

ProLabo®  
*farm*

# PREMIUM DRY FRUITS

プレミアムドライフルーツ



“砂漠の恵み”から生まれた、  
無添加\*・低温乾燥製法の  
「プレミアムドライフルーツ」。

\*原材料は果実のみです

by Esthe Pro Labo®

# 摂氏50度を超える極限の 砂漠の大地で育つ

上品な甘みと凝縮されたプレミアムドライフルーツ。

プロラボファームの「プレミアムドライフルーツ」は、  
世界有数のフルーツ大国イランの砂漠地帯において  
農薬・化学肥料不使用で栽培されています。

イランは世界有数のフルーツ大国。「プレミアムドライフルーツ」は、そんなイランの摂氏50度を超える砂漠地帯で育った果実を使用しています。過酷な環境下でありながら、粘土質の土壌で農薬や化学肥料、水も与えずに果実を育てます。さらに低温乾燥機によってじっくりと乾燥させることで、味わいも栄養も壊すことなく加工することに成功。砂漠の恵みをそのままご堪能いただけます。



## プロラボファームの「プレミアムドライフルーツ」4つの特徴

1 農薬や化学肥料  
不使用の契約農園



「プレミアムドライフルーツ」は、契約農園で農薬や化学肥料を使用せずに栽培されています。

2 水を与えずに育てた  
パワーフルーツ



砂漠の農園では水を与えずに栽培することで、樹木はおのおのが地中深くまで根を伸ばし、自ら地下水を吸い上げて果実を育みます。極限の中で、おのずと強い木だけがたくましく生き延び生存の為に必死に実をつけます。

3 厳しい衛生基準をクリア  
した現地工場製造



食品衛生管理の国際基準のHACCP/ISO/Halalなど様々な衛生基準をクリアした現地工場で製造。冷蔵輸送・冷蔵コンテナによる完全管理体制で日本に届けます。

4 樹上完熟した実を  
時間をかけて低温乾燥



樹上完熟した果実のみを使用。この「砂漠の恵み」の価値を損なわずにお届けするため、日本製の高機能低温乾燥機でじっくりと乾燥させます。

3種の果実の  
味わいを一度に  
楽しめます



白いちじく

不溶性・水溶性2種類の食物繊維が含まれており、果実部分のプチプチ食感も楽しめます。



蜜柿

栄養分のある皮を残して食べやすいサイズです。柿の甘じゆり味がおいしくいただけます。



デーツ

デーツはナツメヤシの実。黒糖のようなコクを楽しめます。※写真はイメージです



プレミアムドライフルーツ  
1箱3種入り3,000円(税込3,240円)

【販売元】株式会社プロラボ ホールディングス  
〒108-0073 東京都港区三田3-7-18  
☎0120-911-854 FAX 03-6436-9751  
公式HP <https://www.esthepro-labo.com/>



PREMIUM  
DRY FRUITS  
公式ホームページは  
こちらから

