリミルナ、ミッション、アドリアティックまたはカドタ種のどのいちじくからも、お客様のご要望に合わせて製造いたします。当社の食品テクノロジストが、お客様の現在の仕様に合わせたり、ご希望の味や色を生み出すためのペーストブレンドの開発を担当いたします。

ブルーリボン・フィッグ・ペーストは、3つのプロセスを通して生産されます。まずいちじくをよく洗浄し、内部検査を通過し、さらにDFAによる顕微鏡分析が行なわれます。

## ブルーリボン・フィッグ・パウダー

いちじく成分から採取されるフィッグパウダーは、繊維質を含みさらさらしており、幅広い用途に使用されます。甘味は少なく、つなぎや膨張剤として最適です。

## ブルーリボンいちじく各種

### ミッション・フィッグ

深い紫色が特長のミッション・フィッグは、甘味があり皮が薄く、そのまま食べられるほか、ドライフルーツ、ペースト、濃縮エキスにも適しています。人気があるミッション・フィッグはカリフォルニア産いちじくの26%を占め、パッケージから出してそのまま召し上がっていただいても、料理にお使いいただいてもおいしくお召し上がりいただけます。

### アドリアティック・フィッグ

小さめの茶色のアドリアティック・フィッグは、デリケートな香りが特徴です。カリフォルニア産いちじくの32%を占めています。

### カドタ・フィッグ

カドタ種は主にカン詰め、およびサルファード・トレー・ドライド・カドタとして知られるスペシャルティ製品用に使われる種類で、いちじく全体の6%を占めています。

### カリミルナ・フィッグ

黄味をおびたカリミルナ・フィッグは、皮が柔らかくて甘く、ナッツのようなフレーバーをその特徴としています。ミッション・フィッグと同様、そのまま食べていただけるほか、ドライフルーツやペースト、または濃縮エキスにも適しています。パッケージから出してそのまま召し上がっていただいても、また料理用としても最適です。カリミルナ・フィッグは、カリフォルニア産いちじくの36%を占めています。

# VALLEY FIG GROWERS

## バレー フィッグ グロワーズ

バレーフィッググロワーズ社では、美味しく、栄養豊富なカリフォルニア産フィッグ（乾燥いちじく）を世界中のお客様へご提供致しております。新製品の開発、お客様へのサービス、そして、優れた製品 — バレーフィッググロワーズ社はどれをとっても業界のリーダーです。「心配り」も他社の追随を許しません。

各種フィッグ製品や製品開発などのご要望がございましたら、ぜひお問い合わせください。お好みに応じた製品をお届け致します。

- ◇ フィッグ (乾燥いちじく)
- ◇ フィッグ・ペースト
- ◇ フィッグ・ナゲット
- ◇ 濃縮フィッグジュース
- ◇ フィッグ・パウダー



Product of USA

VALLEY FIG GROWERS  
2028 South Third Street  
Fresno, CA 93702  
Phone: (559) 237-3893 Fax: (559) 237-3898  
www.valleyfig.com



バレーフィッグ・グロワーズ社日本総代理店

株式会社 **タント**

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前3-38-17  
☎(03) 3405-4441・ファックス(03) 3497-9678  
E-mail: tantocp@mb.infoweb.ne.jp



# ブルーリボンフィッグ（乾燥いちじく）

最高級のカリフォルニアフィッグ製品をお届けします。

カリフォルニア産フィッグ製品は、美味しいだけでなく栄養価にもたいへん優れています。ここにご紹介する製品はどのような食品に加えてもご利用いただけますが、特に製パン、製菓素材に最適です。また、ブルーリボン製品は、お客様のご要望に応じた仕様にカスタムメイドいたします。ブルーリボンのカリフォルニアフィッグー味覚と栄養に恵まれた、自然からの贈り物。

## ブルーリボン・ダイス型/スライスフィッグ

- ・加工に便利なサイズ
- ・茎が取り除かれ、むだがない
- ・色合いとフレーバー添付可能
- ・正味重量30ポンド（13.62キロ）、ポリライナー付きケース入り

トレー・ドライド・カクタ・フィッグ

ミッション・フィッグ



## ブルーリボン・フィッグ・ペースト

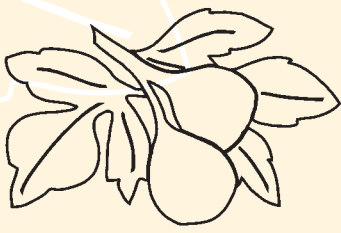
- ・乾燥いちじく100%
- ・種有り、種抜き、ライトカラー、ダークカラー各種
- ・フレーバーおよび色合いはカスタムメイド可能
- ・優れた価値
- ・脂肪分の代わりとして利用可能
- ・正味重量40または80ポンド（18.16または36.32キロ）
- ・ポリライナー付きケース入り

種抜きライトペースト

種有りダークペースト



ブルーリボンのカリフォルニアフィッグは、業界のベストセラーです。食物繊維、カルシウム、カリウム、鉄分などが豊富に含まれているフィッグは、ドライフルーツの中でも栄養価の王様です。この優れた栄養分は、フィッグの形態がスライス、ダイス型、パウダー、濃縮エキス、ペーストのどれになっても変わりません。



ブルーリボンフィッグ製品はあなたの料理の腕に一層磨きをかけ、しかも栄養価を高めます。詳細をご希望の方はご連絡ください。

また、皆様のご特定のご要望に応じた料理法や、フィッグ製品の利用方法もお教えいたします。



### フィッグ濃縮エキス

- 甘味のある、ドライフィッグの濃縮エキス
- 糖分濃度を70%に濃縮
- 天然着色剤、防腐剤、湿潤剤、甘味料、フレーバー添加剤としても利用可能
- 5ガロン（18.9リットル）の円筒型容器、または55ガロン（208リットル）のドラム缶入り

### フィッグ・パウダー

- ライトブラウンのさらさらしたパウダー、サイズは40メッシュ
- 他の高価なフルーツパウダーの代替品
- カルシウムと食物繊維が豊富
- 調理の材料または栄養補給食品として最適
- 正味重量40ポンド（18.16キロ）、ポリライナー付きケース入り

### フィッグ・ナゲット

- 押し成型ペースト製品（種有りまたは種抜き）、他の材料との組み合わせに最適
- パン、クッキー、シリアル、オープン焼き製品、デザートに最適
- フレーバーや色合いはカスタムメイド可能
- 取扱いが簡単
- 正味重量30ポンド（13.62キロ）、ポリライナー付きケース入り

ブルーリボンフィッグ—最高級のカリフォルニアフィッグ製品をお届け致します。  
ブルーリボンフィッグ製品に関する詳細をご希望の方は、下記までご連絡ください。

Valley Fig Growers  
2028 South Third Street  
Fresno, CA 93702  
Phone: (559) 237-3893 Fax: (559) 237-3898  
www.valleyfig.com



バレーフィッグ・グローワーズ社日本総代理店

株式会社 **タント**

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前3-38-17  
☎(03) 3405-4441・ファックス(03) 3497-9678  
E-mail: tantocp@mb.infoweb.ne.jp

41126-91538 (9/04)