



罪悪感ゼロ カップ麺 新発売!



オーガニック



ピオセボン様店頭にて



大変申し訳ございません。
反響が余りにも大きく
製造が間に合わない状況です。
今しばらくお待ちくださいませ。



商品名	販売価格	JAN-CODE
有機ヴィーガン醤油ラーメン	460円	4560342331980
有機カップ焼きそば	500円	4560342332017

有機原材料で「ここまで美味しく作れた」という自信作!

有機ヴィーガン醤油ラーメン



環境に
配慮した
紙容器を
使用

熱湯
3分



オーガニック認証商品



ヴィーガン認証商品
※ラーメンのみ

有機カップ焼きそば



乾燥キャベツ付き

油を使わないでここまで
コクと旨味のある有機ソースに脱帽

これなら安心して
子供に食べさせられるわ!

食べ応えあるボリューム感
シンプルなので自分好みにアレンジ可

乾燥京都九条ネギと乾燥わかめ付き

スープも美味しいし
麺も美味しいのでまた買います

カップ麺はジャンクフードという
イメージが崩壊しました
九条ネギの風味が抜群

ベジタリアンの彼女にも教えてあげよう

お詫び

「有機穀物で作った天然酵母」は、コロナ禍の影響で皆様に多大なるご迷惑をお掛けしており、申し訳ございません。すでにご注文をいただいております分は、10月末までにお届けできる見込みです。但し、今後の出荷につきましては数量限定となることを、あらかじめご了承ください。

エストニアからやって来た オーガニック・ヴィーガン・ローチョコレート

今年は、北欧・エストニアより 体に優しいのは勿論 **美味しい** チョコをお届けします！

- オーガニック
- ヴィーガン対応
- ローフード、低糖質
- 環境に配慮した生分解性包材



ブランド名：ローシクチョコ(ROOSIKU)



日本初登場

11月発売予定

2つのサイズ
37g 500円
77g 900円

ご注文は各サイズでの混載4ケースより

ブルーベリー ハイカカオ コーヒー
マイルド スパイス ストロベリー

内容量37/77g 入数：15 賞味期間 1年6ヶ月

商品名	37gJAN	77gJAN
ハイカカオ 77%	4518568021116	4518568021215
ブルーベリー	4518568021130	4518568021239
スパイス	4518568021147	4518568021246
ストロベリー	4518568021161	4518568021260
コーヒー	4518568021123	4518568021222
マイルド 50%	4518568021178	4518568021277



- 石臼を使って原料を手作業で混合
- 貴重なペルー産の希少カカオ使用
- エストニア原産の白生種のベリー使用

チョコで人と人を優しく繋ぐ

イタリアからやって来た 無添加アイス・キャンディー

7月号でご紹介したのち、超人気商品に **年中美味しい** アイスをお届けします！

《4つの味》 冷凍しないでそのままでも、カップと氷を用意してフルーツジュース！

- マンゴー&パッションフルーツ
- ピーチ&マンゴー
- アップル&ラズベリー
- ストロベリー&グアバ

Frutteto (フルッテート)
(アイスキャンディー)

濃縮還元していない
フルーツ100%



常温品

各 500円 (50g×5本入)

ご注文は混載6ケースより

内容量50g 入数：8 賞味期間 1年2ヶ月



カロリー控えめの万能冷凍スナック

- 炭酸水で割ってジュースに
- ヨーグルトにかけて
- お菓子作りに

12時間程度冷凍庫で凍らせて、固まったら食べごろ。
袋を開けたら中身をムニッと押し出して、
そのままパクッと！

商品名	JAN
マンゴー&パッションフルーツ	8056304941091
ピーチ&マンゴー	8056304941114
アップル&ラズベリー	8056304941053
ストロベリー&グアバ	8056304941121

バックヤードから

「ヴィーガン」とは何でしょう？「オーガニック」はだいたい市民権を得ていますが、「ヴィーガン」はベジタリアンよりさらにその意味を知らないで使っている人もおり、まだまだです。「肉を食べない人」というイメージが大きいですが、完全菜食主義者・絶対菜食主義者と言われる訳語も正確に合致しておらず、ヴィーガンという言葉に対する認識の違いがあり、食べ物・衣服・その他のいかなる目的のためであっても、あらゆる形態の動物への残虐行為、動物の搾取をできる限り無くす生き方を指す近代の言葉（1944年のイギリスに於いて生まれた造語）なのです。日本にはヴィーガンと親和性が高い「精進料理」、台湾には「台湾素食」と言われる中華料理もありますが、どちらも歴史が長く仏教的な流れから来る伝統ある食文化です。何が良く何が悪いかは無く、自分に合った食文化を取り入れ健康を保つことが大切です。