

幻の苺「真紅の美鈴」を チョコレートで優しく包みました



いちごのおいしさをダイレクトに感じてもらえるよう、
極薄のコーティングにこだわりました。

いちごファンから、一度は食べてみたいと言われている黒苺「真紅の美鈴」は、濃厚な香りとおいしさをもつ特別な苺です。糖度と酸味のバランスが最高と言われながら、一株から収穫できる粒数が極めて少ないため、市場に出ることはほぼない事から「幻の苺」とも呼ばれる特別な品種です。色・香り・味わい・甘さ、全てが濃厚な千葉県産の貴重な品種の「真紅の美鈴」をフリーズドライ加工し、このいちごのおいしさをダイレクトに感じてもらえるよう、極薄のコーティングにこだわりました。スペイン産の高級チョコレートを使い、つや感や口溶けを熟考して特別な製法で仕上げています。フルーツを主役にした、ほかにはない特別な手づくりのチョコレートです。



苺ショコラ 「真紅の美鈴」ホワイト/ビター

原材料 【ホワイト】乾燥苺（千葉県産）、砂糖、ココアバター、脱脂粉乳、バターオイル、植物油脂/乳化剤、香料（一部に乳成分・大豆を含む）
【ビター】カカオマス（国内製造）、乾燥苺（千葉県産）、砂糖、植物油脂、ココアパウダー/乳化剤、香料（一部に乳成分・大豆を含む）

内容量 25g **賞味期限** 180日 **保存方法** 常温

フルーツ大福 いちご

千葉県産いちご100%使用。いちごのホイップ餡の真ん中に甘酸っぱいいちごのピューレがアクセントになっております。

原材料 いちご餡（白生餡、砂糖、いちご）、餅粉（米国産・国産）、還元水飴、マルトース、ホイップクリーム（植物油脂、砂糖、乳製品、その他）、澱粉分解物、寒天、いちご果汁/トレハロース、ソルビトール、加工澱粉、乳化剤、酵素、香料、酸味料、着色料（ラック）

内容量 1個

賞味期限 180日 **保存方法** 冷凍



フルーツ大福 メロン

千葉県特産アクアメロン（マスクメロン）を100%使用。アクアメロンのホイップ餡の真ん中にメロンのすっきりした甘さのピューレがアクセントになっております。

原材料 メロン餡（白生餡、砂糖、メロン）、餅粉（米国産・国産）、還元水飴、マルトース、ホイップクリーム（植物油脂、砂糖、乳製品、その他）、澱粉分解物、寒天、メロン汁/トレハロース、ソルビトール、加工澱粉、乳化剤、酵素、着色料（紅花黄、クチナシ）

内容量 1個

賞味期限 180日 **保存方法** 冷凍



提供可能販促物

販売・表彰実績



陳列販売の様子

県内での販売実績

「小谷流の里ドギーズアイランド」様、「ヒルトン成田」様、川島屋「マロンド」様、大栄PA「セブンイレブン」様、「道の駅みのりの郷東金」様、「空の駅風和里しばやま」様など、幅広くお取り扱い頂いております。



様々な商品にてご要望お伺いします

OEMの実績がございます

全国の自治体や企業様、千葉県内のホテル様、道の駅様から産地の特産品を活用した商品開発を承っております。様々な加工商品の開発事例もございまして、OEMご希望の方は、どのようなものでも一度お問い合わせください。ご対応可能な主な商品開発は、乾燥・粉末などから、菓子、調味料、麺、レトルト食品、肉まん・餃子、各種パッケージに至るまで様々な開発を一気通貫で、ご支援いたします。



受賞商品の様子

「プレミアムフルーツショコラ (真紅の美鈴)」が、「おもてなしセレクション2023」を受賞いたしました。

この賞は、各国有識者の方々に、商品審査頂きまして、海外での販売の際にも高評価を得られる視点での審査結果となりますので、イタリア、アメリカ、スウェーデン、オランダ、ベルギー、イギリス、香港、ベトナム、台湾など、海外のマーケットでも注目される商品として、高評価を頂きました。

会社概要



バルスタック株式会社

〒264-0005

千葉県千葉市若葉区千城北1-20-1

TEL043-356-5635 / FAX043-356-5627

<https://www.valstack.co.jp/>

私たちは「価値 (Value)」を「積み重ねて (Stack)」
ゆくことで、その「価値」をさらに高め、**地域社会の経済基盤強化に貢献してゆきます。**

バルスタック株式会社は平成31年（2019年）に創業いたしました。地域活性化推進事業を中核として、千葉市に本拠地を置き、全国のパートナー企業約80社と連携し、農・水産物の「価値あるもの」を販売または、その素材を活用した加工食品の企画・開発・販売・プロモーションをご支援させて頂いております。特に全国の自治体様より、ふるさと納税商品の開発に、多くのお問い合わせを頂き、ご支援させて頂いております。また、生鮮として「アグリセレクション」、加工品として「アグリセレクション アトリエ」ブランドとして、多くのホテルや観光拠点などの運営企業様に高い評価を頂いております。地域ある価値あるものを更に高付加価値を付け、今後も高品質な商品開発を通じて、県内外の地域活性化に貢献してゆきます。

おいしさの POINT

- ・希少な苺「真紅の美鈴」を使用
- ・スペイン産高級チョコレートを使用
- ・チョコレートを極薄コーティングし、苺の美味しさがダイレクトに伝わります

