# Biople by CosmeKitchen

#### TEMOLE



### 生アボカドを使用!これまでには無かった香りと味わい 美味しくヘルシーなノンフライチップス新登場

### ビープル バイ コスメキッチン 2016年10月初旬発売

株式会社マッシュビューティーラボ(本社:東京都千代田区 / 代表取締役:近藤広幸)が運営するビープル バイコスメキッチン( http://biople.jp/ )は株式会社アスプルンドの TEMOLE(ティモール)アボカドチップス(全3種)を販売致します。



#### TEMOLE (ティモール)

**アボカドチップス**(全3種) (ナチョチーズ・シーソルト・トマトサルサ)

■価格:各56g/¥285+税

■原産国:タイ

アボカドの美しさと、力強さを最大限に表現したッケージデザインを採用。味はもちろん、見た日にも魅力的に仕上げました

#### ■原材料:

(ナチョチーズ) アボカド、米ぬか油、玄米、コーン、タマネギ、トマト、ライム、チーズ(乳成分を含む)、ゴマの種子、ほうれそうパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、海塩(シーソルト) アボカド、玄米、米ぬか油、コーン、タマネギ、トマト、ライム、ゴマの種子、ほうれん草パウダー、海塩

(トマトサルサ)アボカド、玄米、米ぬか油、コーン、タマネギ、トマト、ライム、ゴマの種子、ほうれん草パウダー、パセリ、タイム、酵母エキス、ガーリックパウダー、トマトパウダー、チリパウダー、ライムエキス、海塩

体に良いものと、手軽で美味しいものの共存。そんな願いを込めて作られた TEMOLE のアボカドチップス。 【生命の源】とも呼ばれるアボカドを生の状態で使用する事で、本来含まれている、オメガ 9 (オレイン酸) やリノール酸、リノレン酸等の良質な油成分を可能な限り生かした製品作りが特徴。また、余分な油を加え ず、アボカドの油分を生かしてベーキングされている為、重すぎない食べあがりもうれしいポイントです。

本商品製造メーカー「Atlantic Food」は、アメリカ人とタイ人のジョイントビジネスでスタートしました。【食の宝庫】ともいわれるタイのフレッシュな野菜やフルーツを使用して作られた商品は、無駄な味付けをせず、それぞれの原材料の特徴を生かしています。

このシンプルかつ、高品質の商品は、ナチュラル・オーガニックの市場が発展しているアメリカの市場の中でも高い評価を 得ています。

## **BIOPLE FES**