

ナチュラル・ハーモニーの夏ギフト 2024 ご利用手引き

ナチュラル・ハーモニーの夏ギフト 2024

● **ご注文受付** インターネットと実店舗にて承っております。ご都合に合わせてご利用ください。

インターネット
ナチュラル・ハーモニー オンラインストア
<https://naturalharmony.store/>



実店舗
ナチュラル&ハーモニック プランツ



神奈川県横浜市都筑区
中川中央1-25-1
ノースポート・モールB2F
Tel:050-5369-9967
営業時間11:00~20:00
(年中無休、年始除く)
<https://naturalharmony.co.jp/plants/>

● **ご注文締切** **直送** の商品 …………… 2024年7月31日(水) 24時ご注文まで
直送 以外の商品 …………… 2024年8月31日(土) 24時ご注文まで

※期間中売り切れになる場合がございますので予めご了承ください。お早めのご注文をおすすめいたします。

● 梱包方法

2種類からお選びいただけます。
※メーカー直送の商品は商品に適した包装になるため、メーカーごとに包装形態は異なります。
※配送時はさらに緩衝材に包んでお送りします。



帯包装

資源をできるだけ減らしたい方やご指定がない場合は、ナチュラル・ハーモニーオリジナル掛け紙を、のしご希望の方にはオリジナル掛け紙の代わりにのしをお付けします。



完全包装

正式なご贈答品の場合は、クラフト包装紙でお包みます。のしがない場合は自然栽培綿の紐をお付けします。

● のし

ご注文時に「表書き」「名入れ」をご指定ください。

【表書き例】
御中元 暑中御見舞



※内のしの場合は、帯包装でのしを掛け、クラフト紙にてお包みます。ご注文時にご指定ください。

● 送料

このカタログに掲載している商品は、すべて日本国内への送料込価格です。

● お届け日

ご注文後、準備ができ次第1~2週間以内に発送いたします。お届け日にご指定がある場合は、ご注文から1週間後以降からご指定ください。

● キャンセル・変更

ご注文完了後のキャンセル・変更は承っておりませんので、予めご了承ください。

● ご注意事項

- 酒類の取扱いについて:未成年の飲酒は法律で禁止されています。20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売いたしません。
- 一部商品で原材料に特定原料等を使用しています。またすべての商品においてアレルギー物質を含む他製品と同じ場所で製造・取り扱いをしています。
- カタログに掲載している画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。
- 破損・不良等が発生した場合は、到着6日以内にご購入各店へご連絡ください。状況に合わせて対応させていただきます。お客様都合での返品・返金は一切お受けしておりませんので予めご了承ください。
- その他につきましては、ご購入各店へお問い合わせください。





ナチュラル・ハーモニー × 佐藤海苔 自然栽培そうめん・めんつゆ・きざみ海苔セット

本物の味と技を追及したそうめんのセット

そうめんは、自然栽培小麦の表皮に近い部分まで丁寧に挽いた小麦粉を使用。そのため、小麦本来の風味をしっかり感じることができます。めんつゆは、天然菌による醤油をベースに本枯節、天然利尻昆布、有機みりんなどで丁寧に汁をとりました。きざみ海苔は、無酸処理の初摘み海苔だけを使用した贅沢な海苔です。



01 ¥4,500 (送料・税込) 常温

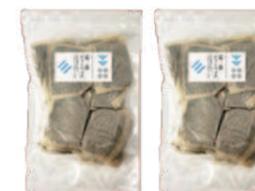
①自然栽培 そうめん 250g×2 ②めんつゆ 250ml
③初摘 きざみ 10g

原材料:①小麦粉(国産)、食塩 ②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 ③乾のり(有明海産)

ナチュラル・ハーモニー 自然栽培麦茶セット

自然栽培大麦の繊細な甘みを感じる麦茶

自然栽培麦茶の特徴は、砂釜焙煎により、自然栽培大麦が持つ香ばしさだけではなく、ほんのりとした甘みや旨みも味わえることです。一般的に香ばしさを強調するため深煎りにするところを、あえて炒り方にこだわり、絶妙な火加減で調整しています。ぜひ自然栽培の麦茶をこの夏のお供としてみませんか？



02 ¥3,000 (送料・税込) 常温

麦茶ティーバッグ 10g×20袋×2
原材料:大麦(千葉県産)

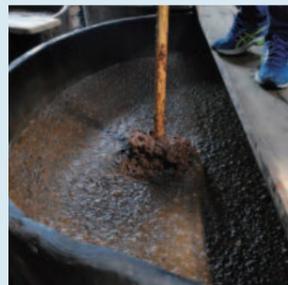
自然栽培とは

肥料・農薬を使わない栽培方法。植物と土の本来持つ力を引き出すことを目指します。国から安全だと言われている農業や化学肥料はもちろん、有機肥料等も使いません。自然に負荷をかけることがない、環境を生かした持続的な農業方式です。



「めんつゆ」の蔵元 森田醤油(島根県)

清らかな空気・水に恵まれ、昼夜の寒暖差が大きく醤油づくりに適した地域にある蔵元。木桶による伝統製法を守り続けながら「誰もが安心して口にすることができる」そんな当たり前を、まじめに丁寧にしているのが森田醤油さんの醤油づくりです。



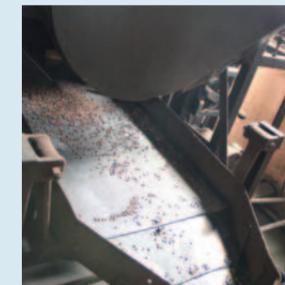
麦茶づくりの歴史

麦茶の歴史は古く、原料の大麦は縄文時代の末期には栽培されていて、平安時代には、大麦を炒った粉を溶かして飲んでいく記録があります。緑茶が広まるよりはるか以前の話を、江戸時代末期には、今の麦茶に似た麦湯が庶民の夏の風物詩でした。



伝統的な砂釜焙煎

一般的な焙煎方法である熱風乾燥ではなく、砂釜による焙煎方法は、昔ながらの焙煎機で特殊な砂と一緒に炒るのが特徴です。熱せられた砂と一緒に炒ることで、遠赤外線効果によってムラなく大麦全体に熱がまわり、奥深い味を引き出します。





にしだ果樹園 丸搾りみかん ストレートジュース

月の満ち欠けの神秘を体現した
搾りたてのようなみかんジュース

天体や自然のリズムに合わせて作物の力を引き出すバイオダイナミック農法を取り入れ、月の満ち欠けの力を考えながら、自然栽培と融合した温州みかんを栽培するにしだ果樹園。月の動きを見て栽培する「月読み栽培」で多くの果物を育てています。そのみかんを丸ごと搾ったストレートジュースは、香り高く濃厚な味わいです。



04 ¥4,800 (送料・税込) 常温

丸搾りみかんストレートジュース 1000ml
原材料:望月温州みかん(熊本県産)

ナチュラル・ハーモニー 自然栽培米と天然菌調味料セット

自然栽培と天然菌を体感できる基本のセット

自然栽培米は、ナチュラル・ハーモニーのお米を代表する品種であるササニシキ。旨みがしっかりありながらも粘り気が少なくあっさりとした食感が特徴です。その中でも自然栽培歴10年以上の米だけをセレクト。自然栽培原料と蔵付きの麹菌で仕込んだ木桶熟成醤油と米味噌を合せた、食卓の基本が整うセットです。

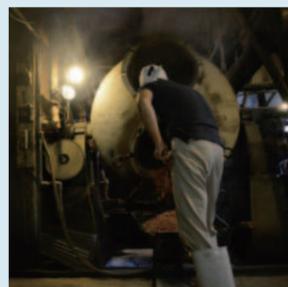


03 ¥6,300 (送料・税込) 常温

①ササニシキ 白米 2kg (瑞穂のしらべ・自然栽培歴10年以上) ②米味噌 350g ③木桶熟成醤油 米醤油 200ml

原材料:①ササニシキ(自然栽培歴:10年以上) ②大豆(国産)、米(国産)、食塩 ③大豆(国産)、小麦、食塩

「木桶熟成醤油」の蔵元
米醤油醸造(静岡県)



静岡県掛川市の横須賀にある蔵元。純粋培養された麹菌を使い醸造することが主流のなか、他の蔵元でほぼ行われていない麹菌の自家採取に2011年から独自に取り組み、より美味しい醤油づくりを追究。昔ながらの製法を守り続けています。

「米味噌」の蔵元
マルカワみそ(福井県)



麹菌の自家採取を、口伝を頼りに試行錯誤を重ね復活させた味噌蔵。自社でも味噌の原材料となる大豆などを育てており、自然栽培の普及に力を入れています。自然栽培と天然菌の融合を世に広めるために、家族で味噌づくりに取り組んでいます。



ファーマーズファクトリー ウィンナーセット

「何も足さない」ことを大切に
最高品質を当たり前前に追究

添加物や化学調味料を使用せず、豚の飼育から加工までの一貫生産にこだわるウィンナーソーセージです。北の大地でのびのびと放牧された豚は法定ワクチン以外を無投薬で育て、添加物に頼らず鮮度を維持するため自社で一貫生産を行っています。余計なものを入れないことで、豚肉本来の味わいが楽しめます。



05 ¥5,900 (送料・税込) 冷凍 直送

①ポークウィンナー100g×2 ②粗挽きウィンナー100g×2 ③ポロニアミンソーセージ180g×1 ④ハーブソーセージ100g×2 ⑤チョリソー100g×1

原材料:①②③豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、食塩、砂糖(和三盆糖)、香辛料 ④⑤豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、食塩、香辛料、砂糖(和三盆糖)



アモス・バニェレス おすすめ自然派ワインギフト

カタルーニャに吹く 地中海の風を感じる自然派ワイン

スペインのカタルーニャ地方に古くから伝わるチャレッコという白ブドウを使用。農業や化学肥料に頼らず栽培して手摘みし、添加物を一切使用しない醸造でテロワール(土地の個性)をしっかりと表現したワインです。まったりとした飲み口にトロピカルな果実味があり、柔らかくジューシーな味わい。人為的な酸化防止剤無添加です。

06 ¥4,600 (送料・税込) 冷蔵

シンチャレッコ(2022)750ml ※アルコール度:11.5%
原材料:チャレッコ(スペイン)

※未成年の飲酒は禁止されています。
※未成年の酒類のご注文はお受けできません。
※未成年への酒類の贈答はできません。



遠藤製菓 × 無茶々園 水ようかん3種と ゼリーセット

素材の風味を生かした 日本の夏のスイーツセット

有機砂糖と有機小豆を基本に寒天、葛粉、食塩というシンプルな素材ながら、なめらかな餡の食感と口どけが瑞々しい水ようかん3種。そして、愛媛県の無茶々園で栽培された温州みかん果汁を使い、砂糖、寒天、有機こんにゃく粉という素朴な原料に、温州みかん果汁の風味を生かしたゼリーを加えた、日本の夏に欠かせないセットです。

08 ¥3,500 (送料・税込) 常温

①あんこ屋さんの有機水ようかんこしあん 100g×2 ②抹茶 100g×2
③小倉 100g×2 ④寒天みかんゼリー(温州みかん) 95g×3

原材料:①有機砂糖(ブラジル製造)、有機小豆、寒天、本葛粉、食塩 ②有機砂糖(ブラジル製造)、有機いんげん豆、有機抹茶、寒天、本葛粉、食塩 ③有機砂糖(ブラジル製造)、有機小豆、寒天、本葛粉、食塩 ④温州みかん果汁(愛媛県製造)、砂糖、寒天、こんにゃく粉



世嬉の一酒造 自然発酵ビール6本セット

クラフトビールの先駆けが造る 天然酵母ビールセット

栗駒山や北上川などの豊かな自然に囲まれた、岩手県一の関で酒造りを行っている「世嬉の一酒造」は、クラフトビールの先駆けです。地元岩手県内の干し柿から採取した天然酵母で造るビールは、フルーティな香りと穏やかな酸味が調和した、奥行きのある味わい。麦芽とホップはオーガニック認定された原料を使用しています。

07 ¥5,200 (送料・税込) 冷蔵 直送

自然発酵ビール 330ml×6本 ※アルコール度:5%
原材料:有機麦芽(ドイツ製造)、有機ホップ

※未成年の飲酒は禁止されています。
※未成年の酒類のご注文はお受けできません。
※未成年への酒類の贈答はできません。



なかほら牧場 カップアイス3種セット

牧草だけで育った牛から生まれた ミルクの味わいが優しいアイス

日本ではほとんど前例のなかった、通年にわたり昼夜完全放牧を行っている岩手県のなかほら牧場。乳量の少ないジャージー種をあえて飼育しており、その乳質は濃厚で甘さのあるミルクが特徴です。乳化剤や添加物を一切使用せず、さらに卵も使用していません。牛乳本来の風味を大切にしたいアイスミルクです。

09 ¥4,100 (送料・税込) 冷蔵 直送

①カップアイス(ミルク) 104ml×2 ②カップアイス(抹茶) 104ml×2
③カップアイス(チョコレート) 104ml×2

原材料:①生乳、ブルーアガベシロップ、脱脂粉乳(一部に乳を含む) ②生乳、ブルーアガベシロップ、脱脂粉乳、抹茶(一部に乳を含む) ③生乳、ブルーアガベシロップ、脱脂粉乳、ココアパウダー(一部に乳を含む)

