

第3世界ショップの ナッツシリーズ

ビタミンEが豊富!
抗酸化作用!



92101

アーモンド(食塩不使用) 70g

691円(税込)

原材料名:アーモンド(アメリカ)

食物繊維と葉酸が豊富!
コレステロールゼロ!



92102

くるみ(生) 65g

691円(税込)

原材料名:くるみ
原産国:アメリカ

食物繊維、亜鉛、鉄分が豊富!
たんぱく質、ビタミンEを含む。
コレステロールゼロ!



92103

ピーカンナッツ(ロースト) 65g

691円(税込)

原材料名:ピーカンナッツ(アメリカ)

SALE

4種類のナッツを
お楽しみいただけます。



92104

よくばりナッツ 80g

特価671円(税込)

通常価格691円(税込)

原材料名:くるみ(アメリカ)、アーモンド(アメリカ)、ピスタチオ(アメリカ)、カシューナッツ

SALE

食物繊維が豊富!
コレステロールゼロ!



92105

マカダミアナッツ(食塩不使用) 65g

特価671円(税込)

通常価格691円(税込)

原材料名:マカダミアナッツ
(マラウイ共和国)

たんぱく質・鉄・
ビタミンB1が豊富!
コレステロールゼロ!



92106

カシューナッツ(食塩不使用) 70g

691円(税込)

原材料名:カシューナッツ(スリランカ)

たんぱく質・食物繊維・鉄
・銅・ビタミンB1が豊富!
コレステロールゼロ!



92107

ピスタチオ(食塩不使用) 70g

691円(税込)

原材料名:ピスタチオ(アメリカ)



農薬や化学肥料に頼らない有機栽培のもの、
またはフェアトレードの原材料を使い、
持続可能な農業を応援しています。



よりよいモノ作りに対する妥協なき信念があり、
持続可能な農業に愛情を持って真摯に取り組む生産
者と、切磋琢磨しながら長く関係を築いています。



保存料や食塩、油などは
使用をしておらず、
素材本来の味を楽しむことができます。

コーヒーへの愛が育む、徹底したこだわりの味

サンタ・フェリサ農園のコーヒー

グアテマラのアントニオさん・アナベラさん兄妹が作るコーヒー。
華やかなアロマとキレのある後味が特徴です。



農園を案内する
アントニオさん



Coffee Lover
アナベラさん



豆



粉

サンタ・フェリサ
コーヒー 150g

92108 豆

92109 粉

各993円(税込)

原材料名: コーヒー豆
(生豆生産国 グアテマラ)

収穫の初期にとれる繊細な味 リックさんのメープルシロップ



92110
リックさんの
有機メープルシロップ
ゴールド

(デリケートテイスト) / 330g

1,598円(税込)

原材料名: かえで樹液
原産国: カナダ

メープルシロップの色や味は、樹液の採取時期によって異なります。
リックさんのメープルシロップは収穫初期に採れた樹液を煮詰めて
作られており、糖度が高いので煮詰める時間が短いです。

その結果、出来上がったメープルシロップは色が薄く繊細な味わい
になります。素材の旨みを引き立てるので、パンやヨーグルトはも
ちろん、肉料理などにも、そのままかけてお使いください。

またメープルシロップには4段階の等級があり、「リックさんのメ
ープルシロップ」はゴールデン(デリケートテイスト)等級です。もっ
とも早い時期に収穫されたサトウカエデの樹液からつくられ、名前の通
り美しい黄金色をしています。

非常に繊細な味わいと上品な甘さが特徴です。

メープルシロップの4等級



ゴールデン
(デリケートテイスト)



アンバー
(リッチテイスト)



ダーク
(ロバストテイスト)



ベリーダーク
(ストロングテイスト)



Snack Nuts SERIES

あおさのりの風味
アーモンドの
カリッと食感



92111

アーモンドミックス
ちりめんのり塩

518円(税込)

内容量：30g
原材料：アーモンド(アメリカ)
ちりめん(しらす(静岡県産)、食塩)
なたね油、食塩、あおさのり

ガーリックの風味
桜えびの
サクッと食感



92112

アーモンドミックス
桜えびペペロンチーノ

518円(税込)

内容量：30g
原材料：アーモンド(アメリカ)
素干しさくらえび(さくらえび(静岡県産))、なたね油、
食塩、ガーリックパウダー、とうがらし

メープル
シロップの甘み、
オートミールの
ザクッと食感



SALE

92113

グラノーラクラッシュ
メープル

特価 503円(税込)

通常価格 518円(税込)

内容量：40g
原材料：オートミール(アメリカ製造)
小麦粉(国内製造)、メープルシロップ(カナダ製造)
アーモンド、こめ油、レーズンペースト、食塩

おなかを整える朝ごはん

オーバーナイツオートミール

材料(1人分)

- ・オートミール：20g
- ・プレーンヨーグルト
(無糖)：120g
- ・ヨーグルトと食べる
ドライフルーツ：20g

1. 前日の夜、オートミールとヨーグルトを、ふた付の保存容器に入れる。
2. お好みのドライフルーツを加えて混ぜ合わせる。
3. ふたをして冷蔵庫に保管し、一晩寝かせる。
4. 翌日の朝、お好みでナッツ・フルーツ・メープルシロップ(分量外)をトッピングしても。

オートミールを一晩寝かせることで、しっとり食べやすくなります。
おしゃれでヘルシーな朝食にぴったり。



SALE



92114

オートミール 450g

特価 923円(税込)

通常価格 950円(税込)

原材料名：オーツ麦 原産国：アメリカ



92115

ヨーグルトと食べる
ドライフルーツ 100g
691円(税込)

原材料名：ドライマンゴー(メキシコ製造)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)(アメリカ製造)、レーズン(アメリカ製造)、ドライパイナップル(メキシコ製造)



153-0062
東京都目黒区三田 2-7-10-102
TEL:03-3791-2147 HP:https://www.p-alt.co.jp



🔍 第3世界ショップ

ハッシュタグ #第3世界ショップを付けて是非、あなたの撮った写真を投稿ください!



第3世界ショップ カレーの壺シリーズ



スリランカ産 カレーの壺ペースト



具材に絡めてサッと炒めるだけ、“あっという間”に本格スリランカカレーが作れます。ペースト状で使いやすいので、カレーはもちろん、肉や魚に塗って焼いたり、野菜炒めに、パスタにと、主菜から副菜、主食、お酒のおつまみまで、さまざまな料理にも使える万能調味料です！

カレーの隠し味、サラダや揚げ物のソース、炒め物や煮物の味付けなど、さまざまな場面で活躍！

92120 チャツネ /240g



734 円(税込)

原材料名：粗糖、マンゴー、にんにく、醸造酢、食塩、マスタード、しょうが、とうがらし / 増粘剤(ペクチン：オレンジ由来) 原産国：スリランカ

鼻に抜けるような香り。
ピリッとした爽やかで野生的な辛味が特徴

92121 ペッパー黒ホール /20g



432 円(税込)

原材料名：こしょう 原産国：スリランカ

辛さを抑えたマイルドなスパイスの配合が素材の旨みを引き出します

カレーペースト

辛さレベル

92116

カレーの壺 /200g マイルド

702 円(税込)



初心者にも
おススメ!!

原材料名：醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、その他香辛料 原産国：スリランカ

辛党も大満足。パンチの効いた大人向けカレーにおすすめ

カレーペースト

辛さレベル

92118

カレーの壺 スパイシー /200g

702 円(税込)



原材料名：醸造酢、食塩、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、にんにく、米、コリアンダー、乾燥ココナッツ、ココナッツオイル、その他香辛料 原産国：スリランカ

たっぷりのレモングラスとトマトが素材の旨みを引き立てます

カレーペースト

辛さレベル

92117

カレーの壺 オリジナル /200g

特価 680 円(税込)
通常価格 702 円(税込)



SALE

原材料名：トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、しょうが、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、ガランガル、その他香辛料 原産国：スリランカ

脂肪分は17%と、ほどよい濃さでカレーや料理にはもちろん、デザートやドリンク作りにも最適！

92119 ココナッツミルク /200ml

特価 376 円(税込)
通常価格 388 円(税込)



SALE

原材料名：ココナッツ / 安定剤(グアーガム(「グアー豆」の胚乳部を粉砕したものです。)) 原産国：スリランカ

カレーの作り方 簡単3ステップ

- 1 具材とカレーペーストをスパイスの香りが出るまでよく炒める
- 2 ココナッツミルクを入れる
- 3 サッと煮て具材に火を通す



カレーの壺 レシピ集

レシピページでは、定番のスパイスカレーレシピはもちろん、炒めもの、肉料理や魚料理、カレーピラフなどのアレンジレシピまで、幅広くご紹介しています。毎日のお料理に、ぜひお役立てください。



カレーの壺ペーストレシピはこちら

これ一つで無限のアレンジ！～カレーの壺ペースト～

本格スリランカカレーが“あっという間”に作れるペースト状調味料です。18種類以上のスパイスやハーブ、香味野菜のうまみがギュッと凝縮されており、スパイスカレーの味わいが手軽に楽しめます。同じ具材でもペーストとなる水分を変えるだけで、味わいのちがうカレーが仕上がるなど、アレンジは自由自在！忙しい毎日の献立づくりにおすすめです！

