

ブラジルの国民的炭酸飲料

ガラナ・アンタルチカ



ガラナとは？

ガラナはアマゾンでとれる赤い実の植物。

古くからブラジル先住民により強壯剤として活用されてきました。

「ガラナ・アンタルチカ」は、その種子から抽出したエキスを使用した炭酸飲料です。

ブラジルでの販売開始から100年以上の歴史を持ち、世界50か国以上で愛飲されています。
サッカーブラジル代表の公式スポンサーも務めています。



どんな味？

微炭酸でフルーティーな味わい。
すっきりした甘さで飲みやすい味です。
クセが少ないので、カクテルやスイーツなどに
アレンジするのもおすすめです。



どんな食べ物に合う？

爽やかな甘みが、お肉料理やピザ、バーベキュー、
ハンバーガーなど、しょっぱいお料理との相性が
ばつぐんです！
フルーツとも合います。



どんな人でも飲める？

カフェインレスなので、お子様や妊婦さんもお召し上がりいただけます。
また、国内の高い品質管理基準のもと
製造されています。



どんなシチュエーションで飲む？

仕事や勉強の休憩時や、スポーツ観戦・映画鑑賞、
サウナ後やお風呂上がりにぴったり！
ブラジルでは、日本での麦茶のような立ち位置で
日常的に愛飲されています。

ブラジルの国民的炭酸飲料

ガラナ・アンタルチカ



Ambevについて

ガラナ・アンタルチカの製造メーカーであるAmbev（アンベブ）社は、ブラジル2大飲料メーカーのブラマ社とアンタルチカ社が1999年に合併して誕生した、ラテンアメリカ最大で世界5位の飲料メーカーです。国内にビール工場26、炭酸飲料工場26、外国に6工場を持っています。

荒井商事はこのAmbev社と業務提携し、日本でガラナ・アンタルチカを製造・販売している唯一の企業です。



アレンジレシピ

ガラナ・アンタルチカはすっきりとした味わいでクセが少ないので、お酒の割り材やスイーツなどアレンジの幅が広いです。

おすすめアレンジレシピ

モヒート風モクテル

【材料】2杯分
ガラナ・アンタルチカ：500ml
ミントの葉：適量
ライム：1個
氷：適量



【作り方】

グラスにミントの葉とカットしたライムを入れ、よく潰します。
氷をグラスに入れ、ガラナ・アンタルチカを注ぎます。
スプーンで軽くかき混ぜます。
ミントの葉やライムのスライスを飾り付けて完成です。

おすすめアレンジレシピ

ガラナで秋色フルーツポンチ

【材料】
ぶどう、りんご、みかんなど
季節のフルーツ：好きなだけ
ガラナ・アンタルチカ：1缶（350ml）
ミント（お好みで）：適量



【作り方】

フルーツを食べやすい大きさに切ります。
器に を入れ、ガラナ・アンタルチカを注ぎます。
お好みでミントを飾って完成です。

規格	350ml
入数	24本
原材料名	果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、ガラナエキス／炭酸、酸味料、保存料（安息香酸Na）、香料、カラメル色素
栄養成分表示 （100mlあたり）	エネルギー 40kcal タンパク質 0g 脂質 0g 炭水化物 10g 食塩相当量 0.01g

公式Instagram @guarana_jp

公式X @guaranajapan

お問合せ先

 荒井商事

荒井商事株式会社
〒254-0043 神奈川県平塚市紅谷町17-2
TEL 0463-23-7766 FAX 0463-23-0078
ガラナ・アンタルチカ公式HP <https://arai-guarana.jp/>

