



骨まで食べられる焼き魚 まるごとくんシリーズ

無添加

頭・骨・しっぽまで丸ごと食べられる焼き魚「まるごとくん」シリーズの登場です！小骨を取る面倒も無く、真空無菌のパックを温めるだけで食べられます。



【あじ】

【ほっけ】 【金目鯛】

- ・手開きした魚を駿河湾の海洋深層水と豪州海水塩の塩汁で漬け込み乾燥後、遠赤外線照射機にくぐらせ、こんがり焼き上げます
- ・焼き上げた干物をレトルト袋に入れ高温高圧圧縮装置で、頭・骨・しっぽまで丸ごと食べられる焼き魚に！
- ・小骨の面倒も無く、調理も真空無菌のパックのまま温めるだけ。焼き煙や臭いの心配もありません
- ・焼きたてのおいしさと、カルシウムがたっぷりです

<食べ方>

透明パックを電子レンジで約20秒。湯せんなら熱湯で約1分温めるだけ！



ご注文は混載100枚以上～

商品名	内容量	価格	入数	賞味期間	JAN-CODE
骨まで食べられる焼き魚 あじ	1枚入	560円	25	常温6ヶ月	4936422042105
骨まで食べられる焼き魚 いわし	1枚入	560円	25	常温6ヶ月	4936422042716
骨まで食べられる焼き魚 かます	1枚入	560円	25	常温6ヶ月	4936422042624
骨まで食べられる焼き魚 ほっけ	1枚入	560円	25	常温6ヶ月	4936422042600
骨まで食べられる焼き魚 金目鯛	1枚入	800円	20	常温6ヶ月	4936422043072

有機ベーキングパウダー 大袋タイプ (105g)



アルミフリー&第一リン酸カルシウムフリー

多くのお客様からリクエストをいただき、弊社のロングセラー商品・有機ベーキングパウダーの大袋タイプ(105g)を発売開始！

- ・原料は有機濃縮果汁、有機コーンスターチ、重曹のみ！ユーロ有機認証品です
- ・焼ミョウパンを使用していないので、アルミニウムは入っておりません
- ・第一リン酸カルシウムも使用しておりません



<用途>ホットケーキ、パウンドケーキ、クッキー、ドーナッツ、マフィン、蒸しパンなど

<使用量>小麦粉に対して2%～4%が目安です



商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
風と光 有機ベーキングパウダー	800円	105g	2年	24	4560342332451

※金額表示は税抜き価格です。

オーガニック植物発酵物入り飲料

稀少な有機植物醗酵物を使ったおいしい「飲む美容食」!



有機植物発酵物 × 有機マキベリー果汁 × 有機アガベシロップ × 有機純りんご酢

- 健康志向の方にぜひ手に取っていただきたいのが、稀少な有機植物発酵物を使った一杯
- 有機マキベリーの濃厚な果汁に、有機アガベシロップのまろやかな甘み、有機純りんご酢のやさしい酸味が絶妙に重なります
- 酵素特有のまろやかさと、マキベリーの芳醇な味わいが織りなす、まさに「飲む美容食」
- 一日のご褒美や、頑張った朝の一杯にもおすすめです!



ご注文は1ケース〜送料無料

商品名	内容量	価格	入数	賞味期間	JAN-CODE
オーガニック植物発酵物入り飲料	500ml	OPEN	6	2年	4907529700816

大好評! だし屋の無添加万能だし & 大田記念病院のだしパック

無添加



かつお厚削りとかつお薄削りをはじめ、7種類の国産だし素材をバランス良く配合。いろいろなお料理に使えて、出汁の風味と香りをお楽しみいただけます!

だしの旨味で、塩や醤油の使用量を減量。従来の病院給食を一新した「大田メソッド」に基づいているだしパック。健康志向の方、病気療養中の方におすすめです!



【だし屋の万能だし】

ご注文は混載3ケース〜送料無料

【大田記念病院が考えただしパック】

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
だし屋の万能だし	550円	8g × 10	1年	10入 × 4合	4904825109619
大田記念病院が考えただしパック	1550円	300g	1年	6 × 3	4904825109459

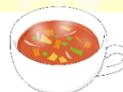
有機野菜ブイオン 春のキャンペーン

5月31日まで、「有機野菜ブイオン」1ケースにつき1個サービスいたします!

(24個入りのため、23個分のご請求となります) 幅広くお使いいただけるオーガニックの万能調味料を、この機会にぜひ!



- 洋食はもちろん、中華や和食にも!
- オーガニックの玉ねぎ、パセリ、にんじんなどの野菜を原料として作られており、料理の味を引き立てます
- スープや煮込み料理の隠し味として!
- 様々な用途に使える万能調味料です!



バックヤードから

日本には4,700種以上の魚類が分布し、100種類を超える固有種も生息しています。これらはたんぱく源として縄文時代から食され、生食され、そのうまみが活用されてきました。脂質を中心に構成される欧米料理に対して、うまみを中心に構成され、カロリーが低くてヘルシーな和食は、多品種の魚介類に支えられてきたのです。和食のうまみを構成する「だし」において、かつお節の存在は欠かせません。奈良時代から「堅魚」「堅魚煎汁」「煮堅魚」などとして重宝されてきました。煮熟工程で急増するうまみ成分のイノシン酸は、野菜などに含まれるグルタミン酸(アミノ酸)と合わさると相乗効果でうまみが飛躍的に強くなるのが明らかになっています。また、かつお節に多く含まれるヒスチジンには抗肥満効果があり、これが日本人に肥満が少ないことに貢献していることが分かっています。江戸時代の『本朝食鑑』には、かつお節について「食して悪いところなく大いに人に益あり」と書かれています。これは現代科学でも証明されているのです。

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機野菜ブイオン	580円	88g	1年	24	4560342332383