



natural harmony

ナチュラル・ハーモニー
商品カタログ

ナチュラル・ハーモニーでは、自然栽培農産物を使った加工食品・生活雑貨の販売を行っています。

日々豊かな食卓を囲んでもらいたい。それが私たちのシンプルな願いです。暮らしにある「食べる」がただの習慣に留まらず、美味しさや安らぎという感情、心地よさが伴うものであれば、力が湧きます。今というときだけでなく明日という未来に希望をもち、前を向いて進むことができる。食にはそんな力があると信じています。だからこそ自然栽培の素材がもつ、身体が喜ぶ美味しさをそのままお届けすることにこだわります。

オリジナル製品の開発には、まず素材をしっかり味わうことができるように、なるべくシンプルな材料を使うことを心がけています。また発酵食品は、「天然菌による自然発酵」のプロセスをたどることを大切にしています。空気中に浮遊する「種菌」をつかまえて発酵の元種にする。目に見えないものを発酵の要とする技術は、必ずしも安定した製造を約束するものではなく、一度は途絶えかけた歴史があります。しかし健全な発酵に傾きやすい自然栽培の素材は、天然菌の力を最大限に引き出してくれます。天然菌で顔した醤油や味噌、お酢などといった発酵食品は、食材をまとめる包容力と奥深さを感じられる味わいです。自然栽培の野菜やお米とともにぜひお楽しみください。

日々の小さな「美味しい」という感動が波紋となり、価値観を養い、やがて自分の中にある「自然」を呼び覚ます、そして、私たちの生きかたそのものを形づくっていきます。

人と社会と地球とが手をとりあい、自然と調和した生きかたを実現するために暮らしのかけらをお届けしたいと思っています。

ナチュラル・ハーモニー 取扱商品の基本ガイドライン




- 原則として化学合成された添加物・うまみ調味料を使用した食品を取り扱いません。
- 生産過程において、環境・人権に配慮された商品を優先的に取り扱います。
- 安心・安全だけではなく、次世代に受け継ぐべき持続的価値のある技術をもった食品を優先的に取り扱います。

ナチュラル・ハーモニー オリジナル商品の商品基準

- 「主原料は農薬・肥料不使用の自然栽培農作物を100%使用」
- 「副原料は自然栽培原材料が入手できない場合に限りできるだけ農薬不使用かつ植物性堆肥で育てられたものを使用」
- 「発酵食品は自家採取した天然菌・蔵付きの麹菌を使用」
- 「保存料など食品添加物は一切不使用」

オリジナル商品のシンボル「日・水・土」

パッケージのデザインコンセプトは日と水と土。地球上のすべての生きものにおいて不可欠な要素をシンボルにしました。

-  降り注ぐ日の光を表現
-  流れる水を表現
-  土の団粒構造(作物の生育に適する構造を表現)

農薬や肥料に頼らず、農産物が育っていく環境をいかに整えどう生かしていくか。当たり前にある日と水と土の働きに注目し引き出すことが、自然栽培において大切な鍵となります。「身近なものこそ尊ぶ」というメッセージを込めています。



【ナチュラル・ハーモニー商品カタログ】

- 表示の価格はすべて「税込価格」です。
- 当商品カタログ発行後に商品価格や規格等が変更になる可能性もございます。最新情報は注文用紙をご覧ください。
- 各商品には表示責任者として「製造者・販売者・加工者・輸入業者のいずれかを記載しています。
- 各商品についているタグの意味合いは以下の通りです。



..... ナチュラル・ハーモニーオリジナル製品

自然栽培

..... 主原料に自然栽培原材料を使用

天然菌発酵

..... 自家採取・自然発生した菌や蔵付きの麹菌を使用

目次

基礎調味料	p.5~7
その他調味料	p.7~9
食用油	p.10
加工品食品(瓶・缶)	p.11~12
加工食品(その他)	p.12~15
米麴・漬物	p.15~16
麺類	p.16~17
米・雑穀	p.18~19
粉類・製菓材料	p.19~20
農産乾物	p.20~22
加工水産	p.22~24
菓子・珍味	p.25~27
お茶・コーヒー・ココア	p.28~30
その他飲料	p.30~32
酒類	p.33~33
日用雑貨	p.34~36
タオル・衣類・寝具	p.37~38
書籍	p.39

基礎調味料

自然栽培 天然菌発酵 NH000039 NH000040
木桶熟成醤油 栄醤油

200ml ￥780 900ml ￥2,800

栄醤油醸造では天然麹菌を自家採取し、木桶での醸造にこだわり、添加物に頼らない醤油造りを続けています。旨みと風味が複雑に絡み合い濃厚な味の中にも爽やかな酸みを感じられる逸品です。

- 原材料：大豆（国産）、小麦、食塩
- 製造者：栄醤油醸造（静岡県掛川市）



自然栽培 天然菌発酵 NH000037
白しょうゆ

360ml ￥2,980

自然栽培原料と自家採取した蔵付き天然麹菌で醸造してます。小麦の割合が多いため色が淡くシャープな味が特徴です。茶わん蒸しや卵焼き、お吸い物など素材を生かす料理に最適です。

- 原材料：小麦（国産）、食塩、大豆
- 製造者：七福醸造（愛知県安城市）



自然栽培 天然菌発酵 NH000045
木桶熟成醤油 森田醤油

720ml ￥2,400

森田醤油では、昔ながらの木桶による安全な醤油にこだわり続けています。マルカワみその蔵付き天然麹菌を使った2年熟成の濃口醤油です。まろやかな旨みと香りを醸し出したやさしい味わいの醤油です。

- 原材料：大豆（国産）、小麦、食塩
- 製造者：森田醤油（島根県仁多郡）



自然栽培 天然菌発酵 NH000061
白味噌

400g ￥1,280

通常の味噌より麴を多めに仕込んだ甘口の白味噌。旨みと甘さと塩気が絶妙で、なめらかでクリーミーな口当たりです。西京漬けや酢味噌などにも使え、料理の幅を広げてくれる一品です。

- 原材料：米（国産）、大豆（国産）、食塩
- 製造者：マルカワみそ（福井県越前市）



自然栽培 天然菌発酵 NH000057 NH000058 NH000056
米味噌

自然栽培の原料と天然麹菌による発酵醸造食品が初めて世に出るきっかけになった米味噌は、複雑な旨みが際立ち、出汁をとらなくても美味しい味噌汁ができると好評です。

- 原材料：大豆（国産）、米（国産）、食塩
- 製造者：マルカワみそ（福井県越前市）



自然栽培 天然菌発酵 NH002731
合わせ味噌

600g ￥1,780

自然栽培米、自然栽培大豆、天然麹菌で仕込んだ米味噌に豆味噌を7：3の配合比率で混合した合わせ味噌。米味噌のまろやかな甘みとコク、豆味噌の濃厚な風味と旨みの両方を楽しめます。

- 原材料：米（国産）、大豆（国産）、食塩
- 製造者：マルカワみそ（福井県越前市）



自然栽培 天然菌発酵 NH000697
味噌専用キャップ

※350g規格使用不可 1枚 ￥110

備え付きの蓋より頑丈で、開封をスムーズに行うことができます。米味噌350gの規格以外でご使用いただけます。容器を再利用する時や、米味噌2kgを600gの容器に詰め替えるときもおすすです。

- 材質：プラスチック
- 販売者：ナチュラル・ハーモニー（千葉県八街市）



自然栽培 天然菌発酵 NH000052
甕仕込み純米酢

500ml ￥1,980

300年以上の歴史がある庄分酢は、伝統的な甕によるお酢づくりを続けています。自然栽培米と地下水のみというシンプルな原料で醸し出されるお酢は、今までのお酢の常識をくつがえすほど旨みと深みのある味わいです。

- 原材料：米（国内産）
- 製造者：庄分酢（福岡県大川市）



自然栽培 天然菌発酵 NH000053
木桶仕込み玄米酢

360ml ￥1,300

杉桶による玄米酢の醸造にこだわり、発酵と熟成にじっくりと時間をかけています。マルカワみそで採取した蔵付き麹菌、自然栽培玄米、養老の天然水という贅沢な原料で仕込んだ、まろやかな玄米酢をどうぞ。

- 原材料：米（国内産）
- 製造者：トーエー（MIKURA Vinegary）（三重県南牟婁郡）



【基礎調味料】



自然栽培

天然菌発酵

NH000049

甘酢

300ml ¥1,380

純米酢に有機砂糖と天日湖塩を加えて、甘酢に仕立てました。寿司や醤油を加えて甘酢あんかけなどにどうぞ。サラダのドレッシングや茹でた野菜にかけたり、スパイスを加えて簡単ピクルスもつくれます。

- 原材料： 米酢（国内製造）、砂糖、食塩
- 製造者： 庄分酢（福岡県大川市）



自然栽培

NH000048

自然梅酢 恵

200ml ¥795

自然栽培梅恵を漬ける時に染み出た琥珀色の梅酢をそのまま瓶詰めしました。爽やかな酸みがキュウリとワカメのサラダ、和え物などに最適です。

- 原材料： 自然栽培梅（和歌山県）、海洋深層水の塩（高知県室戸岬）
- 製造者： 三尾農園（和歌山県日高郡）



NH000047

オーガニック白ワインビネガー

250ml ¥842

有機栽培ぶどうからつくられたオーガニック白ワインを、木製の樽の中で自然にゆっくり熟成させたビネガーです。米酢よりもまろやかです。

- 原材料： 有機ぶどう（イタリア）
- 販売者： ミトク（東京都港区）



NH000046

オーガニックバルサミコ酢(赤)

250ml ¥1,490

スペイン・モデナ産の有機栽培ぶどうの果もろみ（ブドウジュース）で丁寧に作ったバルサミコ酢。肉・魚・煮込み料理の隠し味に使うと、コクと旨みが増します。

- 原材料： 有機ワインビネガー（イタリア）、有機ぶどう果汁（スペイン）
- 販売者： ミトク（東京都港区）



自然栽培

NH000003

自然栽培レモン果汁

200ml ¥980

濃縮還元や香料を添加することなく自然栽培レモン100%でつくった果汁です。酸みとほのかな甘さが凝縮しています。お菓子やドレッシングづくりやお料理の下味付けなどにも使いやすいです。

- 原材料： レモン（国産）
- 製造者： フレッシュファクトリートミナガ（愛媛県松山市）



自然栽培

NH000002

自然栽培ゆず果汁

※2025年2月頃再入荷予定 150ml ¥770

自然栽培の元気な柚子を使っています。柚子の皮の油を少し入れることで皮に含まれる香りが加わり、奥深く豊かな風味を演出しています。搾りたてのようなみずみずしい味わいが自慢です。

- 原材料： ゆず（島根県）
- 製造者： 金谷産加工場（島根県益田市）



NH000032

NH000030

天外天 天日湖塩

300g ¥272 1kg ¥636

ヒマラヤ山系の伏流水が岩塩の地層に湧き出し、その塩湖を一億年以上かけて生成しています。その塩湖の水を天日で干しました。極めて汚染の少ない環境で採取された希少な完全天日結晶塩です。

- 原材料： 湖塩（内モンゴル）
- 販売者： 木曾路物産（岐阜県恵那市）



NH000027

NH000028

カンホアの塩 石臼挽き

150g ¥302 500g ¥583

海水だけを原料に、天日で塩を結晶化させ、溶けやすいよう石臼で挽き、それをさらに天日に干します。3種類ある「カンホアの塩」の中で一番溶けやすいので、最も使用範囲の広いタイプです。

- 原材料： 海水（ベトナム・カンホア）
- 販売者： カンホアの塩（東京都福生市）



NH000026

カンホアの塩 結晶のまま

150g ¥302

収穫した天日結晶の粒を、そのままさらに天日干して、袋詰めしたもの。カンホアの塩の原型にあたります。結晶の粒の大きさはだいたい2~4mm程度。結晶の粒独特の食感・味わいが特徴です。

- 原材料： 海水（ベトナム・カンホア）
- 販売者： カンホアの塩（東京都福生市）



NH000029

カンホアの塩 石窯焼き塩

100g ¥302

天日塩カンホアの塩【石臼挽き】を壺に入れ、石窯を使い600°Cの高温で三日間かけ焼き上げました。水分がほとんどなくサラサラなので、振り塩・添え塩に最適です。

- 原材料： 海水（ベトナム・カンホア）
- 販売者： カンホアの塩（東京都福生市）



NH000062

オーガニックシュガー

1kg ¥1,016

アルゼンチンの有機栽培さとうきびからつくりました。化学肥料・農薬・加工助剤を一切使用していない、きびの味わいがそのまま残った砂糖です。上品で切れの良い甘さが特徴です。有機JAS認定。

- 原材料： 有機さとうきび(アルゼンチン)
- 販売者： ファームランドトレーディング (東京都港区)



はちみつ

200g ¥3,460

希少な国産、完全無投薬・無消毒の、華やかな百花蜜です。春から夏にかけて咲く花から採蜜した百花蜜を非加熱で瓶詰めしました。クセのない濃厚な甘みと華やかな香りが特徴です。数量限定品。

- 原材料： はちみつ (国産)
- 販売者： はちみつ家族 (愛知県豊田市)



NH000603

メイプルヌーヴォー

330g(250ml) ¥4,860

カナダ・ケベック州のサトウカエデの樹液のみを使用し、同じ年に採取・加工されたフレッシュな樹液だけを瓶詰しています。メイプル農家でしか味わえなかった極上の贅沢な風味とココのシロップです。

- 原材料： サトウカエデの樹液 (カナダ)
- 販売者： ミック (大阪市阿倍野区)



有機メイプルシロップ

1000ml ¥4,860

カナダで有機栽培されたカエデから採れる樹液を煮つめた純粹メイプルシロップです。パンケーキやトーストなどにはもちろん、醤油や味噌との相性もよく、料理全般に使えます。

- 原材料： 有機カエデ樹液 (カナダ)
- 販売者： ミトク (東京都港区)



NH002613

メイプルシュガー

80g ¥1,296

カナダ・ケベック州の肥料も農薬も使っていないサトウカエデの樹液のみを使用し、煮詰めて水分を飛ばしただけのメイプルシュガーです。パウダー状なのでお砂糖代わりにいろいろな用途でお使いいただけます。

- 原材料： サトウカエデの樹液 (カナダ産)
- 販売者： ミック (大阪府大阪市)



自然栽培

さとうきび蜜

200g ¥1,080

※2025年以降再入荷予定
透明感のある上品な味わいの黒蜜。丁寧にアクや不純物を取り除き、すっきりとした甘さを追求しました。天候などの影響により、収穫した年によって味わいが変わる事がありますのでご了承ください。

- 原材料： さとうきび
- 販売者： 黒糖本舗垣乃花 (沖縄県うるま市)



NH000069

自然栽培

天然菌発酵

NH000016

白だし

300ml ¥3,580

白しょうゆをベースに、選りすぐりの原料(本枯節、原木しいたけ、天然利尻昆布、本味麩)で出汁を取ったこだわりの白だし。あらゆる料理の隠し味に使える12倍濃縮の万能調味料です。

- 原材料： 合わせだし(国内製造)(かつおかれぶし削り、乾しいたけ、こんぶ)、白しょうゆ、みりん、食塩(一部に小麦・大豆を含む)
- 製造者： 七福醸造(愛知県安城市)



その他調味料

自然栽培

天然菌発酵

NH000022

ぽん酢しょうゆ

250ml ¥1,280

木桶熟成醤油森田醤油をベースに、純米酢・有機栽培砂糖・有機本みりんを加え、天然菌かつおぶしと天然昆布で丁寧に抽出しました。自然栽培柚子の香りとほどよい酸みで上品な味わいです。

- 原材料： 醤油(大豆(国産)、小麦、食塩)、ゆず、米酢、有機砂糖、有機みりん、かつお削り節、昆布
- 製造者： 森田醤油(島根県仁多郡)



自然栽培

天然菌発酵

NH000655

めんつゆ

250ml ¥1,180

木桶熟成醤油森田醤油をベースに、有機本みりん・天然菌かつお節・天然利尻昆布・煮干し・しいたけと、厳選素材で丁寧に抽出しました。出汁の風味を強く感じながらも後味すっきり万能つゆです。

- 原材料： 醤油(大豆(国産)、小麦、食塩)、有機砂糖、かつお削り節、食塩、有機みりん、煮干し、昆布、椎茸
- 製造者： 森田醤油(島根県仁多郡)



【その他調味料】

NH000019

あごだしつゆ

250ml ¥778

奥出雲の湧き水を使い、山陰のあご（飛び魚）と日高根昆布で三日間かけてだしをとりました。淡い色でまろやかな味です。麵つゆ・てんぷらなど、素材の持ち味を生かして料理を引き立てます。

- 原材料： 醤油、米発酵調味料(米・米糈・食塩)、粗製糖、あご、昆布、食塩
- 製造者： 森田醤油（島根県仁多郡）



NH000020

かつおだし

250ml ¥756

国産丸大豆、小麦、天日塩を原料にした本醸造醤油をベースに、かつお、昆布、椎茸のだしを合せました。鯉節の香りがきいていて、野菜の煮込みやおひたし等、野菜を美味しく食べるのに適しています。

- 原材料： 国産丸大豆醤油、鯉節、煮干（鰯）、昆布、椎茸、粗糖、みりん、食塩
- 製造者： 森田醤油（島根県仁多郡）



NH002272

みかくや こだわり万能だれ

230g ¥996

みかくや特製の調味料です。醤油味なので和食や炒め物にぴったり。出汁やお湯で割り、少しの調味料（おろしにんにくや胡麻油）を加えれば、こだわり乾麺のスープとしてもお使いいただけます。

- 原材料： 醤油、日本酒、豚肉、みりん、砂糖、鯉節削、食塩、白醤油、酢、昆布
- 販売者： みかくや（神奈川県藤沢市）



天然菌発酵

NH000007

秋田しよつる

130g ¥897

ハタハタを100%使用し、塩のみで自然発酵させた本物の魚醤です。自身魚を使用することで臭みがなく、様々な料理に使えます。石川のいしるや香川のいかなご醤油と並ぶ日本三大魚醤のひとつとされています。

- 原材料： ハタハタ(秋田県鹿半島沖)、天日岩塩(メキシコ)
- 製造者： 諸井醸造（秋田県鹿半島市）



NH000013

有機ウスターソース

250ml ¥453

有機野菜・果実を原材料の約半分を占めるほど贅沢に使用した有機JAS認証のウスターソースです。香辛料は胡椒、ナツメグ、丁香、ローレル、桂皮です。

- 原材料： 有機野菜・果実（リンゴ：セルビア・アルゼンチン産他、たまねぎ：国内産、にんにく：徳島県・兵庫県産等）、有機醸造酢（リンゴ酢、米酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ（北海道産）
- 販売者： 光食品（徳島県板野郡）



NH000014

職人の夢有機中濃ソース

200ml ¥540

有機野菜・果物を原材料の約90%と贅沢に使用し、野菜・果実の甘みを引き出した有機中濃ソースです。砂糖不使用。

- 原材料： 有機野菜・果実（有機りんご、有機にんじん、有機トマト、その他）、有機醸造酢（有機リンゴ酢、有機米酢）、食塩、香辛料、有機醤油（大豆・小麦を含む）、有機こんにゃく粉、麦芽水飴
- 販売者： 光食品（徳島県板野郡）



NH000012

お好みソース

360ml ¥421

国産有機野菜・果実が持つ自然の甘さを生かしながら、お好み焼きに合うように甘さを調節し、酸みと塩分を控えたお好みソースです。

- 原材料： 有機野菜・果実（たまねぎ、みかん、にんじん、トマト、レモン、ゆず、にんにく、しいたけ）、糖類（砂糖、有機糖みつ）、有機醸造酢（米酢）、食塩、でんぷん、醤油（大豆、小麦を含む）、魚醤（いかに含む）、香辛料、昆布
- 販売者： 光食品（徳島県板野郡）



NH000015

万能へんこだれ

180g ¥667

醤油ベースの甘辛い味で、野菜炒めや焼き肉などのお肉料理のたれとしてはもちろん、魚や豆腐にも合うので幅広くお使いいただけます。

- 原材料： 醤油、砂糖、白味噌、蜂蜜、焼酎、りんご、たまねぎ、にんにく、生姜、唐辛子、胡麻
- 販売者： 山田製油（京都府京都市）



NH000011

オイスターソース

115g ¥486

国内産の新鮮なカキを自己消化酵素で分解したエキスがベースです。みりんは三河みりん、食塩はシママース、魚醤は近海イカを食塩だけで熟成発酵させたものを使った本格的なおイスターソースです。

- 原材料： かきエキス、砂糖、醤油（大豆、小麦を含む）、食塩、本みりん、でん粉、魚醤(イカを含む)、レモン
- 販売者： 光食品（徳島県板野郡）



NH000008

有機トマトケチャップ

300g ¥421

真っ赤に完熟した有機トマトを使用しています。なめらかな舌ざわりとトマトの風味、甘みを堪能できるトマトケチャップです。

- 原材料： 有機トマト、糖類（有機砂糖、麦芽水飴）、有機醸造酢（米酢、りんご酢）、食塩、有機たまねぎ、有機ニンニク、香辛料
- 製造者： 光食品（徳島県板野郡）



NH000025

松田のマヨネーズ（辛口）

300g ¥683

原材料にこだわった貴重なマヨネーズ。食塩は伊豆大島のキレイな海水から伝統製法で作られています。香辛料はからし菜の種を粉末にしたマスタード。蜂蜜は100%蜂が集めた純蜂蜜です。

- 原材料： 食用なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、マスタード、ニンニク、コショウ、ショウガ
- 製造者： ななくさの郷（埼玉県）



天然菌発酵

NH000217

塩漬けケッパー

100g ¥1,260

イタリア・シチリア州で有機栽培されたケッパーを、花のつぼみが開かないうちに一粒一粒手で摘み、海塩を加え約40日漬け込みます。乳酸発酵が進み凝縮した旨みのアクセントが料理を引き立てます。

- 原材料： ケッパー（イタリア）、食塩（海塩）
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



NH000097

野生のオレガノ

5g ¥626

イタリア・カンパーニヤ州、標高800m~1800mに咲く野生のオレガノの花のみを自然乾燥させました。栽培したものとは比べようもない香りの高さです。トマト料理はもちろん、肉や魚との相性も抜群です。

- 原材料： オレガノ（南イタリアカンパーニヤ州ベネヴェント）
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



NH000923

青ゆず胡椒

50g ¥540

除草剤・化学肥料・農薬を使用せず栽培した青ゆずと青唐辛子を細かくし、塩を加えて練りあげた辛味調味料です。ぴりりとした辛さのなかに、青ゆずの香りが広がります。

- 原材料： 柚子（愛媛県産）、唐辛子、塩
- 販売者： 株式会社いのすや（愛媛県北宇和郡）



NH002040

七味

15g ¥631

七種の和風香辛料を配合した七味唐辛子です。山椒の独特な風味が魅力です。辛味をおさえ、各素材の香りと風味が、料理の味を引き立てます。うどん、そば、肉・魚料理など幅広くお使いいただけます。

- 原材料： 唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実
- 販売者： 向井珍味堂（大阪府大阪市）



NH000105

旨味本来・生おろしわさび

40g ¥389

国産の西洋わさびと本わさびを使用しています。着色料、保存料、香料、化学調味料は使わず手間をかけて仕上げたわさび本来の風味です。

- 原材料： 水あめ（国内製造）、西洋わさび（国産）、本わさび（国産）、食塩、なたね油（遺伝子組換えでない）、植物繊維（じゃがいも：遺伝子組換えでない）、りんご酢/香辛料抽出物
- 販売者： ムソー（大阪市中央区）



NH000104

旨味本来・からし

40g ¥389

辛みの強いオリエンタルマスタードを使用。着色料、保存料、香料、化学調味料は使わず手間をかけて仕上げたからし本来の風味です。

- 原材料： 水あめ（国内製造）、からし（カナダ、アメリカ）、なたね油（遺伝子組換えでない）、食塩、食物繊維（じゃがいも：遺伝子組換えでない）/香辛料抽出物
- 販売者： ムソー（大阪市中央区）



NH000875

有機粒マスタード

200g ¥734

※稀にシュリンクフィルムの無い場合もございます。有機マスタードシードと有機アップルピネガーを絶妙なバランスでブレンドしています。酸みが丸く、マスタード本来の味がしっかり感じられます。パリッと焼き上げたソーセージとの相性は抜群です。

- 原材料： 有機からし種、有機りんご酢、塩
- 輸入者： MIE PROJECT（東京都渋谷区）



NH002424

昆布塩

60g ¥540

天然真昆布を1mm程に細かく粉碎し、マイルドな旨みの瀬戸内海産藻塩と合わせました。炊きたてのあったかいご飯にふりかける他、おむすび、炒め物、浅漬けなど幅広くお使いいただけます。

- 原材料： 塩（国内製造）、昆布
- 販売者： 長池昆布（大阪府大阪市）



食用油

自然栽培

NH000108

イルフィーロディパーリア わら一本

500ml ¥4,860

辛み・甘み・苦みのバランスのいいエクストラバージンオイル。中部イタリア・ウンブリア州の自然豊かな環境にある農園「チッタ デェッラ ピエヴェ」で肥料も農薬も使わず丁寧につくられています。

- 原材料： オリーブ（イタリア・ウンブリア州）
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



自然栽培

NH000111

ガッティ家のオリーブオイル

250ml ¥2,592

イタリア・カラブリア州の古代カッスィオドーロ城跡にあるガッティ家のオリーブ農園で、代々自然栽培のオリーブをつくり続けています。フルーティーで軽やかな苦みと辛さが特徴です。

- 原材料： 食用オリーブ油（イタリア）
- 販売者： ジョアンインターナショナル（東京都北区）



自然栽培

NH000118

有機亜麻仁油

218g(237ml) ¥2,484

有機栽培で大切に育てられた亜麻の種を低温圧搾法により、一番搾りで取り出したオイルです。熱に弱いので、火を通さずサラダなどにご使用ください。

- 原材料： 有機食用亜麻仁油（アメリカ合衆国）
- 製造者： 有限会社アトワ（宮城県仙台市）



自然栽培

NH000814

えごま油

110g ¥2,500

自然栽培えごまを低温圧搾で油にしました。方言で『いくさ』と呼ばれる白えごまは搾油量は少ないですが特有の苦みがなくさっぱりしています。酸化しやすいので冷暗所か冷蔵庫で保管し、生でお召し上がりください。

- 原材料： えごま
- 販売者： 自然農園ゆいま〜（長野県小諸市）



自然栽培

NH000106

アサクラオイル

250ml ¥3,780

在来種・単一品種・自然栽培のオリーブオイル。年に1回しか入荷しない数量限定商品です。無ろ過なので熟成が進むとともに味わいが変わります。

- 原材料： オリーブ（イタリア・アブルッツォ州ペンネ）
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



自然栽培オリーブオイルや作り手の思いがこもったイタリア食材 <アサクラ>

「本物をまじめにつくる人と食べる人をつなぐ」をコンセプトに、オリーブオイルをはじめとするイタリア食材の輸入販売を行うアサクラオイル創業者の朝倉玲子さん。

あるときイタリアで、ほったらかしだけで豊かなオリーブ畑に出会い、「アサクラ農園」と名付け、以降自然栽培でこだわりのオリーブオイルづくりを実践しています。美味しいオリーブオイルを、毎年心待ちにしているファンも多くいらっしゃいます。

無ろ過圧搾しぼり ごま油

275g ¥2,076

じっくり時間をかける昔ながらの圧搾にこだわり、あえてろ過しないことでごまの風味や旨みを残しました。ごま本来の香りと濃厚な味をどうぞ。

- 原材料： 食用ごま油（エチオピア産他）
- 販売者： みかくや（神奈川県藤沢市）



自然栽培

NH002236

菜種油

810g ¥3,387

自然栽培のなたねをシンプルに『しぼっただけ』の菜種油です。菜の花の香りと甘みはそのまま、菜花を食べているような味わいです。非加熱・低温圧搾（コールドプレス製法）

- 原材料： 菜種（遺伝子組み換えでない）
- 販売者： 自然農園ゆいま〜（長野県小諸市）



ごまらあ油

60g ¥611

一番絞りごま油を使用、辛さの中にも香り・旨み・コクがあります。京都の老舗ごま屋山田製油で、保存料・着色料などの添加物は一切使用せず作りました。癖になる深みのある辛さをご賞味ください。

- 原材料： ごま油、唐辛子、ねぎ、しょうが、山椒、桂皮、八角、陳皮
- 製造者： 山田製油（京都府京都市）



加工食品（瓶・缶）

NH000280

塩の见えないごま塩（黒）

※「黒ごま塩（瓶）」から名称を変更しました。
塩がみえない不思議なごま塩。桂離宮のほど近くにある湯葉屋柴林庵で使用されている井戸水と「海の精 あらしお」で塩水を作り、そこに胡麻をつけて丁寧に鉄鍋で炒りあげました。

● 原材料： 胡麻(ミャンマー)、塩 ※産地は時期により変わります。

● 製造者： 山田製油（京都府西京区）



35g ¥333

NH000190

ココナッツミルク

400ml ¥436

ココナッツエキス72%、ココナッツオイル成分約20%で一般的な濃度と使用感のココナッツミルクです。農薬・化学肥料・添加物は一切不使用。開缶前によく振ってからご使用ください。

● 原材料： ココナッツ（マレーシア）

● 販売者： 日仏貿易株式会社（東京都千代田区）



NH000191

ライトツナフレーク（油漬）

80g ¥319

安心して食べてもらえるツナフレークを目指し、国産契約栽培野菜をベースに本格野菜スープを使ってまぐろの旨みを引き立てた贅沢なツナフレーク。サンドイッチやサラダなど様々な料理にどうぞ。

● 原材料： まぐろ（静岡）、油（非遺伝子組換え 国産契約有機栽培野菜（人参・玉ねぎ・キャベツ）を凝縮、食塩（赤穂の天塩）

● 販売者： かもめ屋（静岡県静岡市）



NH000193

ライトツナフレーク（水煮）

80g ¥299

添加物一切不使用で、塩も加えない水煮のツナ缶です。赤ちゃんでも食べられるツナ缶を作りたいという想いから生まれました。魚のくさみやパサつきがなく、まぐろ本来の旨みが詰まっています。

● 原材料： まぐろ（静岡）、野菜スープ（国産乾燥野菜を煮出した自家製野菜エキス）

● 販売者： かもめ屋（静岡県静岡市）



NH001432

とろいわシ水煮

150g ¥510

旬に銚子港で水揚げされる良質なマイワシを厳選し、対馬の純国産平釜塩と京都の純米富士酢で、骨まで柔らかく煮込みました。煮汁には魚の旨みがたっぷり！日常の料理に幅広く活用できます。

● 原材料： まいわし（銚子港）、食塩、米酢

● 販売者： 株式会社千葉産直サービス（千葉県千葉市）



NH001490

鮭フレーク

90g ¥782

秋鮭を蒸して小骨や血合いを丁寧に取り、こだわりの無添加調味料を加えて攪拌し鮭フレークに仕上げました。お弁当やおにぎりにどうぞ。※稀に小骨が入っている場合があります。注意してお召し上がりください。

● 原材料： 鮭（北海道）、食用なたね油、発酵調味料、食塩、醤油（小麦・大豆を含む）

● 販売者： 三陸水産（福島県いわき市）



NH000206

有機オリーブ粒（グリーン）

315g ¥1,058

手摘みで丁寧に収穫した肉厚のグリーンオリーブです。ほどよい硬さでフレッシュな果実感と自然な甘みが広がります。食べやすく使いやすい種抜きタイプです。オリーブの濃厚なコクと風味をどうぞ。

● 原材料： 有機オリーブ（ギリシャ）、食塩、有機レモン果汁

● 販売者： ミトク（東京都港区）



NH000196

有機トマト缶ホール

400g ¥324

イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように収穫から24時間以内に加工しました。ジューシーで甘みがあり、トマトの酸みが生きています。長形品種で煮込み料理に適しています。

● 原材料： 有機トマト（イタリア）、有機トマトジュース

● 販売者： アルマテラ（東京都港区）



NH000195

有機トマト缶カット

400g ¥324

トマト缶ホールと同じように、イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを使用してつくっています。丸形の調理用品種をカットして、サルサやドレッシングなど生トマトと同じように使えます。

● 原材料： 有機トマト（イタリア）、有機トマトジュース

● 販売者： アルマテラ（東京都港区）



【加工食品（瓶・缶）】・【加工食品（その他）】

NH000205

有機トマトたっぷりソース

350g ¥950

イタリア・トスカーナの酸みと甘みのバランスに優れたトマトを一番美味しいタイミングで収穫し、24時間以内にソースにしています。オイルをまったく使用しておらず驚くほどざらりと軽い味わいです。

- 原材料： 有機トマト（イタリア）、有機にんじん、有機たまねぎ、有機セロリ、食塩、有機バジル
- 販売者： カーサ・モリミ（神奈川県横浜市）



NH002191

有機トマトたっぷりソース
（スパイシー）

350g ¥950

自然な辛味のスパイシーソース。トマトたっぷりソースと同様に収穫加工しています。畑の近くに調理場があるからこそ実現できたフレッシュな美味しさです。

- 原材料： 有機トマト（イタリア）、有機にんじん、有機たまねぎ、有機セロリ、食塩、有機バジル、有機唐辛子、有機赤ピーマン
- 販売者： カーサ・モリミ（神奈川県横浜市）



NH000198

もろこし畑 スイートコーン
（ホールカーネル）

125g ¥258

採れたての甘み・シャキシャキの歯ごたえがそのまま詰まった砂糖不使用のスイートコーンです。サラダやシチュウ、カレーライスなどのトッピングに。

- 原材料： スイートコーン（北海道・遺伝子組み換えでない）、食塩
- 販売者： フルーツバスケット（静岡県田方郡）



NH000199

NH000200

有機ピーナッツバター
クランチ/スムース

454g ¥1,544

トーストはもちろん、ソース作りなどにもご利用ください。乳化剤、安定剤は一切使用しておりません。砕いた粒の入ったクランチと滑らかなスムースがあります。

- 原材料： 有機ピーナッツ（アメリカ合衆国）
- 販売者： アリサン（埼玉県日高市）



NH000201

甘夏と伊予柑のマーマレード

220g ¥680

ほろ苦い甘夏の皮に、伊予柑果汁と砂糖を加え煮詰めました。果実の風味と粗糖のkokが生きたマーマレードです。パンやヨーグルトはもちろん、鶏肉と煮ると美味しいマーマレード煮ができます。

- 原材料： 甘夏（愛媛県産）、砂糖、伊予柑（愛媛県産）
- 販売者： 無茶々園（愛媛県西予市）



NH000840

いちごのコンフィチュール

220g ¥1,200

いちご・砂糖・レモン果汁というシンプルなレシピはまさに家庭の味。きび糖を使っているため赤がよく発色し甘さもはっきりとした仕上がります。トーストにバターと一緒にぬって召し上がるのがおすすめです。

- 原材料： いちご、きび糖、レモン果汁
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



加工食品（その他）

NH000777

有機白ごまペースト

※「ごまペースト（白）」から名称変更しました。 250g ¥1,388

有機白ごま100%のペースト。和田萬伝統焙煎技法で超高温焙煎の後、特別な白で丁寧にペースト状にしました。甘みとkokのあるなめらかな舌触りが特徴です。※分離した場合はよく揉んでお使いください。

- 原材料： 白ごま
- 販売者： 和田萬（大阪府大阪市）



NH000760

有機黒ごまペースト

※「ごまペースト（黒）」から名称変更しました。 250g ¥1,388

有機黒ごま100%のペースト。白ごまペーストと同じ様に丁寧にペースト状にしました。濃厚な胡麻の風味とほんのりとした甘さが特徴です。※無添加のため分離する事があります。よく揉んでお使いください。

- 原材料： 黒ごま
- 販売者： 和田萬（大阪府大阪市）



NH000748

有機カレースライス甘口

25g(10皿分) ¥626

風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。【甘口】は香りのスパイスをふんだんに使った、ひかえめな辛さです。

- 原材料： 有機コリアンダー、有機クミン、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機コショウ、有機ニンニク、有機クローブ、有機トウガラシ
- 販売者： エヌ・ハーベスト（東京都杉並区）



NH000749

有機カレースライス辛口

25g(10皿分) ¥626

甘口と同じ様に、風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。【辛口】は辛味のスパイスをふんだんに使った、大人のカレー粉です。

●原材料： 有機コリアンダー、有機クミン、有機コショウ、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機トウガラシ、有機ニンニク、有機クローブ

●販売者： エヌ・ハーベスト（東京都杉並区）



NH000751

有機辛くないカレースライス

25g(10皿分) ¥626

辛味のスパイスを使っていない、お子様から食べられるカレースライスです。辛い味の苦手な方でも本格的なカレーをお楽しみいただけます。

●原材料： 有機コリアンダー（インド産）、有機クミン（インド産）、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、パプリカ、有機ニンニク、有機クローブ

●販売者： エヌ・ハーベスト（東京都杉並区）



NH000006

有機ヴィーガンカレールウ 中辛

150g(5皿分) ¥745

甘みに砂糖は使用せず有機ぶどう濃縮果汁を使用し、有機無糖トマトケチャップでコクを出しました。動物性原材料は不使用です。

●原材料： 有機小麦粉(国内製造)、有機バーム油、有機濃縮ぶどう果汁、食塩、有機トマトペースト、有機オニオンパウダー、有機カレーパウダー、有機ケチャップ、有機ジンジャーパウダー、有機ガーリックパウダー

●販売者： 風と光（神奈川県横浜市）



自然栽培

NH001745

チェチのスパイスカレー

180g ¥724

自然栽培チェチ（ひよこ豆）をふんだんに使用した本格スパイスのレトルトカレー。豆と野菜の旨みたっぷりマイルドな味わいです。甘口なので辛味が苦手な方にもおすすめ。

●原材料： たまねぎ（国産）、トマトピューレー、じゃがいも、ひよこ豆、エキストラバージンオリーブオイル、カレー粉、にんにく、食塩、スパイス

●販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



NH000017

チキンコンソメ

10g×8袋入 ¥540

化学調味料、タンパク加水分解物、酵母エキスなどを使用せず、原料にとことんこだわり素材の持つ自然の旨みを大切にしましたコンソメです。

●原材料： とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、有機たまねぎ、有機にんじん、有機キャベツ、有機セルリー、香辛料

●販売者： 光食品（徳島県板野郡）



NH000848

オーガニックコーンスープ

400g ¥617

甘みのあるコーンにココナッツクリームとスパイスを加え、コーンの旨みをより感じられる味に仕上げました。粒の食べ応えも十分です。

●原材料： 有機とうもろこし、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機黒コショウ

●販売者： ムソー（大阪市中央区）



NH001616

にがり高野豆腐

99g（6枚入） ¥722

大豆は「国内産有機丸大豆」、凝固剤には「にがり（塩化マグネシウム）」を使用し、膨軟剤を使わずに手間ひまかけて製造しました。多少歯ごたえのある、昔のままの風味・食感です。

●原材料： 有機大豆（国産）、豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム）

●販売者： ムソー（大阪府大阪市）



NH001614

手焼き車麩

6枚入 ¥489

麩の素となるグルテンづくりから、直火の手焼きまで一貫製造。北海道産の小麦粉のグルテンと全粒小麦粉を使用し、風味を活かした香ばしい車麩です。水にひたし軽く絞ってご利用ください。

●原材料： 小麦グルテン（小麦・北海道産）・全粒小麦粉（小麦・北海道産）

●販売者： ムソー（大阪府大阪市）



NH001617

春雨（国内産）

100g ¥373

国内産の有機馬鈴薯澱粉を使い、昔ながらの技法で仕上げた最高級のはるさめです。ミョウバンなど添加物や漂白剤は不使用。サラダ、炒め物、酢のもの、その他いろいろな料理にご利用下さい。

●原材料： 有機ばれいしょでん粉(国内産)、かんしょでん粉(国内産)

●販売者： 金正食品株式会社（奈良県御所市）



NH000036

オラッチェクリームシチュウ

115g×2p/12皿分 ¥729

国産の小麦粉に、国産牛の牛脂、山形県産の鶏ガラから作ったチキンエキスなど、シンプルに素材が持つ旨みを活かして作りました。

●原材料： 小麦粉（小麦（国産））、牛脂、全粉乳、食塩、チキンエキス、香辛料

●販売者： フルーツバスケット（静岡県田方郡）



【加工食品（その他）】

自然栽培

NH000251

大豆の水煮

150g ¥580

もちもちした食感と甘くてコクのある風味が特長の播磨在来種「もち大豆」の水煮。忙しいときでも手軽に大豆をお楽しみいただけます。サラダ・煮物・スープ・カレーなど様々な料理に便利です。

- 原材料：大豆（国産）、食塩
- 製造者：こばふぁーむ（兵庫県姫路市）



自然栽培

NH000252

チェチの水煮

230g（固形100g） ¥394

すぐに使えて便利なひよこ豆の水煮です。やわらかく煮るので、そのままサラダやお料理にお使いいただけます。旨みがたっぷり出た煮汁も、スープなどにぜひご利用ください。

- 原材料：ひよこ豆（イタリア）、食塩
- 販売者：アサクラ（福島県会津若松市）



NH000218

京都山城産 たけのこ水煮

120g ¥601

京都山城産の農薬不使用のたけのこを水煮にしました。筑前煮・酢味噌和え・たけのこご飯・八宝菜など色々なお料理にお使いいただけます。添加物（ビタミンC・ph調整剤等）は一切使用していません。

- 原材料：たけのこ
- 製造者：京菜（京都府井手町）



自然栽培

NH002161

板こんにゃく

250g ¥560

自然栽培の生芋100%を昔ながらの木灰を主にした手間と時間のかかる缶蒸製法でゆっくり熟成させました。特有の嫌な臭いがほとんどなく、アク抜きする必要もありません。刺身こんにゃくもおおすすめです。

- 原材料：こんにゃく芋（広島県産）/木灰（蒟蒻用凝固剤）
水酸化カルシウム（蒟蒻用凝固剤）
- 製造者：中尾食品工業（大阪府堺市）



自然栽培

NH002162

糸こんにゃく

150g ¥480

板こんにゃくと同じ原材料と製法で作った糸こんにゃくです。サッと水洗いしてお好みの長さに切って使ってください。肉じゃがのような煮物はもちろん、酢の物や冷やし中華などの麺の代わりに。

- 原材料：こんにゃく芋（広島県産）/木灰（蒟蒻用凝固剤）
水酸化カルシウム（蒟蒻用凝固剤）
- 製造者：中尾食品工業（大阪府堺市）



NH001585

生ところてん（固まり）

※夏季限定 350g ¥423

麺状ではなく固まり状のところてんです。厳選した国産天草を100%使用し、電子イオン水で仕込んだ本格的なところてんです。きゅきゅとした歯触りが心地よく、クセになる生ならではの美味しさです。

- 原材料：天草（和歌山県産・千葉県産）
- 製造者：中尾食品工業（大阪府大阪府）



NH000389

ところてん（麺状）

※夏季限定 130g ¥140

寒天からではなく、国産100%のさらし天草をブレンドして製造のたびに煮出して作ってます。硬すぎずほどよい粘りとコシがあり、麺を結ぶとつんとほどける、のどごしの良いところてんです。

- 原材料：天草（和歌山県産・千葉県産）、米粉
- 製造者：中尾食品工業（大阪府大阪府）



ところてん突き

サイズ：130×40×H26mm 1個 ¥188

生ところてん（固まり）を、麺状にしてつるりとお召し上がりいただくのにご使用ください。プラスチック製のお手軽タイプで、分解してきれいに洗えます。

- 材質：本体・突き棒：PS（スチロール樹脂）、
網：PE（ポリエチレン樹脂）
- 販売者：中尾食品工業（大阪府大阪府）



NH001943

ウインナーソーセージ

110g ¥686

シンプルな味付けのソーセージです。桜のスムークの香りやお肉の旨みをストレートに感じることができます。

- 原材料：豚肉（国産）・トマト・天日塩・香辛料・天然羊腸
- 製造者：山のハム工房 ゴーバル



NH001953

料理用ベーコン

230g ¥1,334

ベーコンを作るときの切り出しを集めた料理に利用しやすいお得な製品です。スープやパスタ、炒め物やポテトサラダなどに入れると一気にコクと旨みが増します。脂身が多めの傾向があります。

- 原材料：豚バラ肉（国産）・天日塩・岩塩・黒砂糖・香辛料
- 製造者：山のハム工房 ゴーバル



ノンファット（無脂肪タイプ）

ヨーグルト

500ml ¥972

ノンファットヨーグルト（プレーン）は、無脂肪の自然放牧ミルク（乳脂肪分=0.1%）に乳酸菌を加えて発酵させたものでカロリーは生乳の半分以下。すっきりとした味わいで、ほどよいとろみです。

●原材料： 生乳（岩手県）、塩

●製造者： 中洞牧場（岩手県下関伊郡）

NH001315



グラスフェッドバター(無塩)

100g ¥2,700

「グラスフェッド」とは草で育てたの牛のこと。夏は山の野シバや野草、冬は国産の無農薬乾草やサイレージを食べています。希少な国産グラスフェッドバターをお試しください。

●原材料： 生乳（岩手県）

●製造者： 中洞牧場（岩手県下関伊郡）

NH001893



自然栽培

天然菌発酵

NH000254

天然わら納豆 大粒

300g ¥1,950

栃木県南部の農家で大切に伝えられてきた食文化と技術を継承するため、天日干しのわらに付いている天然の納豆菌で自然栽培の大豆を発酵させて作っています。大粒は豊かな大豆の風味を感じられます。

●原材料： 国内産大豆（遺伝子組み換えでない）

●製造者： フクダ（栃木県真岡市）



自然栽培

天然菌発酵

NH000253

天然わら納豆 小粒

300g ¥1,950

わら納豆大粒と同じ製法で、小粒の大豆を使って発酵させ作りしました。お子さまにも食べやすく人気です。

●原材料： 国内産大豆（遺伝子組み換えでない）

●製造者： フクダ（栃木県真岡市）



自然栽培

天然菌発酵

NH000286

米麴（乾燥タイプ）

300g ¥1,480

蔵付き天然麹菌と自然栽培米でつくった米麴。常温保管できる乾燥タイプです。生麴と同様にお使いいただけますが、水分量の調整が必要です。300gあたり80~100ccのぬるま湯を加えて馴染ませ下さい。

●原材料： 米（国産）

●製造者： マルカワみそ（福井県越前市）



米麴・漬物

自然栽培

天然菌発酵

NH000285

塩切り麴

※冬季数量限定 1050g ¥3,300

マルカワみそが採取した蔵付き麹菌と、自然栽培米でつくった米麴に、味噌づくりに必要な分量の塩を加えた味噌づくり専用の米麴です。大豆500gと合わせて仕込むと約2.2kgの中辛の味噌が出来ます。

●原材料： 米（国産）、食塩

●製造者： マルカワみそ（福井県越前市）



自然栽培

天然菌発酵

SET00007

天然麹菌の味噌づくりセット

※冬季数量限定 ¥4,400

大豆500g・塩切り麴1.05kg・ガイドのセット。手軽に仕込めますが発酵食品の楽しさと奥深さを体験できます。このセットで約2.2kgの中辛の味噌が出来ます。

●原材料： 米（国産）、食塩、大豆（国産）

●製造者： マルカワみそ（福井県越前市）



自然栽培

NH000214

梅干し

250g ¥1,300

自然栽培歴30年以上の「十郎梅」を一粒ずつ手で大事に収穫し、天日湖塩だけ漬け込みました。少し小ぶりですが肉厚でやわらかく、塩分濃度18~20%としっかりした塩気の昔ながらの梅干しです。

●原材料： 梅（神奈川県産）、漬け原材料（食塩）

●製造者： 横山農園（神奈川県川崎市）



自然栽培

NH000215

紀州自然梅 恵

200g ¥1,399

梅の産地である紀州和歌山の自然の中で育まれた梅。大粒で果肉がぎっしり詰まっています。品種は和歌山の「南高梅」と「改良内田」です。しっとりやわらかで口の中ですりける感覚があります。

●原材料： 梅（和歌山県）、漬け原材料（食塩）

●販売者： 三尾農園（和歌山県日高郡）



【米麴・漬物】 ・ 【麺類】

自然栽培

NH000216

紀州自然梅 恵 (お徳用)

200g ¥1,192

紀州自然梅恵と同じ品種と製法でつくっています。お徳用は、斑点・傷・破れ等がありますが、味には問題ございません。

● 原材料： 梅 (和歌山県)、漬け原材料 (食塩)

● 販売者： 三尾農園 (和歌山県日高郡)



自然栽培

NH000207

紀州自然ねり梅ぼし 恵

150g ¥1,054

紀州自然梅恵の種を取りペースト状にしました。そのままご飯にのせたり、お寿司、おむすび、サラダ、和えものなど、梅をつかった料理にお役立てください。

● 原材料： 梅肉

● 販売者： 三尾農園 (和歌山県日高郡)



自然栽培

天然菌発酵

NH000212

SET00074

天日干したくあん

ハーフ1本 ¥620 ハーフ3本 ¥1,767

自然栽培の大根を天日干してたくあんにしました。自然栽培米ぬか・天日湖塩・有機砂糖で、大根の旨みを引き立てています。ほんのり甘くて噛むとじわじわと旨みが広がります。

● 原材料： だいこん (宮崎県産)、漬け原材料 (米ぬか、食塩、有機砂糖)

● 製造者： 秋池堅作商店 (埼玉県深谷市)



本格キムチ

140g ¥383

国産青魚100%の魚醤で作った特製ジャンと国産野菜で作った本漬のキムチ。白菜は水っぽさを抑えるため丁寧にしぼって漬け込みました。

● 原材料： 白菜、大根、人参、ニラ、赤唐辛子、りんご、梅シロップ、魚醤、にんにく、麴、鰹節、食塩、本格醸造りんご酢、生姜、米、昆布だし汁、白ごま、昆布

● 販売者： (有) 壽屋漬物道場 (山形県東根市)



自然栽培

NH000233

生ぬか

500g ¥216

ナチュラル・ハーモニーでの自然栽培米の精米時に出る新鮮な生ぬかです。一般的なものに比べて匂いやクセが少ないです。ぬか漬けなどに安心してお使いいただけます。

● 原材料： 米ぬか

● 製造者： (株) ナチュラル・ハーモニー (千葉県八街市)



自然栽培

NH000309

十割そば

200g ¥870

自然栽培のそばの実を石臼で挽いたそば粉で仕込みました。乾麺とは思えないほど上品な舌触りで、豊かな香りと味わいが楽しめます。濃厚なそば湯も絶品です。製麺には「養老の天然水 龍泉の雫」を使用しています。

● 原材料： そば粉 (国産)

● 製造者： 山本食品 (長野県長野市)



麺類

自然栽培

NH000306

SET00088

出羽うどん

250g ¥570 250g×3 ¥1,624

自然栽培の小麦を使用し、稲庭うどんで有名な秋田県湯沢市で栗駒山系の伏流水を使って仕込んだ味わい深いうどんです。つるつるとしたのど越しと歯ごたえもあり、噛むごとに小麦の旨みが広がります。

● 原材料： 小麦粉 (国産)、食塩

● 製造者： 神室のめぐみ (秋田県湯沢市)



自然栽培

NH000305

SET00024

そうめん

250g ¥690 250g×3 ¥1,966

一般のそうめんは、製造途中に麺がくっつかないように油が使われていますが、これは自然栽培小麦とモンゴル天日湖塩と水だけです。素直な小麦の旨さを感じられます。色は少し褐色が掛かっています。

● 原材料： 小麦粉 (国産)、食塩

● 製造者： 神室のめぐみ (秋田県湯沢市)



自然栽培

NH000308 SET00019
NH000307 SET00018

米めん/玄米めん

各120g×1 ¥390 各120g×5 ¥1,852

もちもち感があり、すっきりとした味わいとど越しが特徴の平麺。白米のめんはもちもち感が強く、玄米めんは焙煎して香ばしさが感じられます。

- 原材料： 米粉（国産）、馬鈴薯澱粉
- 製造者： りぞねっと（山形県最上郡）



自然栽培

NH000653 SET00030
NH000654 SET00029

米めん/玄米めん（細麺）

各120g×1 ¥390 各120g×5 ¥1,852

細麺タイプはつゆや具材に絡みやすいので、野菜をたっぷり入れてフォーにしたり、和・洋・中・エスニックなどさまざまな料理にお使いいただけます。

- 原材料： 米粉（国産）、馬鈴薯澱粉
- 製造者： りぞねっと（山形県）



米農家で作った食品加工会社 くりぞねっと

山形県の北部に位置する自然豊かな山間の町にあるりぞねっとは、もともと米農家3人からスタートしました。国産の玄米から米粉製品をつくる製造技術と生産設備を持つ農事組合法人です。

減少しているお米の消費量を少しでも増やしたい、お米を使った商品で日本の食料自給率向上と食文化に貢献したいという想いから会社をつくり、製品づくりに取り組んでいます。

こだわり乾麺

78g×6袋 ¥1,262

天然かんすいを使用したこだわりの乾麺6食セット。医学博士・臨床環境医である三好基晴氏プロデュースの中華乾麺です。（たれは付いておりません）

- 原材料： 小麦粉（国内製造）、食塩/かんすい
- 販売者： みかくや（神奈川県藤沢市）



自然栽培

NH000294

古代小麦サラゴッラ スパゲッティ

幅1.8mm(490g) ¥975

サラゴッラ小麦は6000年の歴史があると言われる品種です。45~65°Cの低温でゆっくり乾燥しているので麦本来の風味と旨みが存分に引き出されており、消化の良さも特徴です。

- 原材料： サラゴッラ小麦（イタリア）
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



自然栽培

NH001069

古代麦ファッコ スパゲッティ

幅1.8mm(490g) ¥1,080

5000年以上の歴史がある古代麦ファッコを自然栽培で育て、パスタ（スパゲッティ）にし45~65°Cの低温でゆっくり乾燥させることにより、滋味深い味わいともちもちの食感が引き出されています。

- 原材料： ファッコ小麦（イタリア）
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



自然栽培

NH000296

古代麦ファッコ ペンネ

240g ¥765

斜めにカットされた円筒状のパスタです。古代麦ファッコは5000年以上前より品種改良されていない麦です。天候や虫の被害に強く山地でもよく育つことから、恵みの糧として現在に引き継がれています。

- 原材料： ファッコ小麦（イタリア）
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



自然栽培

NH002150

古代小麦サラゴッラ ジェメツリ

240g ¥750

S字型にカールしてフジッリよりも硬めで食べ応えがあるパスタです。アブルツォ州の生産者フィオーレさんによる自然栽培小麦を、低温でゆっくり乾燥しているので小麦の風味と旨みが引き出されています。

- 原材料： サラゴッラ小麦（イタリア）
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



自然栽培

NH000295

古代小麦サラゴッラ フジッリ

240g ¥765

螺旋状のパスタで、茹で上がると柔らかく弾力あるもちもち食感になります。旨みと甘みが濃くしっかりした味わいが特徴です。

- 原材料： サラゴッラ小麦（イタリア）
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



有機フェリチェッティ スパゲッティ

幅1.75mm (500g) ¥540

イタリア・トスカーナ地方の有機栽培デュラム小麦を原料に、伝統的な製法でじっくりと仕上げました。しっかりとコシのある、太陽の香り豊かなオーソドックスなイタリアンパスタです。

- 原材料： 有機デュラムセモリナ小麦（イタリア）
- 販売者： ミトク（東京都港区）



米加工品・雑穀

NH000284

SET00043

SET00044

自然栽培

パックごはん 200g×1個 ¥480
 200g×5個 ¥2,280 200g×20個 ¥8,640



自然栽培のお米をガス釜でふっくらと炊き上げ、一つずつ手作業でパックしたレトルトごはんです。お鍋で15分ほど加熱すればアツアツ炊き立てごはんのできあがりです。

- 原材料：うるち米（国産）
- 製造者：こしじ販売（新潟県長岡市）

NH000291

SET00017

SET00037

自然栽培

玄米かゆ 200g×1個 ¥350
 200g×5個 ¥1,662 200g×20個 ¥6,300



じっくりと炊き込んだ自然栽培米の玄米かゆです。忙しい朝や小腹が減ったときなどにおすすめです。温めるだけですぐに美味しく食べられるので携帯食にもどうぞ。

- 原材料：玄米（国産）、食塩
- 製造者：コジマフーズ（愛知県名古屋市）

NH000257

SET00101

SET00102

自然栽培

白米かゆ 200g×1個 ¥350
 200g×5個 ¥1,662 200g×20個 ¥6,300



じっくりと炊き込んだ自然栽培米の白米かゆです。忙しい朝や小腹が減ったときなどにおすすめです。温めるだけですぐに美味しく食べられるので携帯食にもどうぞ。

- 原材料：米（国産）、食塩
- 製造者：コジマフーズ（愛知県名古屋市）

NH000257

自然栽培

古代米（黒米） 500g ¥1,280



秋田県大瀧村の阿部淳さんが自然栽培で丹精込めて育てた黒米のもち米玄米です。お米と一緒に炊くのももちろん、おはぎやリゾットなどにもおすすめです。※2023年産は茶色い粒が多く含まれます。

- 原材料：黒米玄米（秋田県産）
- 製造者：阿部淳（秋田県大瀧村）

NH000256

自然栽培

古代の香り 300g ¥1,000



愛媛県高縄山系の豊かな水に恵まれた棚田で、肥料・農薬に頼らずに元気に育った古代米です。米1合に大きじ1杯程を混ぜ、数時間浸漬してから炊いてください。保存は冷蔵庫でお願いします。

- 原材料：黒米、赤米、香米、緑米
- 販売者：まんがら農園（愛媛県西条市）

NH000248

自然栽培

粒そば 200g ¥690



自然栽培で育てられたそばの実の殻を剥いて粒そばにしました。そばの旨みとプリッとした歯ごたえと弾力があり、雑穀のようにお米と一緒に炊いたり、サラダ・煮物・スープなど、料理に手軽にお使いいただけます。

- 原材料：玄そば（国産）
- 製造者：山本食品（長野県長野市）

NH000261

自然栽培

丸麦 200g ¥480



自然栽培の大麦を昔ながらの精麦機で丸麦にしました。加熱処理を行っていないため、大麦のつぶつぶした食感や味をそのまま楽しめます。麦ごはんやサラダのトッピングなどにおすすめです。

- 原材料：大麦（国産）
- 製造者：コンベ製粉所（群馬県）

NH000259

自然栽培

有機押麦 シュンライ 300g ¥594



有機認定工場で厳重に生産管理され、大切に作られた100%国内産有機押麦です。7分搗きに精白し、蒸し器で加熱処理してからローラーで圧べんしました。真ん中に筋がある伝統的な製法による押し麦です。

- 原材料：国産有機大麦
- 製造者：浦部農園（群馬県藤岡市）

NHR00050

NHR00049

自然栽培

もち米 白米/玄米 各1kg ¥1,950



肥料・農薬を使わない自然栽培のもち米です。コシの強さや香りの良さが好評です。おはぎやおこわ・お赤飯などお使いいただけます。蒸したもち米でついたお餅の美味しさは格別です。

- 原材料：複数原料米 国内産10割
- 主な産地：秋田県、岩手県、石川県

自然栽培

NH000293 SET00057

白切り餅

50g×6個 ¥680 50g×6個×3 ¥1,938

絹のような滑らかさと、しっとりやわらかな食感の白切り餅。きな粉やつぶあんをまぶしたり、おしるこ・磯辺焼き・お雑煮におすすめです。真空パッケージなのでストックにも便利です。

- 原材料：もち米（国産）
- 製造者：コジマフーズ（愛知県名古屋市）



自然栽培

NH000292 SET00056

玄米切り餅

50g×6個 ¥680 50g×6個×3 ¥1,938

玄米特有の香ばしさと甘みが残った玄米切り餅です。シンプルに焼いて醤油を垂らして海苔を巻いて食べたり、磯辺焼き・お雑煮におすすめです。真空パッケージなのでストックにも便利です。

- 原材料：もち米（国産）
- 製造者：コジマフーズ（愛知県名古屋市）



自然栽培

NH000271

小麦粉（中力）

500g ¥1,180

自然栽培小麦をロール式の製粉機で少しずつ挽いています。小麦の粒を丸ごと挽いているため、小麦本来の甘みと香りを丸ごと楽しめます。お好み焼きやうどん、お菓子づくり等におすすめです。

- 原材料：小麦（国産）
- 製造者：コンベ製粉所（群馬県高崎市）



粉類・製菓材料

自然栽培

NH000273

強力粉

500g ¥1,180

小麦粉と同じ方法で丁寧に粉に挽いています。強力粉も本来の甘みと香りを丸ごと楽しめます。パンやナン、スコーンづくりに向いています。

- 原材料：小麦（国産）
- 製造者：コンベ製粉所（群馬県高崎市）



自然栽培

NH000618

古代麦ファッコの粉 全粒

500g ¥930

自然栽培の古代麦ファッコを石臼で挽きました。胚芽（フスマ）が小さく風味が強いのが特徴です。タンパク質含有量でいうと、日本の強力粉にあたります。パンやお菓子作りにどうぞ。

- 原材料：小麦粉（イタリア）
- 販売者：アサクラ（福島県会津若松市）



自然栽培

NH000278 NH000277

米粉

250g ¥630 1kg ¥2,180

自然栽培米を100%使用し、小麦粉のような微粉末の米粉に仕上げました。お米の甘みがあり、和菓子はもちろん、シフォンケーキなどをしっとり仕上げることもできます。天ぷらやチャミにもおすすめ。

- 原材料：米（国産）
- 製造者：神室のめぐみ（秋田県湯沢市）



自然栽培

NH000272

きなこ

100g ¥500

自然栽培の大豆を香ばしく炒り・粉砕したきなこです。ふんわりなめらかな舌触りと大豆の甘み・香りをお楽しみいただけます。お団子やお餅にかけたり、牛乳や豆乳などに混ぜてもおいしいです。

- 原材料：大豆（国産）（遺伝子組み換えでない）
- 製造者：小西製粉（千葉県匝瑳市）



自然栽培

NH000279

そば粉

200g ¥690

自然栽培で育ったそばの実を摩擦熱の発生が少なく、素材の風味が落ちにくい石臼で挽いたそば粉です。そばの殻を取り除き粒を丸ごと粉にしているため芳しい香りが引き立ちます。そばがきにもおすすめです。

- 原材料：そば（国産）
- 製造者：山本食品（長野県長野市）



自然栽培

NH000209

無肥料片栗粉

200g ¥374

一切の肥料をほどこさず、農業にもたよらずに、北海道で育てた馬鈴薯を原料に使用しています。

- 原材料：馬鈴薯澱粉（北海道産）
- 製造者：神野でんぷん工場（北海道河西群郡）



【粉類・製菓材料】 ・ 【農産乾物】

自然栽培

NH000210

本葛

100g ¥780

鹿児島県の山中で掘り出した天然葛の根に含まれるデンプンを地下水を使って精製し、1か月かけて乾燥させた混じりっけなしの本葛です。

- 原材料： くず（九州産）
- 製造者： 都食品（鹿児島県曾於郡）



天然の葛根から伝統的な製法で 本葛をつくる<都食品>

「まごころをこめて次代へつなげる。伝統から未来へ、食を通して心をつなげること」をモットーとしています。都食品では本葛の原料調達から製造まで一貫して自社で行なっています。

鹿児島県大隈半島の山に自生する天然の葛の根から、わずかにしか採れない澱粉を地下水を使って精製し1か月かけて乾燥させるという、昔ながらの製法で作っています。きめ細やかで白く美しい葛を精製するために、手間を惜しまず工程を重ねています。

NH000275

NH000276

オーガニックパン粉

100g ¥345

有機強力粉・有機穀物でつくった天然酵母、天日塩でつくった食パンをパンの耳も含めて丸ごと粉碎乾燥させています。フライやハンバーグの練り込みにもご利用いただけます。

- 原材料： 有機小麦粉（国産）、有機穀物で作った天然酵母、食塩、有機オリーブオイル
- 販売者： 風と光（神奈川県横浜市）



有機ベーキングパウダー

10g×4P ¥529

有機コーンスターチ・酒石酸(有機濃縮ぶどう果汁由来)・重曹を使ったオーガニックベーキングパウダー。アルミニウム・焼きミョウバン・第一リン酸カルシウム不使用です。ホットケーキなどお菓子作りにどうぞ。

- 原材料： 有機コーンスターチ（ドイツ）、酒石酸(有機濃縮ぶどう果汁由来)、重曹
- 販売者： 風と光（神奈川県横浜市）



NH000096

NH000841

有機バニラエキストラクト

59ml ¥1,620

オーガニックバニラビーンズを、水とアルコールにつけバニラ液を抽出しています。化学香料の添加や、薬品を使ってのアルコール抽出はしていません。

- 原材料： アルコール、バニラビーンズ抽出液（アメリカ合衆国）
- 製造者： アリサン（埼玉県日高市）



自然栽培

パンケーキミックス(軟質小麦)

213g ¥1,080

自然栽培の軟質小麦ジェンティルロツトと最小限の材料で作ったパンケーキミックスです。小麦の美味しさが引き立った素朴な味わいで、手軽に厚みのあるふわふわな美味しいパンケーキが出来上がります。

- 原材料： 小麦粉（イタリア製造）、有機砂糖、食塩（天日塩）/有機ベーキングパウダー(アルミフリー)
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



農産乾物

自然栽培

NH000267

大豆

500g ¥1,200

自然栽培の大豆です。アクが少なく、大豆そのものの味わいを楽しめます。普段のお料理はもちろん、味噌づくり用にも使いやすいサイズ。茹でたての大豆は絶品ですので、ぜひつまんでみてください。

- 原材料： 大豆（国産）（遺伝子組み換えでない）
- 販売者： ナチュラル・ハーモニー（千葉県八街市）



自然栽培

NH002570

黒豆

※毎年12月頃入荷 500g ¥1,600

自然栽培の黒豆です。煮てもアクが少なく、豊かな風味を楽しめます。定番の煮豆や黒豆ご飯・サラダやコロケなどのお料理や蒸しパンやパウンドケーキなどのお菓子作りにもおすすめです。

- 原材料： 黒豆（国産）（遺伝子組み換えでない）
- 販売者： ナチュラル・ハーモニー（千葉県八街市）



NH002299

北海道オーガニック小豆

200g ¥676

一軒一軒の農家と直接契約栽培した小豆を使用。有機JAS認証商品。「むらさきわせ」という品種で、洗みの成分（タンニン）が少ないことが特徴で、上品な味わいがあります。

- 原材料： 有機栽培小豆（北海道）
- 販売者： アグリシステム株式会社（北海道河西郡）



自然栽培

NH000264

チェチ（ひよこ豆）

200g ¥643

旨みがたっぷりつまった在来種のチェチ。栗のようなホクホクした食感です。煮汁にも旨みが出るので、スープのベースにお使いください。カレーやシチュー、サラダなどにおすすめです。

- 原材料： ひよこ豆（イタリア）
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



自然栽培

NH000262

レンティッキエ（レンズ豆）

200g ¥772

小粒ですが味が濃く旨みがあります。数時間〜一晩浸水し、5倍量の真水でやわらかくなるまで火を通し、煮上がる直前で味付けとして塩を加えるのが美味しいゆで方のコツです。

- 原材料： レンズ豆（イタリア）
- 販売者： アサクラ（福島県会津若松市）



自然栽培

NH000227

生の金胡麻

35g ¥551

軽く炒めるだけで香ばしく、すり潰すとさらに香りが増し部屋に立ちこめるほどです。味はコクと甘みがあります。炒ってからご利用ください。

- 原材料： 金胡麻（鳥取県）
- 販売者： 丸瀬家（鳥取県米子市）



有機いりごま（金）

50g ¥333

手作業で収穫したごまを、自然乾燥で完熟させました。15回以上も機械にかけて枝葉やほこりを取り除き、職人が焦げないように、かつ芯まで火が通るように焙煎し、味・香りとも濃厚に仕上げました。

- 原材料： 有機金ごま
- 販売者： 和田萬（大阪府大阪市）



自然栽培

NH000226 SET00061

切干し大根（天日干し）

50g ¥480 50g×3 ¥1,368

天日乾燥により自然栽培の大根を1本まるごとギュッと凝縮しました。甘みと旨みがたっぷり詰まった人気商品です。漂白処理などは一切していません。

- 原材料： 大根（国産）
- 製造者： 株式会社SHUN（宮崎県宮崎市）



自然栽培

NH000224

切干し大根（機械乾燥）

500g ¥3,480

たっぷり使えるお徳用サイズ。関東では湿度の関係で冬でも大根を天日で乾燥させることが難しいため機械を使って乾燥させています。

- 原材料： 大根（国産）
- 製造者： こだま食品（広島県福山市）



自然栽培

NH000225 SET00041

割干し大根

50g ¥520 50g×3 ¥1,482

自然栽培大根を太めにカットしました。醤油・酢・みりんなどで漬けるハリハリ漬けや煮物がおすすめ。大根の旨み・歯ごたえをお楽しみください。

- 原材料： 大根（国産）
- 加工者： モアーク食品株式会社



原木椎茸スライス

20g ¥498

高千穂町周辺の山林で採れた原木露地栽培の椎茸のみを使用しています。栽培にはクヌギ原木を使用。早く戻ると手軽なスライスタイプです。

- 原材料： しいたけ（宮崎県・熊本県）
- 販売者： 杉本商店（宮崎県西臼杵郡）



NH002428

原木椎茸どんこ

40g ¥598

椎茸栽培に適しており日本の椎茸栽培の発祥の地と言われていた高千穂郷限定の無農薬・原木露地栽培の干し椎茸です。姿のまま使いやすい葉径25〜42mmの歯ごたえのある肉厚どんこです。

- 原材料： しいたけ（宮崎県・熊本県）
- 販売者： 杉本商店（宮崎県西臼杵郡）



NH002432

本格椎茸粉

40g ¥697

同じ原木椎茸を乾燥させ粉砕した、微粉末も含む粗挽きのパウダーです。一つ一つハケで丁寧にゴミを取り除き、石づきもカットされています。お料理の隠し味に少量使うだけで旨みが増します。

- 原材料： しいたけ（宮崎県・熊本県・大分県）
- 販売者： 杉本商店（宮崎県西臼杵郡）



【農産乾物】 ・ 【加工水産】

自然栽培

NH002379

乾燥れんこん

30g ¥540

自然栽培の里山れんこんを芽に近い柔らかい部分だけを皮つきのままスライスし低温乾燥しました。お味噌汁や炒め物などに入れてお使いください。

●原材料： れんこん（千葉県産）

●販売者： 里山れんこん（千葉県佐倉市）



自然栽培

NH000074

ニンニクドライ

15g ¥557

自然栽培ニンニクを乾燥させてチップにしました。いつでも手軽にお使いいただけます。パスタやソテー、スープや煮込み料理、ガーリックライス・ステーキ・丼もののトッピングにもおすすめです。

●原材料： にんにく（宮崎県）

●販売者： 株式会社SHUN（宮崎県宮崎市）



加工水産

天然菌発酵

NH000370

隆海屋厚削り

80g ¥880

かつおのトロ部分を大きく肉厚に削っているため、深く濃厚な出汁がとれます。麺はもちろん煮ものにもぴったり。やわらかい仕上がりなので、軽く炙ってお酒のおつまみにもおすすめです。

●原材料： かつおの枯ふし（枕崎産 国産）

●製造者： 隆海屋商店（愛知県岡崎市）



天然菌発酵

NH000628

隆海屋本枯節

1本 ¥2,500

一本釣り天然かつおの本枯節。軽やかな音とともに削り器におちていく削りたてのかつお節の香りと風味は絶品です。燻した香りただよう新鮮な削り節をどうぞ。通常のお届け（1本）は200g前後です。

●原材料： かつおの枯ふし（枕崎産 国産）

●製造者： 隆海屋商店（愛知県岡崎市）



1934年創業の老舗鰹節屋

<隆海屋商店>

愛知県岡崎市にある隆海屋商店は、1934年の創業以来、お客様に安心して、喜んでいただけるものを届けたいという一心で、味や品質にこだわった極上のかつおぶしを作り続けています。

隆海屋では一本釣りの天然かつおを使ってかつおぶしを作っています。一度に大量の魚を網で引き上げる巻き網漁とは異なり、一尾ずつ釣り上げるので身がしっかりしているのが特徴です。

天然菌発酵

NH000364

NH002062

まるてん 花かつおぶし

32g ¥427 130g ¥1,620

奈良時代から続くいぶし製法にこだわり、備長炭に使用されるウバメガシの木で燻し、天然菌によるカビ付けを行った貴重な逸品。上品なだしはお吸い物や、素材の味を際立たせたい時におすすめ。

●原材料： かつおのかれぶし（国内製造）

●製造者： まるてん（三重県志摩市）



天然菌発酵

NH000362

まるてん ソフトケズリかつおぶし

32g ¥427

近海の上質なカツオを原材料にした極上鰹節を輪切りにして、繊維を断って削ることで食味や食感が良いです。おひたしや冷やっこにかけたり、お醤油をかければ極上のおかかになります。

●原材料： かつおのかれぶし（国内製造）

●製造者： まるてん（三重県志摩市）



天然菌発酵

NH000363

まるてん ふし粉

40g ¥427

極上鰹節の血合部分を取り除き、粉末状に仕上げました。ふりかけ、おひたし、即席のだしとして、万能に使用できて重宝する一品です。

●原材料： かつお・枯れぶし（国内製造）

●製造者： まるてん（三重県志摩市）



天然菌発酵

NH000366

まるてん あつけずり

170g ¥1,272

長時間の煮出しに堪えられる職人好みの濃厚なだしに仕上がります。酸みがあるが、後味はまるやか。旨みが後からじわじわと広がってきます。

- 原材料： かつおのふし（国内産）
- 製造者： まるてん（三重県志摩市）



天然菌発酵

NH000627

まるてん 本かれ節（背節）

1本(200g~230g) ¥2,430

備長炭で燻し上げる古法（手火山式）にて仕上げます。鰹節は削りたてが旬。ぜひ、ご家庭で少し手間をかけ削りたての本物の味をご賞味下さい。

- 原材料： かつお（国内産）
- 製造者： まるてん（三重県志摩市）



NH000400

利尻昆布

80g ¥1,620

北海道の最北端、利尻島の杓形浜、礼文島の香深浜、船泊浜で収穫した良質な天然利尻昆布を1年~2年蔵で熟成させた「葎田昆布」です。透明で上品なだしは、吸いもの用の一番だしに最適です。

- 原材料： 昆布（北海道道北産）
- 製造者： 奥井海生堂（福井県敦賀市）



NH000396

日高昆布

80g ¥1,080

天然の特上浜または上浜の高級銘柄のみを集めました。繊維質が柔らかく煮上がり早いので、季節の野菜との炊き合わせ、昆布巻や佃煮など昆布料理にお使いいただけます。

- 原材料： 昆布（北海道日高産）
- 製造者： 奥井海生堂（福井県敦賀市）



NH000398

羅臼昆布

80g ¥1,620

羅臼地方を中心とした知床半島沿岸で採取される羅臼昆布です。22cmの長さに切り揃えました。濃厚なお出汁が楽しめます。

- 原材料： 昆布（北海道羅臼産）
- 製造者： 奥井海生堂（福井県敦賀市）



NH002396

日高細切昆布

30g ¥324

早い時期に収穫された若い日高昆布を約1ミリの細さに切り乾燥させました。野菜などと炊き上げる場合はさっと水洗いした後、水で十分もどしてからご使用ください。浅漬けや松前漬けにもおすすめです。

- 原材料： 昆布（北海道日高産）
- 製造者： 奥井海生堂（福井県敦賀市）



NH000394

お徳用 利尻昆布切り落とし

100g ¥810

北海道最北端の利尻・礼文島で収穫され、専用蔵でじっくり熟成させた天然の「葎田利尻昆布」の切り落としです。

- 原材料： 昆布（北海道道北産）
- 製造者： 奥井海生堂（福井県敦賀市）



明治4年創業、代々受け継がれる
最高品質の昆布 <奥井海生堂>

福井県敦賀市で創業し、120年以上の伝統と歴史を誇る老舗の奥井海生堂。天然の良質な昆布にこだわり、職人の技を継承し昔ながらの昆布の加工を続けています。

さまざまな昆布を扱いますが中でも特別なのは、湿度と温度を管理した蔵で1・2年寝かせて熟成させる「葎田昆布」。新昆布の荒々しさや雑味が消えて、その旨みが際立ちます。

天然菌発酵

NH002376

手まいらず 香り一番（だしパック）

10g×10P ¥1,388

本枯節と北海道産真昆布をバランスよくブレンド。塩分・化学調味料を一切使用しないため素材本来の味が引き出され、最後の一滴までおいしく飲み干せます。

- 原材料： かつおのかれぶし（国内製造）、真昆布（北海道産）
- 販売者： まるてん（三重県志摩市）



NH000372

佐賀初摘海苔

10枚入 ¥1,180

酸処理を行わず、潮の満ち引きを活用した「支柱柵式」という昔ながらの製法でつくられた海苔です。引き潮と満ち潮の繰り返しが、旨みが多くやわらかで香り高い品質に繋がります。

- 原材料： 乾のり（有明海産・スサビ種）
- 製造者： 佐藤海苔（栃木県宇都宮市）



アサクサ海苔

10枚入 ¥1,450

幻と言われる海苔の品種です。一般的な品種のスサビ種と比較すると、口どけが良く濃厚な香りと甘みが特徴。佐賀初摘海苔同様、酸処理は行わず、支柱柵式でつくられています。

- 原材料： 乾のり（有明海産・アサクサ種）
- 製造者： 佐藤海苔（栃木県宇都宮市）

NH002459



初摘味（味付海苔）

8切 24枚 ¥393

凝縮した旨みと香り、なめらかな口どけが特徴です。海苔は佐賀初摘海苔と同一で、原材料は全て国産。化学調味料・保存料不使用です。

- 原材料： 乾のり（佐賀県有明海産）、鹿児島県産粗糖、たまり醤油(大豆・小麦を含む)、食塩、焼津産かつお、日高昆布、牡蠣エキス（広島県産牡蠣煮汁）、国産唐辛子
- 販売者： 佐藤海苔（東京都渋谷区）

NH002395



初摘 きざみ（焼海苔）

10g ¥299

有明海産の中でも香りと味が良い佐賀県産と福岡県産の初摘海苔だけをきざんだ贅沢な逸品。袋を開けた瞬間の豊かな香りをお楽しみください。便利なチャック付きです。海苔は佐賀初摘海苔と同一商品です。

- 原材料： 乾のり（有明海産）
- 販売者： 佐藤海苔（東京都渋谷区）

NH002399



海苔作りへの情熱 おいしさの秘密は
「夜摘み一番」＜佐藤海苔＞

佐賀県佐賀市で「自然に沿った海苔づくり」に取り組んでいる生産者グループ佐藤海苔。「とにかく良い海苔をつくりたい」とさまざまな工夫を重ねて海苔づくりを行なっています。

潮の満ち引きを利用した伝統的な「支柱柵式」は、海苔が旨みが多くやわらかで香り高い味わいに仕上がります。有機酸などで消毒する酸処理は一切行っていません。

天日干しカットわかめ

12g ¥648

漁師さん自ら素潜りし新芽（一番芽）を手摘み・天日干して丁寧につくられたわかめです。天日干しは非常に手間のかかる加工法ですが、香り・旨みを最大限に引き出すことができます。

- 原材料： わかめ
- 製造者： 福島祥人（鳥取県西伯郡）

NH000401



無茶々園のひじき

30g ¥453

愛媛県の宇和海でとれた天然ひじきを、そのまま薪を使い釜でゆでてから天日乾燥しました。自然本来の黒々とした色合いで、薫り高く食感の良いひじきです。水で戻した時のやわらかさが自慢です。

- 原材料： ひじき（愛媛県宇和海産）
- 製造者： 網元 祇園丸（愛媛県西予市）

NH000402



天然太もずく

300g ¥594

綺麗な亜熱帯の海が広がる石垣島の近海でとった天然のもずくです。丁寧に手摘みで収穫した希少な品は、養殖物とは比べものにならないくらい味が良く、天然特有の太さと歯ごたえあります。

- 原材料： もずく（小浜島）
- 販売者： 海人島さしみ店（沖縄県石垣市）

NH000393



ちりめんじゃこ

40g ¥399

漁獲から加工までを一貫して行い、船と浜の連携が鮮度抜群のおいしいちりめんの秘訣です。ポイルに海水を用いていますので、塩分は控えめで弾力がありまろやかな味わいです。漂白剤・保存料等一切不使用。

- 原材料： いわし稚魚（愛媛県宇和海産）
- 販売者： 無茶々園（愛媛県西予市）

NH000922



上乾さくらえび

20g ¥636

品質の良い桜えびを乾燥させました。お好み焼き、炒飯、かき揚げ、お吸い物など、さまざまな料理に彩りと香りと旨みをプラスしてくれます。

- 原材料： 桜えび（台湾産）
- 販売者： 三陸水産（福島県いわき市）

NH001506



煮干 大羽いりこ

150g ¥1,186

最上級「銀付いりこ」を使用。漁の際に網で傷つけないきれいな銀色に輝く希少ないりこです。そのまま食べても柔らかく旨みが豊かで、苦みやえぐみや生臭さを感じさせません。

- 原材料： 片口いわし（瀬戸内海産）、食塩
- 販売者： やまくに（香川県観音寺市）

NH001558



菓子・珍味

自然栽培

NH000342

堅焼き煎餅 味噌

※毎年11月頃入荷 1枚 ¥300

お味噌は「ナチュラル・ハーモニーの米味噌」を使用しました。味噌に甘酒で甘みを加えた特製ダレを両面にたっぷり塗っています。甘じょっぱさが懐かしく、お子さまも好きな味です。

- 原材料：うるち米（国産）、米みそ、甘酒
- 製造者：山香煎餅本舗（埼玉県草加市）



自然栽培

NH000341

堅焼き煎餅 海苔

※毎年11月頃入荷 1枚 ¥320

「堅焼き煎餅 醤油」に、無酸処理の焼きのりを貼り付けました。磯の香りが醤油にとてもマッチし、全体をまろやかにまとめてくれます。お茶にとてもよく合います。

- 原材料：うるち米（国産）、醤油（大豆・小麦を含む）、甘酒、鰹削り節、澱粉、利尻昆布、海苔
- 製造者：山香煎餅本舗（埼玉県草加市）



自然栽培

NH000338

堅焼き煎餅 オリーブオイル

※毎年11月頃入荷 1枚 ¥300

イメージしたのは「サラダせん」。オリーブオイルと塩のお煎餅です。揚げせんのような軽やかさの中に、まろやかなオイルの風味が漂います。

- 原材料：うるち米（国産）、オリーブオイル、食塩
- 製造者：山香煎餅本舗（埼玉県草加市）



自然栽培

NH000337

もなかの皮

10組(20枚) ¥780

自然栽培もち米だけで焼き上げたもなかの皮です。口どけの良いサクサク感ともち米の香ばしさがやみつきになります。あんこはもちろん、アイスクリームやさつまいもあんをはさむのもおすすめです。

- 原材料：もち米（国産）
- 製造者：三谷製菓（広島県広島市）



自然栽培

NH000335 SET00055

玄米ぼんせん

7枚入 ¥390 7枚入×3 ¥1,111

材料は自然栽培玄米とカンホアの塩のみ。ほとんど塩気はありません。上に野菜やフルーツ、チーズを乗せカナッペ風にするのもおすすめ。お湯をかけて即席のお粥など工夫次第で食べ方は色々です。

- 原材料：玄米（国産）、食塩
- 製造者：蔵王米菓（山形県村山市）

お米のおいしさを世界に
＜蔵王米菓株式会社＞

山形県村山市の蔵王米菓株式会社は、「米文化を支えて豊かな社会づくり」をモットーに美味しい米の加工法を追求し、創業以来様々な米製品を手掛けています。

「ぼんせん」と聞くと、昔ながらの素朴なお菓子というイメージが強いですが、自然栽培玄米のおいしさを生かした、素のままのおいしさはお子様はもちろん大人の方にもおすすめです。

自然栽培

NH000336 SET00049

ぼん菓子

50g ¥380 50g×3 ¥1,083

お米の旨みを際立たせた昔ながらの駄菓子です。おやつとしてそのまま食べたり、シリアル感覚で牛乳や豆乳をかけてもおいしい。シンプルなお菓子だからこそ、その用途はアイデア次第で広がります。

- 原材料：うるち米（国産）、有機砂糖
- 製造者：社会福祉法人 幸徳園（石川県加賀市）



えび小花

100g ¥540

自然栽培馬鈴薯デンプンと伊勢湾でとれた海えび、徳島県の吉野川のりなど素材にこだわった商品です。香ばしい海老の香りに食欲がそそられます。

- 原材料：馬鈴薯でん粉(国内製造)、えび、砂糖、のり、魚醤、食塩、植物油、（一部にえび・魚介類を含む）
- 販売者：精華堂饅頭本舗（東京都江東区）



NH001470

手のし柿の種 ミックス

38g ¥312

国産の有機栽培の丸粒米に胡麻・エビ・のり・アオサを搗き込みました。ふわっと広がる4つの香りと、もち米の旨みが楽しめます。

●原材料： 有機もち米(国産)、有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機砂糖、海苔、胡麻、海老、みりん、昆布、アオサ粉、かつお節

●販売者： 精華堂霰総本舗 (東京都江東区)



NH000752

オーガニック ポテトチップス シーソルト

85g ¥432

化学調味料などは一切使わず、シンプルに素材本来の魅力を引き出した有機JAS、USDA認証のポテトチップス。ベーシックで飽きのこない絶妙な塩味です。

●原材料： 有機じゃがいも(遺伝子組み換えでない)、有機調合油(有機ヒマワリ油、有機ペニバナ油、有機赤ヤシ油)、海塩

●販売者： 若翔 (神奈川県相模原市)、原産国：アメリカ合衆国



NH000704

カカオ100% 非加熱純チョコ

80g ¥1,467

エクアドル産オーガニックアリバ種カカオ豆100%で作られた、フローラルでナッツのような香りのチョコレート。食べやすいドロップ形です。※砂糖不使用

●原材料： カカオ豆

●輸入者： コクーン (兵庫県尼崎市)、製造地：エクアドル



NH002521

ブルドネージュ (バニラ)

7粒入 ¥399

フランス語で「白い雪の玉」という意味のまるいクッキーです。バターとバニラの風味が広がり、口の中でサクサクほろほろと溶けていきます。

●原材料： 有機小麦粉(オーストラリア産)、バター、有機砂糖、有機アーモンドプードル/香料(バニラエキス[アルコール、バニラビーンズ抽出液])

●製造者： クロスロード (大阪府泉南市)



NH002522

ブルドネージュ (ショコラ)

7粒入 ¥399

バニラと同じ様に作られた、まるいクッキーに有機ココアパウダーを加えました。口いっぱいに広がる濃厚なカカオの風味も楽しめます。

●原材料： 有機小麦粉(オーストラリア産)、バター、有機砂糖、有機アーモンドプードル、有機ココアパウダー/香料(バニラエキス[アルコール、バニラビーンズ抽出液])

●販売者： クロスロード (大阪府泉南市)



NH001549

オーガニックフルーツ & ナッツバー アーモンド

40g ¥333

アーモンドやレーズンなどがたっぷり！サクとした玄米パフと香ばしいナッツの食感、自然な甘みのハーモニーを楽しめるバーです。

●原材料： 有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天

●販売者： ムソー (大阪市中央区)



NH000621

有機ムング豆チップス

50g ¥356

パリッとした食感が楽しい、緑豆と塩のみでつくられたシンプルなチップ。有機JAS認定を受けた中国産緑豆(ムング豆)を100%使用。油を使っていないのでさっぱりと軽く、豆本来の味を楽しめます。

●原材料： 有機緑豆(中国)、食塩

●販売者： アリサン (埼玉県日高市)



自然栽培

NH000626

干し芋

100g ¥720

千葉県サンズファーム寺井三郎さんの自然栽培の紅はるか干し芋にしました。程よい硬さでべたつかず、甘さもちょうど良いのでおやつにぴったりです。

●原材料： さつまいも(千葉県産)、食塩(国産)

●販売者： 農園サユールイトシロ (岐阜県郡上市)



NH000355

NH000356

デーツ (種あり)

110g ¥615 1kg ¥3,661

最高品種といわれるピアロム種の自然栽培なつめやしの実。干し柿に似た甘み特徴です。おつまみや紅茶との相性も良くお菓子作りにもオススメです。

●原材料： 乾燥デーツ(ピアロム種・イラン)

●販売者： 株式会社バイオシード(東京都台東区)



NH001273

ホワイトマルベリー

80g ¥615

マルベリーは日本で桑の実として知られています。イランの契約農場で農薬・肥料を使わずに育てられ、樹上で天日干した後に収穫しました。キャラメルのような風味の甘みを感じられます。

●原材料： 乾燥ホワイトマルベリー(白桑の実)(イラン)

●販売者： 株式会社バイオシード(東京都台東区)



自然栽培

NH002114

煎り大豆

60g ¥388

丸玄の自然栽培大粒大豆（自家採種歴40年以上）を時間をかけて天日で自然乾燥させ、煎り豆にしました。香ばしいきな粉のような味わいの中にも、大豆本来の甘さと濃い味わいがあります。

- 原材料： 自然栽培大豆
- 製造者： 丸玄（山梨県南アルプス市）



NH000357

有機カシューナッツ（生）

100g ¥561

まろやかな味わいの無塩の生カシューナッツ。ローストしていません。コクのある甘さ、クリーミーな味わいが特徴です。調味料などは一切無添加です。

- 原材料： 有機カシューナッツ（インド/ベトナム）
- 販売者： アリサン（埼玉県日高市）



NH000358

有機ウォールナッツ（くるみ・生）

80g ¥885

粒が大きく甘みが強く、渋みの少ない品種です。噛むたびに口の中にジューシーでリッチな味わいが広がります。無塩なのでお菓子やパンにご利用いただいたり、ワインのおつまみにもおすすめです。

- 原材料： 有機ウォールナッツ（くるみ・アメリカ合衆国）
- 販売者： ノヴァ（埼玉県北本市）



NH000350

有機レーズン

120g ¥475

甘みが強いレーズンをカリフォルニアで有機栽培しています。糖度が増し、果肉が柔らかくなる完熟の房だけを収穫し、天日で乾燥した有機認定品です。

- 原材料： 有機トンプソンレーズン（アメリカ合衆国）
- 販売者： ノヴァ（埼玉県北本市）



NH000360

有機ローストアーモンド

80g ¥864

心地よい歯触り、まろやかな甘みが特徴のロースト・アーモンド（無塩）です。イタリア・シチリアの固有種であるトゥオノ種のアーモンドを、独自製法で浅煎りローストしています。

- 原材料： 有機アーモンド（イタリア/スペイン）
- 販売者： ノヴァ（埼玉県北本市）



NH000351

有機干しいちじく

150g ¥972

濃厚な甘みとつぶつぶした食感が人気の干しいちじく。トルコ・イズミール地方で栽培された、皮の薄いスミルナ種で完熟した最大サイズの粒だけ収穫・加工しました。農業や化学肥料不使用。有機認定品。

- 原材料： 有機いちじく（トルコ）
- 販売者： ノヴァ（埼玉県北本市）



NH001144

有機フンザチェリー

45g ¥561

フンザ地方を渡る風と太陽をたっぷり浴びて育ったチェリーの自然な甘みをお楽しみいただけます。農業や肥料を使わず、機械も使わずに大切に育てられた天日干しのドライフルーツです。

- 原材料： 有機ドライチェリー
- 販売者： エヌ・ハーベスト（東京都杉並区）



NH000348

有機フルーツ&ナッツミックス

120g ¥583

米国産の海外有機認定ドライフルーツ&ナッツをミックス。一袋で様々なナッツやフルーツが楽しめる優れものです。マフィンやパウンドケーキに入れたり、サラダに和えると美味しいです。

- 原材料： 有機レーズン（アメリカ合衆国）、有機なつめやし、有機オーツ麦粉、
- 販売者： アリサン（埼玉県日高市）



NH001363

有機天津あまぐり（むき栗）

80g ¥395

生産、加工、販売にいたるまでトレーサビリティにより管理徹底された有機JAS認証の商品です。むき栗になっていますのでそのままパクッと召し上がれて、おやつにぴったりです。

- 原材料： 有機栗（中国）
- 販売者： 丸成商事株式会社（東京都練馬区）



お茶・コーヒー・ココア


自然栽培 NH000821 NH000822

番茶/春摘み番茶

100g ¥890 100g ¥890

初夏までじっくり育てる番茶はさっぱりして飲みやすい爽やかな味わいです。一方冬を越してから刈る春摘みは葉が厚く、味も濃厚で旨みのあるお茶になります。

●原材料： 緑茶（奈良県産）
●製造者： 健一自然農園（奈良県大和郡山市）




自然栽培 NH000824

健一自然農園 和紅茶

50g ¥890

夏に芽吹く二番茶を摘み、収穫後に発酵させた日本の茶葉で作った味わい深い紅茶です。華やかな香りと、優しい味わいをお楽しみいただけます。

●原材料： 紅茶（奈良県産）
●製造者： 健一自然農園（奈良県大和郡山市）




自然栽培 NH000163 SET00065

麦茶（ティーバッグ）

10g×20袋 ¥680 10g×20袋×3 ¥1,938

自然栽培麦茶をお手軽に楽しんでいただける無漂白のティーバッグです。ティーバッグ1袋で1.5Lの麦茶ができます。暑い日にゴクゴクと飲んでいただきたい、軽やかな甘みのある昔ながらの麦茶です。

●原材料： 大麦（千葉県産）
●製造者： 小西製粉（千葉県匝瑳市）




自然栽培 NH001836

菱凋茶（ティーバッグ）

2.5g×12袋 ¥1,329

菱凋茶（リーフ）と同じ茶葉を抽出しやすいよう約5mmほどに粉碎しています。3煎（3回）くらいまでは風味が楽しめるという、差が効く点も微醗した自然栽培菱凋茶の特徴です。

●原材料： 緑茶（佐賀県伊万里産）
●製造者： 日南茶藝（佐賀県伊万里市）




自然栽培 NH000819 NH000820

ほうじ茶/春摘みほうじ茶

100g ¥890 100g ¥890

煎茶を薪火で丁寧に炒り上げ仕上げました。茶葉を焙じることで苦みや渋みが減り、香ばしさが増し、まろやかな甘みがあります。ほうじ茶はさっぱり、春摘みほうじ茶は濃厚な味わいです。

●原材料： 緑茶（奈良県産）
●製造者： 健一自然農園（奈良県大和郡山市）




自然栽培 NH000823

煎茶

50g ¥890

春の最初に芽吹いた新芽を収穫した上品なお茶です。昔ながらの蒸し製法で作っていて、渋みや苦みが少なく、爽やかな香りと優しい甘みを感じられます。

●原材料： 緑茶（奈良県産）
●製造者： 健一自然農園（奈良県大和郡山市）



自然栽培 NH000166 SET00067

麦茶（粒）

300g ¥680 300g×3 ¥1,938

自然栽培大麦を昔ながらの砂の入った釜で絶妙な火加減で煎った、香ばしさと甘みが際立つ麦茶です。深煎りの少し手前で煎る作業を止めることで、自然栽培大麦特有の甘みを生かしています。

●原材料： 大麦（千葉県産）
●製造者： 小西製粉（千葉県匝瑳市）




自然栽培 NH000164

菱凋茶（リーフ）

60g ¥1,620

肥料農薬を使わず、自然のままに芽吹いた茶葉を使用しました。収穫した茶葉を菱凋により半発酵させることで、ほんのり花のような香りと、スッキリした渋みがあります。

●原材料： 緑茶（佐賀県伊万里産）
●製造者： 日南茶藝（佐賀県伊万里市）




自然栽培 NH000165

日南茶藝 紅茶（リーフ）

60g ¥1,620

※「自然の紅茶」から名称変更
自然栽培で育てられた、本来の味・香りが宿る日本生まれの紅茶です。発酵させた茶葉を独自にブレンドし、独特の甘い香り・優しい渋み・コクのある仕上がりになりました。「自然の紅茶」から名称変更しました。

●原材料： 紅茶（佐賀県伊万里産）
●製造者： 日南茶藝（佐賀県伊万里市）



NH002660

オーガニックカモミールティー

※ノンカフェイン 0.8g×18袋 ¥1,077

青リンゴに似たやさしい香りのハーブティー。ミルクとの相性がよく就寝前などリラックスタイムにおすすです。沸騰したお湯を注ぎ5分から10分が飲み頃です。

- 原材料： 有機ジャーマンカモミール（チェコ共和国）
- 販売者： おもちゃ箱（東京都大田区）



NH002662

オーガニックローズヒップ・ハイビスカスティー

※ノンカフェイン 3g×18袋 ¥1,077

マイルドな甘酸っぱさの中に深いコクのあるハーブティです。濃いめに出してアイスティーにもおすすです。カップにティーバッグを入れ、沸騰したお湯を注ぎ、5分から10分たつたくらいが飲み頃です。

- 原材料： 有機ローズヒップ（チェコ共和国）、有機ハイビスカス
- 販売者： おもちゃ箱（東京都大田区）



NH002663

オーガニックメリッサティー

※ノンカフェイン 1.2g×18袋 ¥1,077

レモンに似たさわやかな香りとミントの味で多くのブレンドに使用されるメリッサ（別名レモンバーム）。リフレッシュしたいときや朝の一杯を心おだやかに過ごしたいときにおすすです。

- 原材料： 有機レモンバーム（チェコ共和国）
- 販売者： おもちゃ箱（東京都大田区）



NH000124

オーガニックフェアトレードアールグレイ紅茶

2g×25袋 ¥864

フェアトレードで取引されたオーガニックの茶葉で作った紅茶です。セイロン紅茶とダージリン紅茶をブレンドしました。有機ベルガモット精油でつけた柑橘系の香りもお楽しみいただけます。

- 原材料： 有機紅茶、ベルガモット香料
- 販売者： ノヴァ（埼玉県北本市）



NH000126

ダージリン紅茶

オリジナルミックス

※「ミックス茶（ダージリン紅茶）」から名称変更。 100g ¥1,296

マカイバリ茶園のシーズンオフの高級茶葉を中心にミックスした紅茶です。最高級茶葉のシルバーティップスが入ることもあります。毎回ミックスする茶葉が異なるため味と香りが変わります。

- 原材料： 有機茶（インド）
- 販売者： マカイバリジャパン（東京都中野区）



NH001142

有機マサラチャイ紅茶

100g ¥1,404

有機栽培されたインド産のドアーズ紅茶に、マサラチャイ用に特別にブレンドしたスパイスをミックスしました。手鍋で牛乳（豆乳）で煮出すとかんたんに本格的マサラチャイが作りいただけます。

- 原材料： 有機紅茶、有機ショウガ、有機シナモン、有機カルダモン、有機クローブ
- 販売者： エヌ・ハーベスト（東京都杉並区）



NH000169

NH000171

NH000170

自然栽培

コーヒー

豆250g ¥1,600

粉250g ¥1,600

豆1kg ¥5,120

※「豆1kg」はパッケージを変更しました。

ウガンダの自然栽培アラビカ種のコーヒー豆を日本でじっくり焙煎しました。雑味がなくクリアな味わいで、柔らかな酸みとコク、爽やかな後味が感じられます。焙煎はフルシティローストで、粉は中挽きです。

- 原材料： コーヒー豆（ウガンダ産）
- 製造者： クリスタルコーヒー（愛知県名古屋）



自然栽培

NH002407

NH002406

深煎りコーヒー

粉250g ¥1,600 豆250g ¥1,600

自然栽培ウガンダコーヒーの深煎り焙煎（フレンチロースト）。しっかりしたコク・苦み・甘みが絶妙のバランスで広がります。※深煎りは油分が多く包装に染み出る場合がございますが品質には問題ございません。

- 原材料： コーヒー豆（ウガンダ産）
- 製造者： クリスタルコーヒー（愛知県名古屋）



NH000817

NH000818

コーヒーフィルター100枚

1~2人用 ¥302 2~4人用 ¥345

天然パルプを使用したフィルター。無漂白でシール部分（圧着部）にも糊や接着剤は一切不使用。フィルター繊維にムラがなくメッシュが均一なのでコーヒーの風味をそこわず安定して抽出できます。

- 材質： 天然パルプ（無漂白）
- 製造者： カナエ紙工株式会社（愛媛県四国中央市）



【お茶・コーヒー・ココア】・【その他飲料】

自然栽培

NH000662

ウガンダドリップオンコーヒー

レギュラーNo.6 10g×5P ¥1,080

クリアな味わいが特徴で、香りの余韻がやさしく奥行きがあります。香り・甘み・苦み・酸みのハーモニーを手軽に味わえるドリップパックです。

- 原材料： コーヒー豆（ウガンダ共和国）
- 販売者： クリスタル（愛知県名古屋）



自然栽培

NH000172

水出しアイスコーヒー

50g×4P ¥1,670

アラビカ種の自然栽培コーヒー豆を深煎りして挽きました。豆の甘みとすっきり爽やかな後味のあるアイスコーヒーです。

- 原材料： コーヒー豆（ウガンダ共和国）
- 製造者： クリスタル（愛知県名古屋）



手で触れ、肌で感じ、自ら行動し
「ほんもの」を届ける<クリスタルコーヒー>

株式会社クリスタルは、愛知県名古屋でコーヒーから始まった会社です。喫茶店を運営していた頃、農薬や肥料を使用した農産物が食べられない過敏症のお客様との出会いがきっかけで「過敏症の方々にも安心して飲んでいただけるコーヒーを提供したい!」という想いで、独自に情報を集め、大自然の恵み豊かなウガンダのコーヒーに辿り着きました。

毎年ウガンダの契約農園を訪れ「現地のコーヒー生産者組合と一緒に生産する」というマインドで、高品質なコーヒーを輸入しています。

有機穀物コーヒーMix

※ノンカフェイン 100g ¥1,058

チコリ・ライ麦・麦芽などをブレンドした穀物コーヒー。焙煎した穀物の香ばしさと甘みのバランスが良く、クセの少ない味わいが特徴。苦み・渋みも少なく、妊娠中や授乳中の方やお子さまにもおすすめ。

- 原材料： 有機ライ麦、有機麦芽、有機大豆、有機チコリ、有機イチジク
- 製造者： ポッテガバーチ（ポーランド）



NH000168

エコブラック(コーヒー飲料)

195g ¥167

森林を守るアグロフォレストリー（森林農法）で作った有機栽培コーヒー豆のコーヒー。間伐材や端材を使用した紙容器（カートカン）に酸素透過を抑えるフィルムを使いエコと風味の保存を両立しています。

- 原材料： コーヒー（コーヒー生豆（エクアドル、メキシコ））
- 製造者： フルーツバスケット（静岡県田方郡）



NH001620

オーガニックブラックココア

120g ¥655

土づくりから製造に至るまで品質はもちろん、その安全性は世界が認めた一級品です。砂糖は入っていませんのでココアとして飲む際にはお好みで甘みを加減してください。

- 原材料： ココアパウダー
- 販売者： ムソー（大阪市中央区）、原産国：オランダ



その他飲料

自然栽培

NH000139 SET00059

みかんジュース

250ml×1 ¥680 250ml×12 ¥7,752

自然栽培みかんそのものを楽しむ贅沢な100%ストレートジュース。完熟したみかんの甘さとコクをお楽しみください。保存料等の添加物は一切不使用です。次回入荷は2025年3月頃の予定です。

- 原材料： うんしゅうみかん（国産）
- 製造者： フレッシュファクトリートミナガ（愛媛県松山市）



自然栽培

NH000142 SET00047

NH000141 SET00012

にんじんジュース

500ml×1 ¥890 500ml×12 ¥10,146

1000ml×1 ¥1,580 1000ml×6 ¥9,006

自然栽培にんじんを100%使用したストレートジュース。にんじん本来の自然な香りと甘みを実感できます。とろっと濃厚な味わいをお楽しみください。

- 原材料： にんじん（国産）、レモン
- 製造者： 津南高原農産（新潟県中魚沼郡）



自然栽培

NH002654

丸搾りみかんストレートジュース

1000ml ¥3,236

月読み栽培という月の満ち欠けのリズムに合わせて栽培する方法で栽培しています。自然栽培の温州みかんを丸ごと搾ったストレートジュースです。香り高く濃厚な味わいを、ギフトやご家庭でもお楽しみください。

- 原材料： 望月温州みかん（熊本県産）
- 販売者： にしだ果樹園（熊本県玉名郡）



NH000134

オーガニックオレンジジュース

200ml ¥302

有機オレンジをそのまま絞った無加糖の100%ストレートジュース。果物そのままの味をお楽しみいただけます。お出かけ用にもおすすめのサイズです。

- 原材料： 有機オレンジ
- 販売者： アリサン（埼玉県日高市）



NH000133

オーガニックアップルジュース

200ml ¥302

1985年創業したVitamont（ヴァイタモン）社が最高品質のオーガニックジュースを追求し、濃縮還元をせずにつくったストレートジュースです。

- 原材料： 有機りんご
- 販売者： アリサン（埼玉県日高市）



NH000135

オーガニック
キッズカクテルジュース

200ml ¥302

有機果汁で作ったお子様用のストレートジュース。りんご・オレンジ・いちご・バナナ・マンゴー・ラズベリーと色々な果汁が入っています。

- 原材料： 有機果実（りんご、オレンジ、いちご、バナナ、マンゴー、ラズベリー）
- 販売者： アリサン（埼玉県日高市）



NH002433

りんごジュース

1000ml ¥1,495

※芽の出始めに、有機認証農薬の石灰硫黄合剤を1回使用。

りんごを搾っただけのストレートジュース。ふじ、紅玉、王林、ジョナゴールド、むつ、スターキング、北斗の7種をブレンドし、バランス良い飲み心地に仕上がりました。化学合成農薬・化学肥料、酸化防止剤、甘味料不使用。

- 原材料： りんご（青森県）
- 販売者： 竹嶋農園（青森県南津軽郡）



NH000154

オーガニックジンジャーエール

250ml ¥162

着色料、保存料、酸味料、香料など不使用。エキスや抽出物も使わず、本物のショウガ果汁にこだわっています。

- 原材料： 有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁/炭酸
- 販売者： 光食品（徳島県板野郡）



NH000156

オーガニック
アップルサイダー+レモン

250ml ¥162

砂糖や果糖ブドウ糖液糖を使用せず、有機りんごと有機レモンのみで作った、素材を生かしたアップルサイダーです。

- 原材料： 果実（有機りんご（輸入）、有機レモン）/炭酸
- 販売者： 光食品（徳島県板野郡）



NH000153

オーガニックコーラ

355ml ¥550

イタリア生まれのナチュラルな大人のオーガニックコーラです。天国の丘（パラダイスヒル）と呼ばれる古代ローマ帝国の時代から湧き出ている名水を使用して伝統的な製法でつくっています。

- 原材料： 糖類（有機きび糖、有機キャラメルシュガー）/炭酸、酒石酸、香料
- 製造者： ガルバニーナ（イタリア）



NH001393

龍泉洞の炭酸水（瓶）

300ml ¥329

日本三大鍾乳洞「龍泉洞」の地底湖に湧き出る名水「龍泉洞の水」を使用したきめ細かい泡の強炭酸水です。冷やしてそのまま、またはハイボールなども美味しくいただけます。

- 原材料： ナチュラルミネラルウォーター/炭酸
- 販売者： 岩泉（岩手県下閉伊郡）



NH001533

オーガニックスポーツドリンク

280ml ¥194

ゆずの風味とレモンの爽やかさで後味がさっぱりとしています。100ml当たり17kcalと低カロリーの有機JAS認証のオーガニックスポーツドリンク。スポーツだけでなく、熱中症対策や風邪をひいたとき等の水分補給にもお勧めです。

- 原材料： 果実（有機ぶどう（アルゼンチン）有機りんご、有機レモン、有機ゆず）、食塩
- 販売者： 光食品（徳島県板野郡）



【その他飲料】

NH001891 NH001892

なかほら牧場牛乳

※牛乳の締切はお届日の2週間前です。

130ml ¥324 500ml ¥1,188

ご当地牛乳グランプリ最高金賞受賞をはじめ、数多くの受賞歴のあるなかほら牧場の牛乳。山地酪農という牛の飼いや加工方法 ノンホモ・低温殺菌が特徴です。※専用注文用紙・専用注文フォームからご注文ください。

●原材料： 生乳（岩手県）

●製造者： 中洞牧場（岩手県下閉伊郡）



NH000149 SET00015

Choju矢の沢水 500ml

1本 ¥201 24本 ¥4,582

約100万坪もあるという広大な私有地のブナの原生林。その奥深くにゆっくりと湧き出す天然水です。美味しさを損なわぬよう非加熱でボトルングしました。癖のない軟水ですっきりとした口当たりです。

●原材料： 水（湧水）

●製造者： ダイヤモンドフーズ（山形県）



NH000148 SET00014

Choju矢の沢水 1.5 L

1本 ¥425 10本 ¥4,037

500mlと同じブナの原生林の奥深くに湧き出す天然水です。人間は体重の約50~60%が水と言います。生命にとって大切な「水」。塩素などが入っていない自然のままの美味しい水で炊いたお米は格別です。

●原材料： 水（湧水）

●製造者： ダイヤモンドフーズ（山形県）



NH000152 SET00068

北海道天然水新水いぶき1 L

1本 ¥330 10本 ¥3,135

日本初の濾過、殺菌をしないナチュラルミネラルウォーター。販売条件として空気に触れずに容器に充填する事と、汲み上げごとに検査する事が義務付けられています。PH：7.9（弱アルカリ）の軟水。

●原材料： 水（鉱水）

●販売者： 北海道良水株式会社（北海道札幌市）



NH000609 SET00069

養老の天然水 龍泉の雫

コック式パック

10L ¥3,850 10L×2 ¥7,315

弱アルカリ性の中軟水天然水「龍泉の雫」。日本三大名水のひとつを加熱せず自然に近い環境で採水しました。花崗岩層が多く程よくミネラルを含みます。コック（蛇口）を取り付けるタイプ。

●原材料： 水（鉱水）

●販売者： 養老ビバレッジ（岐阜県大垣市）



NH000696 SET00070

養老の天然水 ウォーター

サーバー専用ビニールパック

7.25L×2 ¥3,950 7.25L×4 ¥7,505

天然水の「龍泉の雫」を、ウォーターサーバー専用のビニールパックに入れました。

●原材料： 水（鉱水）

●販売者： 養老ビバレッジ（岐阜県大垣市）



NH000146

自然栽培 天然菌発酵

SET00045

あまぎけ

250g×1 ¥570 250g×10 ¥5,415

自然栽培米と蔵付きの天然麹菌で仕込んだ粒タイプの甘酒。砂糖不使用ですが、麹菌の力を十二分に引き出し糖化させているので甘さが際立っています。水や豆乳と1：1で割ってお召し上がりください。

●原材料： 米（国産）

●製造者： マルカワみそ（福井県越前市）



NH000147

自然栽培 天然菌発酵

SET00046

玄米あまぎけ

250g×1 ¥590 250g×10 ¥5,605

あまぎけと同様に玄米で仕込んだクリームタイプの甘酒です。白米のあまぎけと比べて濃厚な味が楽しめます。のど越しがとてなめらかで飲みやすいです。お菓子づくりにもおすすめです。

●原材料： 米（国産）

●製造者： マルカワみそ（福井県越前市）



NH000145

自然栽培 天然菌発酵

SET00010

SET00011

PUKU プク 160g×1 ¥450

(乳酸発酵飲料) 160g×12 ¥4,860

※毎年6月頃数量限定入荷 160g×24 ¥9,180

見た目はなめらかな甘酒の様なPUKU。麴の甘い香りがふわりと漂うとろりとした口当たりの飲み物です。植物性乳酸発酵飲料だから、お酒や乳製品が苦手な方にもおすすめ。

●原材料： 米（国産）、米麴（国産米）

●製造者： 寺田本家（千葉県香取郡）



常に発酵し続ける自然酒の蔵

<寺田本家>

創業350年。先代の頃から自然酒造りに取り組み始め、今では原料は全て農業不使用のお米を使用しています。

添加物は一切使わず、全て蔵付きの菌で発酵し、唄を唄いながら出来るだけ機械は使わずに、手造りで微生物と響き合いながらお酒を造っています。微生物と共生する社会を実現するために、蔵人一同心あわせて発酵している酒蔵です。

酒 類

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されてます。
 ※20歳未満の方からの酒類のご注文はお受けできません。

NH000183

自然栽培	天然菌発酵	お酒
------	-------	----

米焼酎 (山麴酒母仕込み)

●アルコール分：25% 720ml ¥3,600

自然栽培米と天然菌で仕込んだ蔵の宵純米酒を丁寧に蒸留した、かつてないほど贅沢な本格米焼酎です。お米の優しい香りと穏やかな甘み、上品な余韻が楽しめます。ロック、お湯・炭酸割りなどお好みでどうぞ。

●原材料：米(国産)、米麴(国産米)

●製造者：杉井酒造(静岡県藤枝市)



NH000187

自然栽培	天然菌発酵	お酒
------	-------	----

蔵の宵純米原酒 (生もと・日本酒)

●アルコール分：19~20% 720ml ¥3,200

自然栽培米と蔵付菌で醸した生もと仕込みの純米原酒です。お酒本来の味わいを生かすため、活性炭ろ過で味の調整も行わず、火入れも1回のみ。精米歩合92%なのでお米の旨みがしっかり生きています。

●原材料：米(国産)、米麴(国産米)

●製造者：杉井酒造(静岡県藤枝市)



NH000188

自然栽培	天然菌発酵	お酒
------	-------	----

蔵の宵純米酒 (生もと・日本酒)

●アルコール分：13~14% 720ml ¥2,900

純米原酒を割水してアルコール度数を抑えて飲みやすくした純米酒です。爽やかでみずみずしくクリアな味わいは、素材の味を活かしたお料理をより引き立ててくれます。冷やしてワイン感覚で飲むのもオススメ。

●原材料：米(国産)、米麴(国産米)

●製造者：杉井酒造(静岡県藤枝市)



NH000184

自然栽培	天然菌発酵	お酒
------	-------	----

天然酒 (日本酒)

※仕込み時期によりアルコール度や味わいが変化します。

●アルコール分：13%※ 720ml ¥3,980

自家採取した麹菌で仕込んだ微発泡の日本酒です。寺田本家の蔵付きの麹菌・乳酸菌など、天然菌の生命力が満ち溢れています。ハチミツのような芳醇な香りで、女性や日本酒が苦手な方にも人気です。

●原材料：米(国産)、米麴(国産米)

●製造者：寺田本家(千葉県香取郡)



お酒

NH000185

にいだの料理酒 旬味

●アルコール分：17% 720ml ¥1,532

仁井田本家の料理酒「旬味」は、自社の田んぼや契約農家で栽培された自然栽培米を使用。旨みと甘みがしっかりあるので少量でも美味しくなります。

●原材料：米(国産)、米麴(国産米)、自然栽培米
 (表示義務のない加工助剤・酵素剤等も不使用)

●製造者：仁井田本家(福島県郡山市)



自然栽培

天然菌発酵

お酒

味醂酒

●アルコール分：13% 500ml ¥3,500

自然栽培米と天然菌による日本酒を蒸留した米焼酎に自然栽培もち米を合わせて仕込むという、古来の伝統的な製法で造られたこだわりの味醂です。芳醇な香りと共に、とろける様な味わいは、まるでデザートワインの様です。

●原材料：もち米(国産)、米麴(国産米)、本格焼酎
 [米(国産)、米麴(国産米)]

●製造者：杉井酒造(静岡県藤枝市)



お酒

NH000178

有機三州味醂

●アルコール分：13.5% 500ml ¥1,211

国内産の有機米を原料に「米一升・みりん一升」という200余年本場三河の伝統的な醸造法で造りました。お米の自然な甘さ・旨み・香りが豊かな味わいです。

●原材料：有機もち米、有機米こうじ、有機米焼酎

●製造者：角谷文治郎商店(愛知県碧南市)



お酒

NH000186

うめ梅飛鳥山(みりん梅酒)

●アルコール分：10~11% 500ml ¥1,720

氷砂糖やホワイトリカーを使わず、杉井酒造の純米みりに無農薬栽培の梅を漬けて、みりんの糖分とアルコール分だけでつくった梅酒です。コクのある甘みと梅の酸みのバランスが絶妙な梅酒です。

●原材料：純米本みりん(国産米)・梅

●製造者：杉井酒造(静岡県藤枝市)



日用雑貨

NH000442

シリングル重曹

2kg ¥1,287

モンゴルの豊かな自然が育んだシリングル重曹は、清掃や洗濯、消臭に大活躍します。食品添加物としても認可されている高品質の素材です。

- 原材料： 重曹(モンゴル)
- 加工者： 木曾路物産 (岐阜県恵那市)
- 原産国： 中国



NH000440

クエン酸

300g ¥607

アルカリ性の物質を中和する働きがあり、水道水のカルキ(水栓金具や水まわりの白い汚れ)や石鹸カス・トイレの臭い消しにも有効です。

- 原材料： クエン酸(無水)
- 製造者： 木曾路物産 (岐阜県恵那市)



NH000539

サンダー・レッド 純粉石鹼

480g ¥1,100

1.5kg ¥2,660

5kg ¥6,534

昔ながらの製法で純粉石鹼一筋に守り続けています。原料は水と油と苛性ソーダの3点のみ。手肌や布地にやさしく手あれも防ぎます。

- 成分： 脂肪酸ナトリウム(純石けん分99.9%)
- 製造者： 本宮石鹼工業所 (東京都豊島区)



NH000717

NH000698

ランドリー&バスウォーター

ボトル500ml ¥1,738 リフィル1000ml ¥2,838

原材料は竹と水のみ100%天然成分。使えば使うほど、山、川、海が喜ぶ新しい洗浄液です。つけ置き20分後、普通にお洗濯するだけで汚れがよく落ちます。泡を立てずに洗濯するためすすぎは1回でOK。

- 原材料： 竹炭・竹炭水・水 ●液性：弱アルカリ性
- 販売者： ラレシープオーバンブー (東京都西東京市)



NH000533

NH000532

シャボン玉石ノール

ボトル1000ml ¥1,100 詰替用2.1L ¥1,991

蛍光増白剤・香料・着色料・酸化防止剤・LASなどの合成界面活性剤不使用。無添加の液体洗濯石けんです。綿・麻・レーヨン・合成繊維の洗濯に使用できます。

- 原材料： 純石けん分(30%脂肪酸カリウム・脂肪酸ナトリウム) ●液性：弱アルカリ性
- 製造者： シャボン玉石けん (福岡県北九州市)



NH000542

酸素系漂白剤

750g ¥572

洗濯やシミ抜きだけでなく、食器や台所用品、ペーパー用品の漂白・消臭・除菌や、塩素系漂白剤が使用できないステンレス水筒の茶渋・コーヒー渋の漂白にもご使用いただけます。

- 原材料： 過炭酸ナトリウム(酸素系)
- 製造者： シャボン玉石けん (福岡県北九州市)



NH000534

洗たく槽クリーナー

500g ¥550

塩素系・合成界面活性剤、不使用。黒カビ・汚れ・においがごっそり取れます。

- 使用可： タテ型全自動洗濯機、2槽式洗濯機洗濯槽
- ×使用不可： ドラム式洗濯機、2槽式洗濯機の脱水槽
- 原材料： 過炭酸ナトリウム(酸素系)、界面活性剤(純石けん分[脂肪酸ナトリウム])、アルカリ剤(重曹)
- 製造者： シャボン玉石けん (福岡県北九州市)



NH000484

せっけんハミガキ

140g ¥440

このハミガキは無添加石けんベースでお口にやさしく、使用後も味覚を損ないません。着色料・酸化防止剤・合成界面活性剤不使用です。

- 原材料： 炭酸Ca[清掃剤]、水、ソルビトール[湿潤剤]、シリカ[清掃剤]、石ケン素地[発泡剤]、ペントナイト、セルロースガム[粘結剤]、香料(ペパーミント)
- 製造者： シャボン玉石けん (福岡県北九州市)



NH001346

NH001347

バブルガード泡タイプハンドソープ

300ml ¥709 250ml ¥495

無添加石けんの泡タイプハンドソープです。アルコール・抗菌剤、さらに香料・着色料・酸化防止剤・合成界面活性剤不使用。

- 成分： 水、カリ石ケン素地
- 製造者： シャボン玉石けん (福岡県北九州市)



NH002172 NH000543

台所用せっけん泡タイプ

ボトル300ml ¥550 詰替用2.1L ¥2,123

洗浄力の高い「脂肪酸ナトリウム」を配合し、油污れやいやなニオイもすっきり落とします。無香料で、手にもマイルドな使いごちです。

- 原材料： 純石けん分（23%脂肪酸カリウム、脂肪酸ナトリウム）
- 製造者： シャボン玉石けん（福岡県北九州市）



NH001348

食器洗い機専用（洗剤）

500g ¥748

合成界面活性剤不使用で、環境にやさしく、油污れもスッキリ落とします。使えない食器は、うるし塗り・白木・クリスタルガラス・アルミ・金・銀・上絵付きの食器、その他食洗器の取扱説明書で禁止のものです。

- 原材料： 水軟化剤（グルコン酸塩）、アルカリ剤（ケイ酸塩）、漂白剤（過炭酸ナトリウム）
- 製造者： シャボン玉石けん（福岡県北九州市）



NH000511 NH000510

無添加せっけんシャンプー

ボトル520ml ¥1,122 詰替用420ml ¥803

ツバキオイルをカリ石ケン素地の原料に使用しました。髪がよくまとまる無添加せっけんシャンプーの泡タイプです。

- 原材料： 水、カリ石ケン素地
- 製造者： シャボン玉石けん（福岡県北九州市）



NH000508 NH000509

無添加せっけんシャンプー専用リンス

ボトル520ml ¥1,122 詰替用420ml ¥803

このリンスはせっけんシャンプーでアルカリ性に傾いた髪環境を中和し、きしみやゴワつきを防いで指通りを良くし、髪への負担をおさえます。

- 原材料： 水、グリセリン、クエン酸、エタノール、クエン酸Na、キサンタンガム
- 製造者： シャボン玉石けん（福岡県北九州市）



NH000513 NH001341

純植物性シャボン玉浴用（石鹸）

100g ¥165 パスサイズ155g ¥253

植物性油脂を100%使用した泡立ちのよい浴用石けん。厳選した純植物油脂からつくった無添加の石けんはなめらかな泡立ちと天然の保湿成分でうるおいを保ち、すべすべと心地よい洗い上がりです。

- 原材料： 石ケン素地
- 製造者： シャボン玉石けん（福岡県北九州市）



NH000512

アルガン石鹸

145g ¥1,540

肌にハリをもたらすアルガンオイルと、肌を潤わせるエクストラバージンオリーブオイル、泡立ちのココナツオイルなどを組み合わせた石鹸です。

- 成分： 石鹸素地（使用オイル-エクストラバージンオリーブオイル、アルガンオイル、パームオイル、ココナツオイル）
- 製造者： ナイアード（東京都福生市） ● 原産国：モロッコ



NH000497

ガスール（固形）

500g ¥1,760

モロッコで古くから使われてきた粘土（クレイ）は大地が生んだやさしい使い心地のスキンケアアイテム。汚れを取ると同時に地肌を整えてくれます。

- 成分： モロッコ溶岩クレイ
- 製造者： ナイアード（東京都福生市）
- 原産国： モロッコ



NH000474

朝摘みばら水

100ml ¥2,420

朝摘みのダマスクローズをていねいに蒸留したハンドメイドのばら水。優雅な香りとさっぱりした使い心地で、肌を引き締めながら潤いを与えます。

- 成分： ダマスクバラ花水（薔薇の品種：Rosa damascena）
- 製造者： ナイアード（東京都福生市）
- 原産国： モロッコ



NH000494

アルガンオイル

30ml ¥3,740

ピュアなアルガンオイル。さらさらした触感とフルーティーな香りで、肌に良くなじみ、肌をふっくらみずみずしく整えます。

- 成分： アルガニアスピノサ核油（アルガンオイル）
- 製造者： ナイアード（東京都福生市）
- 原産国： モロッコ



NH000496

アルガンクリーム

35ml ¥3,300

アルガンオイルとミツロウでつくった贅沢なクリーム。肌をしっとりもちもちに整え乾燥から守ります。保湿・化粧下地・リップクリーム等にどうぞ。

- 成分： アルガニアスピノサ核油（アルガンオイル）、ミツロウ
- 製造者： ナイアード（東京都福生市）
- 原産国： モロッコ



【日用雑貨】

NH000501

ビーワックスリップクリーム

※秋～春の期間限定販売 10ml ¥1,320
ネパールのミツロウとヒマワリオイルをベースに、高山シャクナゲの精油を加えたリップクリーム。天然の保湿成分が唇をしっとりなめらかに守ります。

- 成分： ヒマワリ油、ミツロウ、香料（高山シャクナゲの精油）
- 製造者： ナイアード（東京都福生市）
- 原産国： ネパール



NH000580

かえる印の ナチュラルかとり線香

30巻 ¥1,026
天然除虫菊を100%使用した、ナチュラルかとり線香です。懐かしい香りが特徴です。小さなお子様やペットのいるご家庭でもお使いいただけます。

- 成分： 除虫菊粉末（ピレトリン）、除虫菊粕粉、木粉、タバコ粉末、ヤシガラ粉末
- 販売者： プレマ（東京都目黒区）
- 原産国： 製造 日本/除虫菊原料 中国



NH001027

くすの木のせんこう

70g ¥1,078
くすの木のオイルとはちみつを使用し、着色剤、染料、防腐剤、香料など市販品に使用されているすべての添加物を一切使わず作ったお線香です。お仏壇用をはじめ、自然なアロマ香としても使用いただけます。

- 成分： 薄荷脳、樟脳白精油、ハチミツ、白樺粉末、タバコ
- 製造者： りんねしゃ（愛知県津島市）



NH000701

ハーブ・プロテクト 虫よけスプレー

120ml ¥1,680
肌に馴染みやすく、独自開発の植物酵素とエッセンシャルオイルをブレンドしたハーブの香りもさわやかな防虫スプレーです。アルコール不使用。

- 原材料： シトロネラガラスエッセンシャルオイル・植物発酵酵素（パイナップル、サトウキビ由来）・純水
- 販売者： プレマ（東京都目黒区）
- 製造地： タイ国



NH000575

バンブーミスト

100ml ¥2,420
山口県産の竹酢液と複数の認定オーガニックエッセンシャルオイルを使用したやさしい香りのする天然成分100%のアウトドラスプレー。消臭・防虫スプレーとして使えます。

- 成分： 水、国産竹酢液、ペパーミント、ユーカリ、レモンガラス、シトロネラ、ティーツリー、ゼラニウム
- 製造者： エシカルバンブー（山口県防府市）



NH000656

Gemドッグフード

1.5kg ¥3,600
「元気で長生き長寿犬プロジェクト」で開発した愛犬に優しい完全無農薬・無添加のドッグフード。原材料はすべて無農薬の素材で、ポストハーベスト（収穫後農薬等をかけること）も使用してません。

- 原材料： ひまわり、マイロ、ホエイ、動物油、海藻、かきガラ
- 製造者： ジェムペットサービス（東京都町田市）



NH000570

プラグインアース

エルマクリーンII (PGE-2014) 1台 ¥19,800

パソコンのキーボードやマウス、ゲーム機などにエルマクリーンIIをつなげコンセントに差し込みアースを取ること、電場を除くことができます。※磁場は抑えられません。

- 販売者： レジナ（千葉県市川市）



【プラグインアースエルマクリーンIIの詳細】

- サイズ (mm)： W約95×D59×H32(ACコード含まず)
- 付属品： ワニ口クリップコード(1.5m)×1、USB端子コード(1.5m)×1
- 重量： 約135g ●電源周波数： 50Hz/60Hz
- 動作温度範囲： 0°C～60°C ●電源電圧： AC100V±10%
- 消費電流： 7mA以下（動作時） ●電場減衰率： 90%
- 抑制周波数帯： 30Hz～3kHz
- 漏洩電池抑制対象機器AC100V50Hz/60Hz（単相2線式）
- 保証期間： お買い上げの日より1年間

NH000569

エルマクリーン検電器(RVD-5060)

1台 ¥5,500
この検電器は、電場の有無や強弱を知ることができます。電気製品や配線から電場が発生した床や壁に検電器を近づけたり、接触させてお使いください。

- 販売者： レジナ（千葉県市川市）



【エルマクリーン検電器の詳細】

- サイズ (mm)： H約130×W25×D20
- 付属品： アルカリボタン電池(1.5V)×2個
- 重量： 約22g
- 検知範囲： 最高感度25V/m以上(±5%)
- 製造国： 日本
- 保証期間： お買い上げの日より1年間

タオル・衣類・寝具

NH000545



ガラ紡の食器も洗えるふきん

約30cm×30cm ¥880

食器洗いやふきんにおすすめです。軽い汚れならぬるま湯で洗剤を使わず洗えます。油污れは紙などで拭き取ってから洗ってください。

- 原材料：綿100%（自然栽培綿・ガラ紡糸使用）
- 販売者：益久染織研究所（奈良県生駒郡）
- 原産国：中国

NH000556



ガラ紡の健康タオルミニ

約23×85cm ¥1,540

フェイスタオルにおすすめ。こすらずマッサージするように優しく洗うとコットンが皮脂を絡め取って、石けんなしでもお肌がツルツルに。

- 原材料：綿100%（自然栽培綿・ガラ紡糸使用）
- 販売者：益久染織研究所（奈良県生駒郡）
- 原産国：中国

NH000555



ガラ紡の健康タオル

約30×95cm ¥1,980

健康タオルミニと同じ生地の大いタイプです。からだ洗いにおすすめ。こすらず優しく洗ってみてください。

- 原材料：綿100%（自然栽培綿・ガラ紡糸使用）
- 販売者：益久染織研究所（奈良県生駒郡）
- 原産国：中国

NH000560



ヘンプマスク(立体タイプ)

1枚 ¥2,200

ヘンプ生地で作られた立体タイプのマスク。内側は蚊帳生地を三重構造にしてあり、呼吸しやすく快適です。

- 色：アイボリー（自然な生成り）
- 素材：本体：ヘンプ（大麻100%）、耳ひも：ゴム（ポリエステル100%）
- サイズ：横約17cm×高さ約7cm（真ん中約13cm）※洗うと多少縮みます。
- 製造者：菊屋（静岡県磐田市）

NH001411



海にやさしい洗濯ネット

1枚 ¥3,960

生分解性に優れたでんぷん由来のポリ乳酸繊維と、オーガニックコットンを一緒に編んで作った洗濯ネットです。

- カラー：ナチュラル
- 素材：オーガニックコットン60%、ポリ乳酸繊維40%
- サイズ：縦70cm×横50cm
- 製造者：アバンティ（東京都新宿区）

NH002515

NH002517

自然栽培綿クルーネックニット

生成り

M ¥42,900 L ¥42,900

自然栽培綿ガラ紡糸をざっくりしたニットに編み上げました。空気を含んだやわらかな着心地です。ゆとりを持たせたリラックス感のあるシルエット。

- 素材：自然栽培綿 100%
- サイズ：M：身丈約63cm、肩幅約43cm、身幅約51cm、袖丈約60cm L：身丈約65cm、肩幅約45cm、身幅約55cm、袖丈約63cm
- 製造者：益久染織研究所（奈良県生駒郡）



※ガラ紡の糸は太さが不均一なためサイズは目安です。
※生成りは染色・漂白をしてない、糸そのままの色合いです。

NH002516

NH002518

自然栽培綿クルーネックニット

ブラック

M ¥42,900 L ¥42,900

生成りと同様に自然栽培綿ガラ紡糸をざっくりしたニットに編み上げて化学染料で黒く染めました。ブラックの方が生成りよりも大き目のサイズです。

- 素材：自然栽培綿 100%
- サイズ：M：身丈約66cm、肩幅約44cm、身幅約51cm、袖丈約63cm L：身丈約67cm、肩幅約47cm、身幅約55cm、袖丈約65cm
- 製造者：益久染織研究所（奈良県生駒郡）



※ガラ紡の糸は太さが不均一なためサイズは目安です。
※黒はガラ紡糸を化学染料で染めています。



注意点

お洗濯は純石けんで水またはぬるま湯で手洗いをおすすめしています。洗濯機での脱水は軽く（3分程）ガラ紡糸は吸水性が高くぬれると重くなりますので、干す前に軽く形を整え影干しか平干しに。ハンガー等を使って吊ると一部変形の原因となりますのでお控えください。



襟（えり）のつなぎ部分が少し大きめの編地になっております。着用時は襟を抑えながら着ていただくと伸び広がりになります。「モヘヤ」や「ウール」を取り扱っている工場と編んでおりますので、動物アレルギーの方は購入をお控えください。

【タオル・衣類・寝具】

NH000552

NH000554 NH000553

ガラ紡のくつろぎ靴下

23~27cm ¥2,310

自然栽培綿のガラ紡糸を使用。裏側が肌触り良いのパイル地で蒸れにくく、ふわふわと柔らかいです。コットンなのにとても暖かく、ルームソックスとしてもおすすめです。

- 原材料： 自然栽培綿93%、ポリエステル5%、ポリウレタン2%
- 販売者： 益久染織研究所（奈良県生駒郡） ● 原産国：中国



ガラ紡の5本指靴下 生成り

M 22~24cm ¥1,980 L 25~27cm ¥2,090

指が自由に動かせるので蒸れにくい作りになっています。自然栽培綿のガラ紡糸の極細を使用し、ゆっくり丁寧に編み上げた、薄手のやわらかな5本指ソックスです。

- 原材料： 自然栽培綿93%、ポリエステル5%、ポリウレタン2%
- 販売者： 益久染織研究所（奈良県生駒郡） ● 原産国：中国



NH000549

NH000829 NH000830

ガラ紡のアーム&レッグウォーマー

色：生成り 約38cm ¥6,380

編み柄のかわいいアームとレッグ兼用タイプです。親指を通す穴があるので、手指の第二関節辺りから肘辺りまでをほどよいフィット感で包み込みます。

- 原材料： 生地（綿93%、ポリエステル5%、ポリウレタン2%）、ゴム糸（レーヨン60%、ゴム40%）
- 販売者： 益久染織研究所（奈良県生駒郡） ● 原産国：中国



ガラ紡ニットパンツ M-L

色：生成 ¥9,240 色：黒 ¥9,680

自然栽培綿のガラ紡糸を使っています。伸縮がよく、足元から腰まで優しく包みます。外出時のタイツやレギンス代わりにも最適です。季節を選ばずに通年お使いいただけます。

- 原材料： 自然栽培綿93%、ポリエステル5%、ポリウレタン2% ※黒は化学染料で染めています。
- 販売者： 益久染織研究所（奈良県生駒郡） ● 原産国：中国



NH000551

NH000564

ガラ紡の腹巻

色：生成り M-L ¥4,950

自然栽培綿のガラ紡糸で、ゆっくり丁寧に織り上げた腹巻きです。伸縮がよく、お腹をすっぽり優しく包んでくれます。薄手の腹巻なので、お家だけでなく外出中にも使えて重宝します。

- 原材料： 自然栽培綿93%、ポリエステル5%、ポリウレタン2%
- 販売者： 益久染織研究所（奈良県生駒郡） ● 原産国：中国



ガラ紡の枕カバー

色：生成り 約43×65cm ¥4,620

心地よい安眠を誘う肌ざわりのピロケースです。吸水性が高いので蒸れにくく、冬あたたかく夏涼しい快適な肌ざわり。安眠・快眠のお供にどうぞ。

- 原材料： 綿100%（自然栽培綿・ガラ紡糸使用）
- 販売者： 益久染織研究所（奈良県生駒郡） ● 原産国：中国



NH000651

NH000652

ガラ紡の和紡布シーツ

色：生成り 1枚 ¥19,800

自然栽培綿の和紡布シーツ。使い始めは綿の毛羽が出る程柔らかく、コットン（木綿）の特徴そのままの肌ざわりで睡眠環境を保ってくれます。

- 素材： 自然栽培綿 100%
- サイズ： 約145×240cm
- 製造者： 益久染織研究所（奈良県生駒郡） ● 原産国：中国



ガラ紡の和紡布ブランケット

色：生成り 1枚 ¥27,500

自然栽培綿の和紡布とガーゼを合わせたブランケットです。吸水性と保温性に優れたガラ紡糸で、夏はさわやか、冬はあたたかな睡眠環境を保ちます。

- 素材： 自然栽培綿 100%
- サイズ： 約140×200cm
- 製造者： 益久染織研究所（奈良県生駒郡） ● 原産国：中国



書籍

NH002552

ハーモニック・ライフスタイル

1冊 ¥1,650

自然であること。そして自然に順応して生きていくこと。それが「ハーモニック・ライフスタイル」。約40年、自然栽培の普及に努めてきた父とその娘による、新しい生き方を提案する1冊。

●著者： 河名秀郎・河名結以

●出版： 河出書房新社



NH000459

ほんとの野菜は緑が薄い

「自然を手本に生きる」編

1冊 ¥990

「自然を手本に生きる」編として、コロナ禍に実践したこと、コロナ禍を経て改めてわかったこと、自然栽培実践農家の最新事例、種子のゲノム編集、食品表示のことなど、最新の情報を加筆修正しています。

●著者： 河名秀郎

●出版： 日経BP 日本経済新聞出版



ほんとの野菜は緑が薄い「自然を手本に生きる」編

【目次】

はじめに 自然栽培のように生きる

プロローグ ほんとの野菜とは？

第1章 野菜は本来、腐らない

第2章 ほんものの野菜を見分けるー農業と、肥料について考えたこと

第3章 肥料はなくても野菜は育つー土について考えたこと

第4章 その野菜、命のリレーができますか？ータネについて考えたこと

第5章 「天然菌」という挑戦ー菌について考えたこと

第6章 自然は善ならずー自然界を見つめなおして思うこと

第7章 野菜に学ぶ、暮らしかたー自然と調和して生きるということ

NH000646

「健康食」はウソだらけ

1冊 ¥649

「健康食」を信じてしまうのが日本人です。けれど、そこには大きな落とし穴があります。医学者・科学者の立場から医学的な裏付けのない事柄について一つ一つ取り上げ警鐘を鳴らします。

●著者： 三好基晴

●出版： 祥伝社



NH000647

健康のトリック

1冊 ¥1,676

世間の健康情報は、残念ながらほとんどが科学的、医学的に間違っています。納豆を食べても血液はサラサラにならないし、コエンザイムQ10で老化防止はできない。間違いを信じさせるトリックを暴きます。

●著者： 三好基晴

●出版： 花書院



NH000452

発酵遺産

1冊 ¥1,980

和食が世界遺産となり、日本の発酵食品が世界で注目されています。しかし発酵に使う菌は科学的に培養されたものばかり。著者が復活させた天然菌で作る発酵食品の魅力をお伝えします。

●著者： 三好基晴/河名秀郎

●出版： 花書院



NH000649

タネが危ない

1冊 ¥1,760

手塚治虫『火の鳥』初代編集者で、固定種のタネを扱う専門店三代目主人が、日本農業を席巻するF1（一代雑種）が抱えるリスクを指摘します。自家採種を行い、伝統野菜を守り育てる大切さを訴えます。

●著者： 野口 勲

●出版： 日本経済新聞出版



NH000447

最初に読む料理本

1冊 ¥2,530

この本は生き方の本です。レシピに頼ることなく、素材を五感で感じ、感性に沿って料理をして美味しくいただくことは誰にでもできる。その背景には、暮らし・社会にどう向き合って生きるかということにも通じる考えがあります。

●著者： 古谷暢康（監修・料理）

●出版： 時雨出版



NH002714

化学物質過敏症の原因と対策

1冊 ¥2,200

「オーガニックたま屋」を営んでいる藤田良美さん。化学物質過敏症、電磁波過敏症、アトピーなど重篤な病気の方から体験談を聞く中で汚染された食と環境に多く原因があると確信し、現代病に有効な情報を本書でお伝えしています。

●著者： 藤田良美

●出版： 緑風出版



