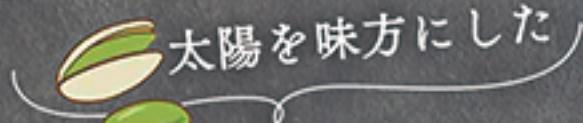


SHIKO

至高の ピスタチオ



素材は **Iranian pistachio** イラン産ピスタチオ

こだわりの天日干し、濃厚な後味。

一般的なピスタチオはアメリカ産。

機械乾燥することで、

ピスタチオの油分、風味が飛びやすくなります。

一方、かつては日本で好まれてたイラン産は

天日干しすることで、太陽からのめぐみをうけ、

味が濃厚になり、風味に深みと、

香りに豊かさが生まれます。

まさにピスタチオマニアが喜ぶ、

究極を超えた至高の味です。

