ナチュラル・ハーモニー
カタログ宅配

年末 定番商品

年末年始はご家庭で
特別なおいしさを

今年も皆様からたくさんのご支援をいただき、誠にありがとうございました。この時期にしか味わえないおすすめの商品をご紹介いたします。
ぜひ、年末年始にご賞味いただけますと幸いです。
皆様が素敵な新年を迎えられますように。



国産麻を結んだ、手づくりのしめ飾り



[麻の種] 数量限定
正月飾り(中)
1個 ¥4,300

●素材：【本体】麻・稲【水引】紙
●製造地：千葉県松戸市
●製造者：麻の種（千葉県松戸市）

自然栽培米を使ったお飾りです。



[麻の種] 数量限定
輪飾り
1個 ¥1,900

●素材：【本体】麻【水引】紙
●製造地：千葉県松戸市
●製造者：麻の種（千葉県松戸市）

国産麻の風合いと美しさ

今年収穫した国産大麻草をつかい、手づくりした注連（しめ）飾りです。静かな存在感のあるデザインなので、そのまま飾るのはもちろんのこと、お好みで、身近にある植物を加えるなどアレンジしてもおたのしみいただけます。

日本一の麻の生産地、栃木県鹿沼市の「野州麻」

日本人と麻のつながりは、約1万年前の縄文時代までさかのぼります。衣服や暮らしの道具、伝統文化まで。麻は日本人の生活に欠かせない存在でした。
そんな麻の名産地が、栃木県鹿沼市。ここで育つ「野州麻（やしゅうあさ）」は、江戸時代から高品質な麻として各地に届けられてきました。そして現代、伝統を受け継ぎながら生まれたのが、1982年に品種登録された「トチギシロ」。THC含有率0.2%の産業用大麻で、毎年検査を行い、その特性が守られています。
1万年の歴史を持つ麻文化は、今も栃木の地で息づいているのです。





新米でつくる冬季限定のおもち

お届け開始：11月30日（月）頃～



[ナチュラル・ハーモニー]
生切り餅
7枚入520g ¥1,780

●原材料：自然栽培もち米（石川県産）、自然栽培米粉（国産）

生餅ならではの風味となめらかさ

日本人に欠かせないお米。その稲には、人間の生命力を強くする力があると信じられてきました。お米を醸してつくる酒や搗き固めるもちは、強くする力がさらに増すと考えられ、ハレの日に神様に捧げる神聖な食べ物とされてきました。
ナチュラル・ハーモニーの生切り餅は、毎年新米の収穫後にお正月用として限定生産している非加熱のお餅です。石川県で自然栽培に取り組む取り組む生産者、橋詰善庸さんのもち米「滋賀羽二重糯」の新米を100%使用しています。上品なツヤと柔らかさがあり、きめ細やかな舌触りで、身体にすんなり馴染むような、クリアな味わいが特徴です。
搗きたての風味を楽しめる生切り餅で、清々しい新年をお迎えください。



お好みの食べ方でお楽しみください

シンプルに、そのまま焼いてお醤油を付けたり、磯辺焼き、お雑煮、ぜんざいなど、お好みのアレンジでお召し上がりください。フライパンで多めの油で揚げ焼きしてから、塩や醤油をかけて食べるのもおすすめです。表面はカリッと、中はとろーり。香ばしさが増して、また違った美味しさです。

※表示価格はすべて「税込価格」です。※数量限定商品は、なくなり次第終了となりますので、お早めにご注文ください。

伝統製法で練り上げる 無澱粉の蒲鉾

お届け期間：12月25日（金）～ 12月30日（水）

[別所蒲鉾店] 数量限定
出雲神話 かまぼこ(白)
180g ¥1,782

●原材料：魚肉、砂糖、食塩、味醂、魚醤（イワシ・食塩）、鰹だし、昆布だし
●賞味期限 2027年1月10日(日)



自然そのまま、魚の旨みだけを凝縮

タラのすり身（リン酸塩不使用）や山陰・九州で水揚げされた地魚が主原料のこだわりの蒲鉾です。つなぎの澱粉を使用しないため、魚肉がたくさん入っているので魚本来の旨みが存分に味わえます。



おせち料理や自家製の佃煮に

お届け開始：12月14日（月）頃～

[三陸水産]
紅鮭昆布巻き
1本 ¥967



新鮮な紅鮭を、良質な昆布で丁寧に巻き、煮込んだ昆布巻きです。

●原材料：昆布（北海道産）、紅鮭、砂糖、丸大豆醤油（小麦・大豆を含む）、純米酒



[三陸水産]
にしん昆布巻き
1本 ¥797



新鮮なにしんを、良質な昆布で丁寧に巻き、煮込んだ昆布巻きです。

●原材料：昆布（北海道産）、にしん、砂糖、 丸大豆醤油（小麦・大豆を含む）、純米酒



[三陸水産]
田作り用 カタクチイワシ
50g ¥790





※写真は調理例です。

カタクチイワシの幼魚を釜茹でせず、乾燥させました。

●原材料：かたくちいわし（国内産）

[三陸水産]
特上数の子(Lサイズ)
150g ¥2,312



※なるべく色味の良いものを選別しておりますが、個体差やその年により色味が変わる場合があります。ご了承下さい。

数の子(折れ子)
150g ¥1,721

塩漬けの数の子です。無漂白・無着色のため、自然のままの味わいです。自家製の松前漬け作りなどに。塩抜きしてからお召し上がりください。

●原材料：鰊の卵（カナダまたはアメリカ）、食塩

パン職人が丁寧に作るドイツの伝統菓子



[木のひげ]
シュトーレン
ホール 数量限定
460g ¥4,900





ミディアム 数量限定
230g ¥2,560



●原材料：全粒小麦粉（岩手県産）、自家製天然酵母、レーズン、牛乳、バター、くるみ蜂蜜、卵、いよかんピール、ラム酒、アーモンド、塩（岩塩）、カルダモン、メース

スパイシーで深みのある味わい

自家製天然酵母パンのパイオニア「木のひげ」が作る、全粒粉100%のシュトーレン。自然栽培ぶどうの酵母や自家製粉の全粒小麦粉、有機ナッツ・ドライフルーツを使用。ラム酒に浸した布で寝かせ、しっとりとコク深く仕上げました。スパイシーな香りと、はちみつやドライフルーツの程よい甘さが広がります。



[ビオランド]
シュトーレン
Party 数量限定
400g ¥4,250



Mini 数量限定
160g ¥1,900



●原材料：有機小麦粉（ドイツ）、有機スペルト小麦全粒粉、有機レーズン、有機豆乳、菜種油（非遺伝子組み換え原料使用）、有機オレンジ＆レモンピールキャンディード、ラム酒、有機生アーモンド、有機砂糖、有機ココナッツオイル、ゲランドの塩、有機天然酵母、有機シナモン、有機カルダモン、有機アニス、有機ナツメグ、有機バニラビーンズ

ひときれの幸せをお届けしたい

植物原料100%でつくったシュトーレン。ラム酒がふんわり香るしっとり生地は、口の中でほろほろとほどけます。控えめな甘さの中に、ドライフルーツの甘みとアーモンドの旨みが広がります。焼き上げから２週間熟成させてお届けします。

※遠方地域（北海道・青森・秋田・和歌山・中国・四国・九州・沖縄・一部離島地域）は、上記のお届け日より１日以上遅れてのお届けとなります。

発行日：2026年11月16日