

熱を加えず、常温乾燥で風味や栄養価がそのままに残るナチュラル乾燥が自慢の「常温自然乾燥機」を体験してみませんか？

# マルカジリー

## 常温自然乾燥 体感会

フルーツ、ベジタブル、フラワー

monod  
農家と消費者の  
笑顔をつなぐ  
マルカジリー

マルカジリー体験会を開催します。

・体験日(お持ち込み日) 2018年4月19日(木)、26日(木)

お好きな果物や野菜をお持ち込みください。  
数日乾燥後には、自然な風合いでしっとりした乾燥食品として生まれ変わります。  
そのまま、マルカジリーするなり、ケーキ等のお菓子に混ぜる等、活用法は無限！  
自然の風味そのまままで1年程長持ちします。

同時開催！

隣の体感ハウスにて、「無風で静か。乾かない。話題の輻射式冷暖房システムエコウィン」体感会を開催しております。是非併せてお立ち寄りください

常温自然乾燥研究所  
マルカジリー  
marukajiri

新潟センチュリー株式会社 マルカジリー  
阿賀野市かがやき 5917-30  
(東部産業団地内)

