



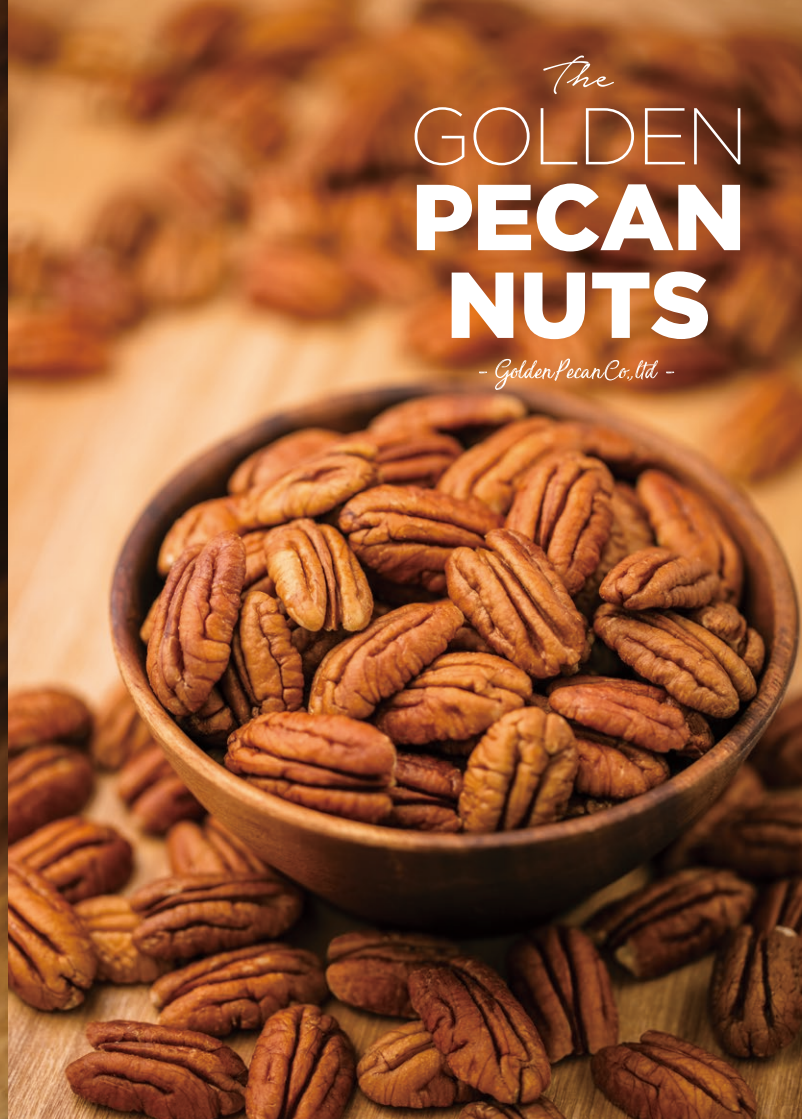
Golden pecan co., ltd



ゴールデンピーカン株式会社
岩手県陸前高田市高田町字西和野26番1号
<http://www.pecan.jp>

The GOLDEN PECAN NUTS

- GoldenPecanCo.,ltd -



About Pecan Nuts

ピーカンナッツとは

栄養価が高く、食感の軽い

口当たりの良いナッツで、

ナッツ類で多くの

抗酸化物質を含んでいます。



北米原産の
クルミ科落葉樹。
米国アリゾナ州で大規模に
栽培されています。



抗酸化物質は、
アンチエイジングや
アルツハイマー病予防に
役立つ可能性があると
言われています。

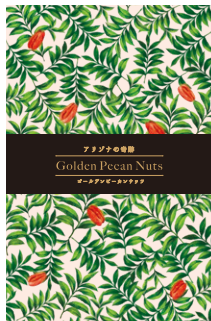
“ピーカンナッツ”



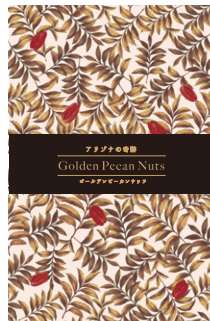
アリゾナの奇跡

Golden Pecan Nuts

ゴールドンピーカンナッツ



「アリゾナの奇跡」生
容量:270g
金額:1,620円(税込)



「アリゾナの奇跡」ロースト
容量:270g
金額:1,620円(税込)

「アリゾナの奇跡」生(小)
容量:90g
金額:600円(税込)

「アリゾナの奇跡」ロースト(小)
容量:90g
金額:600円(税込)

米国アリゾナから輸入したピーカンナッツを加工。

生とローストの2種類を発売。

※2、3年後工場建設後、陸前高田にて加工を予定。

Pecan Nuts Recipe

ピーカンナッツを使ったレシピ



Recipe.1

ピーカンナッツと りんごのサラダ

1. リンゴの皮を残し薄く切る
2. ピーカンナッツを食べやすいサイズに砕く
3. ほうれん草はざく切り
4. 1、2、3とフェタチーズまたは塩豆腐

腐※をボールに入れて乾燥クランベリーを入れて混ぜる

5. 別のボウルで、マヨネーズ、牛乳、砂糖、酢、ポピーシードもしくは胡椒を適量入れて混ぜドレッシングを作り、サラダに和える

※塩豆腐は、豆腐に塩をまぶしてキッチンペーパーにくるんで12時間寝かし水を切る

Recipe.2

メイプルピーカン バナナマフィン

1. ボウルに潰したバナナ、アーモンドミルク、ココナッツオイル、バニラエッセンス、メイプルシロップを入れて混ぜる
2. 薄力粉、ブラウンシュガー、ベーキングパウダー、塩、シナモン、ナツメグを別のボウルに入れて混ぜる

3. 1を2のボウルに入れ混ぜ、ピーカンナッツを入れる

4. マフィン型にグラシン紙を敷き、生地を流し込み、200℃のオーブンで18～20分焼く



Pecan Nuts Project

ピーカンナッツプロジェクト



ピーカンナッツプロジェクトとは、株式会社サロンドロワイヤル(大阪市)と岩手県陸前高田市と東京大学(生産技術研究所、大学院農学生命科学研究科)の3者(産官学)が協働して、収益性が高くアンチエイジング効果のある食物として米国で普及している“ピーカンナッツ”の国内での生産、流通を拡大することで、陸前高田市の農業再生と地方創生を目指すプロジェクトです。

ピーカンナッツプロジェクトでは、
東日本震災で被災した陸前高田の地へ
ピーカンナッツ果樹園をつくり、
国産ピーカンナッツによる
農業の6次産業化を推進し、
さらなる復興を目指します。
2017年から始まったプロジェクト
第一期の現在、手本となる
アリゾナのピーカンナッツによる
食文化の醸成を通じ、
広く人々の健康増進に貢献します。

