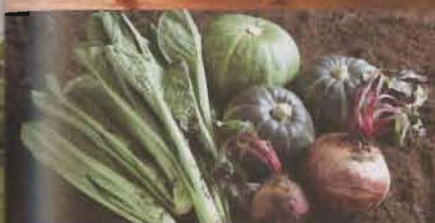




スイーツから始める 地球温暖化防止運動。



高冷地をもたらす朝夕の寒暖の差が野菜を甘くします。

人口3000人ほどの鳴沢村。代々受け継がれてきた藤通りの栽培方式を今も大切に守り続けています。

富士山麓の野菜などを使った ふじさん 223マカロン。

世界遺産に登録された富士山の北麓、南都留郡鳴沢村で手間暇かけて生産される富士山野菜をご存知ですか？ 標高1,000メートルの自然風土がもたらす朝夕の寒暖の差、木はけのよい火山灰土壌と富士山の天然水が、上質で甘い野菜や果実を育みます。

この富士山野菜や山梨県産の果物を使って焼いた、天然素材の焼菓子「223マカロン」。このマカロンにはオフセット・クレジット(J-VÉR)が付与されています。これは、直接削減できないCO₂(カーボン)の排出を植林やグリーンエネルギー関連企業への投資などで相殺(オフセット)する仕組みのこと。「223マカロン」は地球温暖化防止、富士山の景観保全、地域活性と多方面で期待

を集めています。

身体にも地球にも優しいマカロン。この機会にぜひ召しあがってみてはいかがでしょうか。



春はレタスやからし菜。夏はブルーベリー。冬は鳴沢菜など、四季の移り変わりに合わせてさまざまな野菜や果物を育てています。



鳴沢村の色とりどりの野菜や山梨県産の果物をマカロン一つ一つに詰めて焼きあげています。

SB-03 223マカロン 16個セット

マカロン(かぼちゃ・鳴沢菜・ピーズ・とうもろこし・柚子・ぶどう・桃・ブルーベリー)×各2