



紅大豆甘納豆キャンペーン!

1ケースにつき  
3個サービス



特別栽培  
べにだいず

食べきりサイズのかわいいパック



10月1日～31日までの期間、紅大豆甘納豆をご発注いただくと、1ケースにつき3個サービス（30個入りのため、27個分のご請求）になります。控えめな甘さと自然な風味で大好評の『紅大豆甘納豆』をこの機会にぜひ!

手軽に持ち運びできるおやつとして!また、パイやパン、シフォンケーキに練りこんでいろいろアレンジしてお召し上がりいただくのもおススメです!

レシピ① 紅大豆うす甘納豆とナッツのパイ

紅大豆うす甘納豆とナッツはおいしい組み合わせ。どちらもあっさりした味わいなので、甘みをつけたクリームチーズと一緒にパイにのせてどうぞ。



<材料(4個)>

- ・冷凍パイシート(9×18cm)1枚
- ・卵黄 少々
- フィリング
- ・クリームチーズ 30g
- ・砂糖 小さじ1/2
- ・ナッツ各種 適量
- ・紅大豆うす甘納豆 適量

<作り方>

- ①冷凍パイシートは冷蔵庫か室温で少し柔らかく戻し、正方形8枚に切る。4枚の真ん中を、縁7mmくらいを残して抜き、抜いていないシートと重ねる。卵黄を塗って200℃のオーブンで15分前後焼く。
- ②クリームチーズは室温に戻し、砂糖を加えてよく練っておく。ナッツは炒っておく。
- ③焼いたパイ生地のかぼみにクリームチーズを詰め、ナッツと甘納豆を盛り付ける。

弊社の実験農場のある山形県川西町には、地元のおばあちゃんたちが昔から大切に受け継いできた「紅大豆」という在来種があります。川西町は四季の変化がはっきりしている「盆地性気候」で、紅大豆の生産に適しています。もともとは「赤豆の煮物」の食文化が伝承されてきましたが、山形名産の「紅花」にちなんで、「紅大豆(べにだいず)」と命名されました。ポリフェノールや食物繊維が豊かです。



川西町にある弊社実験農場

レシピ② 紅大豆うす甘納豆のうずまきパン

山形産の紅大豆うす甘納豆とウォールナッツを抹茶入りの生地で巻きました。見た目も楽しい菓子パンです。



<材料(8個分)>

- ・パン用小麦粉200g
- ・抹茶粉 大さじ2
- ・砂糖 大さじ1/2
- ・塩 小さじ1/3
- ・有機天然酵母 4g
- ・バター 10g
- ・紅大豆うす甘納豆 20g
- ・ウォールナッツ 10g

<作り方>

- ①パン生地を作る。小麦粉に抹茶粉、有機天然酵母、塩、砂糖を混ぜておく。170g(小麦粉の65%)前後のぬるま湯で捏ねて、生地のごねあげ温度が25～27℃くらいになるようにする。ある程度生地がまとまったところでバターを加えて生地がなめらかになるまで練る。30℃前後に保温して大きさが2.5倍、指でおして生地が戻ってこなくなるまで発酵させる。
- ②生地をめん棒で厚さ7～8mmの長方形に伸ばし、甘納豆と炒ったウォールナッツを広げて丸め、端から1cmくらいの厚さに輪切りにする。甘納豆とウォールナッツがきれいに顔を出すように成型する。
- ③30℃で1時間発酵させ、180～190℃のオーブンで10～15分焼く。

(レシピ①②)出典:株式会社ノヴァ HP

<https://www.nova-organic.co.jp/products/635.html>

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
紅大豆甘納豆	230円	40g	4ヶ月	30	4560342332109

価格改定のご案内

弊社の「オーガニックパン粉」につきましては、原材料・資材の高騰、加えて物流費等の諸経費の上昇により、価格改定をさせていただくことになりました。2022年10月納品分より適用となります。誠に恐れ入りますが、何卒事情ご賢察の上、ご理解を賜りたくお願い申し上げます。



商品名	改訂前	改訂後	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
オーガニックパン粉	270円	320円	100g	1年	20	4560342330235

大好評！有機ヴィーガンミートソース



大豆ミートを使ったオーガニック&ヴィーガンのミートソース  
パスタやピザトースト、オムライスなどにお手軽に使えます！



- ・イタリア産有機トマトのさわやかな酸味と甘味が絶妙です
- ・市場にはピザトースト用のトマトケチャップベースの商品はありますが、本品は業界初のミートソースタイプ
- ・スイス産の有機大豆ミートを駆使した画期的な風味
- ・パスタソースやピザトースト、オムライスなど幅広い用途に！
- ・サラダにかけてドレッシングにも！



280g (パスタ4皿分)

◎おすすめのご使用方法

- <パスタ> ゆでたてパスタに混ぜるだけ！ (1人前：大さじ4/約60g)
- <トースト> トーストやピザに乗せるだけ！ (1人前：大さじ2/約30g)
- <ドリア> ドリアにかけるソースとして！ (1人前：大さじ7/約105g)

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガンミートソース	550円	280g	1年	12	4560342332277

驚きのおいしさ！世界のオーガニックスープシリーズ



奥深くて香り高い

スモークスープファクトリー

瓶の中身を鍋に開け、瓶半分〜1杯の水を入れて温めて召し上がり！

世界中から集めたオーガニックスープ 全16種



- ・世界各地の伝統的な調理法を大切にしながら、新しい「懐かしい味」を提供します。
- ・100%ナチュラル&オーガニックのベジタブルスープです。
- ・時間をかけてコトコト煮込みます。17時間煮込むスープもあります。
- ・加熱殺菌に工夫をこらし、風味を損なわずに長期保存(4年)を実現しました。



- 有機メキシカンビーンズスープ ●オランダ王国の伝統的な有機エルテンスープ
- ほうれん草とカシューナッツのクリーミーな有機グリーンスープ ●トスカナに住む羊飼いお兄さんの有機アックアコッタスープ ●ほくほく食感なひよこ豆とオリーブオイルの香り広がる 聖書の地有機スープ ●インドはやっぱりスパイシー マサラの香りが五感を支配する the有機インドレスカレー 他(全16種)



濃縮タイプ

スープ各 1,380円

内容量:400ml

入数:6

賞味期間:瓶詰め後4年

原産国:オランダ

有機JAS認定

混載7ケースより  
送料無料

詳細は弊社営業までお問合せ下さい。

風と光で作った塩

塩職人の匠の技で、旨味と甘みが際立つ塩！  
普段使いに最適なお手頃価格！



- ・ベトナムの北中部に位置する塩の産地、ゲアン省の希少な古式天日塩
- ・3月〜10月頃の天気の良い日に、風の力と強い太陽の光のみで塩職人たちが塩づくりを行っています
- ・日本では廃れてしまった入浜式塩田と天日塩田の2工程を経て作られた細粒のしっとりした塩です
- ・ごくまれに砂の微粒などが残っている場合がございますので、必要に応じて取り除いてご使用ください



500円

バックヤードから

商品名	内容量	入数	JAN
風と光で作った塩	500g	20	4560342332260

弊社代表が、3年ぶりに伊那食品工業株式会社の最高顧問、塚越寛氏とお会いしました。塚越氏の提唱する「年輪経営」は、自然界の樹木がどんな気候変動下でも毎年年輪を増やしていくように、景気や世の中の変化に左右されることなく、確実にゆっくりと成長してゆく経営のあり方です。その実現には、目先の損得に捉われないこと、常に長期的視野を持ち、科学的進歩を学ぶことはもちろん、時代とともに変わる人間の価値観をも考慮に入れた経営判断が肝要です。日本では「How to do=やり方」が優先されがちですが、その前に「How to be=どうあるべきか」が大切と語る塚越氏。人も社会も幸せにすることが会社の存在意義と唱えてきました。そんな伊那食品の社内にあるレストランでは、弊社のオーガニック砂糖を使っていただいております。全国各地の厳選された特産品を販売している「モンテリイナ」では、弊社の喜界島粗糖やココナッツシュガーを販売していただいております。これからも塚越氏の理念と半生に学びながら、より幸せな社会の実現に向け、手を携えていきたいものです。