

水耕栽培 国産よもぎ使用

Armolée

アルモレ

国産よもぎ素材 Armolée

国産よもぎの風味と色合いをそのままに

水耕栽培で育てた国産よもぎを使用し、
鮮やかな色合いと豊かな香りを引き出したペーストです。
パン、和菓子、洋菓子、ドリンクなど
幅広い用途にご利用いただけます。



Armolée 2つのラインナップ

Armolée あらめ

- ・葉の食感と風味を感じられる
- ・自然な見た目と食感
- ・和菓子・草餅・麺類向け

Armolée ほそめ

- ・生地への分散性に優れる
- ・なめらかな食感
- ・製パン・製菓・ドリンク向け

よもぎは「和のスーパーフード」

さまざまな栄養素を含み、健やかな食生活をサポート



食物繊維が豊富

こぼうの約 2.4 倍
(100g あたり)※1
腸内環境を整え、毎日
のすっきりをサポート



βカロテンが豊富

ほうれん草の約2.7倍
(100g あたり)※2
カラダの中から健やか
な毎日を応援



鉄分が豊富

ほうれん草の約2.3倍
(100g あたり)※2
女性にうれしいミネラ
ルをサポート



カリウムが豊富

ほうれん草の約1.6倍
(100g あたり)※2
余分なナトリウムの
排出をサポート

※1 日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)よもぎ(葉・生)とこぼう(根・生)との比較
※2 日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)よもぎ(葉・生)とほうれん草(葉・生)との比較

幅広い用途にご使用いただけます



草餅

よもぎの自然な色合いと香り、
もちもちの食感が楽しめます。



よもぎパン

生地に練り込むだけで、
風味豊かに。



よもぎどら焼き

よもぎの風味がふんわり広がる、
やさしい味わいに。



よもぎ菓子

焼き菓子や和菓子など、
彩りと風味をプラス。



よもぎフラッペ

よもぎの香りを活かした、
優しい味わいに。

Armolée あらめ

水耕栽培 国産よもぎ

葉感を残した
存在感のあるペースト

500g/1kg

冷凍(−18℃以下)

商品概要

原 料

特 徴

荷 姿

保 管

Armolée ほそめ

水耕栽培 国産よもぎ

なめらかで
使いやすいペースト

500g/1kg

冷凍(−18℃以下)

現在スパウトパウチの調達が困難なため、当面はナイロンポリ袋でのご提供となります。

Armolée の特徴



水耕栽培 国産よもぎ使用

安心・安全な国産原料を使用しています。



作業効率向上

ペーストなので下処理不要。そのまま使用できます。



安定した品質

水耕栽培により色合い・風味のばらつきを抑え、安定した品質を
ご提供します。



冷凍保管対応

冷凍保管が可能で、長期保存にも適した原料です(−18℃以下)

釜印 群馬製粉株式会社

Gunma Rice Flour Milling Co., Ltd.

本社 〒377-0008 群馬県渋川市渋川 1183
工場 TEL: 0279-22-3302(代) FAX: 0279-22-3306

商品に関するご質問やご相談など、どうぞお気軽にお問い合わせください。

