

十月の新製品のご紹介

価格は全て税込みであります。



●アルラ
・バイオペースト
60g... 1,814円
■ミント味のスッとする爽快感がたまらない歯磨きです。少量でもしっかり洗浄。
【効果・効能】①パワフルな洗浄力で歯垢を除去。②「天然由来成分だけ」の安心感。③マウスウォッシュとしても使えます!



●(株)サポートジャングル
・薬用コパイバ
ナチュラル歯磨き
60g... 2,160円
■肉炎、歯槽膿漏を防ぐ2種類の天然有効成分を配合。聖木コパイバの樹より新月の日にのみ採取した、貴重なブレニアムコパイバマリマリと、生薬の一種である"甘草"エキスを配合。歯ぐきの炎症を抑え、歯周病・歯槽膿漏を防ぎます。

●トータルヘルスデザイン
・「立花大敬さんの座禅入門編」

1冊... 411円

■坐禅の入門書としても活用していただきたい一冊です。

本書は2014年春に京都本社で開催した創業感謝祭の講演をまとめたものです。そして、当日行われた「養いの坐禅」(※「いのちの充電」をし、心身をほどく坐禅のこと)をご自宅でもできるように、著者の近藤太郎(バンクシアフィットネスコーチ)が解説しています。

1人からお楽しみいただける
お手鍋つゆ・スープです

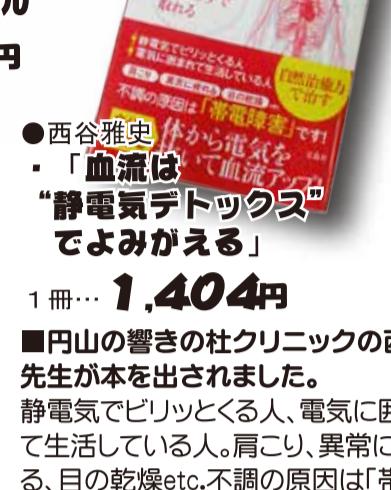
- 「海鮮寄せ鍋つゆ」:鰹節・昆布・飛魚(あご)・海老・真鯛・帆立>六種の国産海鮮だしを使用して、贅沢で奥深い味わいに。
- 「鶏だしコク鍋つゆ」:鹿児島県産「南国元氣鶏」のスープを使用。鶏だしのコクと野菜の旨みが程よく相まった味わい。
- 「ちゃんぽん鍋つゆ」:「本場長崎ちゃんぽん・白湯ベース」の鍋つゆ。ポークとチキンの絶妙なブレンド、「本場仕込み」の濃厚な味わい。
- 「旨みそ鍋つゆ」:三種のみそ(麦みそ、米みそ、豆みそ)のブレンドにポークとチキンの旨さをプラス。チョッピリ辛口でほかほかあたまる。



●ホワイトマックス
・オイルボトル
... 1,296円

■ワンプッシュで1~1.3ml、お料理にひとかけすぐ出来る、卓上にあるだけで非常に便利なオイルボトルです。

オイルボトルとしてだけでなく、シャンプーや化粧品ボトルとしても抗酸化のエンバランス効果を実感いただけます。

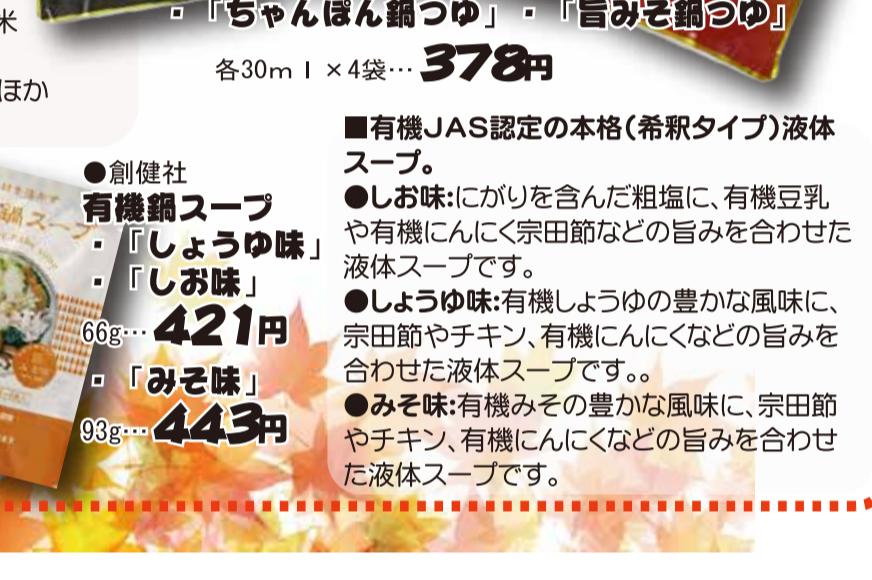


●西谷雅史
・「血流は
“静電気デトックス”
でよみがえる」

1冊... 1,404円

■円山の響きの杜クリニックの西谷先生が本を出されました。

静電気でビリッとくる人、電気に囲まれて生活している人。肩こり、異常に疲れる、目の乾燥etc.不調の原因は「帯電障害」かもしれません…。



各30ml × 4袋... 378円

●創健社
有機鍋スープ
・「しょうゆ味」
・「しお味」
66g... 421円
・「みそ味」
93g... 443円

■有機JAS認定の本格(希釀タイプ)液体スープ。

●しお味:にがりを含んだ粗塩に、有機豆乳や有機にんにく宗田節などの旨みを合わせた液体スープです。

●しょうゆ味:有機しょうゆの豊かな風味に、宗田節やチキン、有機にんにくなどの旨みを合わせた液体スープです。

●みそ味:有機みその豊かな風味に、宗田節やチキン、有機にんにくなどの旨みを合わせた液体スープです。



●クラウンフーズ
・「食塩不使用クルミ180g」
・「食塩不使用アーモンド180g」
・「食塩不使用
ミックスナッツ180g」
各... 702円

再登場!

人気の
食塩不使用ナツ
ツシリーズが
180gで大袋に!

●クラウンフーズ
・「食塩不使用ピーカンナッツ」

45g... 324円

■食塩、油を使用せず、ローストをしたピーカンナッツです。そのままはもちろん、お料理やお菓子作りにも使用できます。

●ムソー
・オーガニックチョコレート
「ライスマルクプレーン」
「スーパーナッツ」

各80g... 594円

■「ライスマルクプレーン」

乳成分不使用ながら濃厚でコクのあるライスマルクチョコレート。隠し味の塩がリッチな味わいを引き立てます。(カカオ分 38.5%)

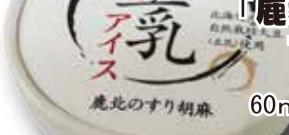
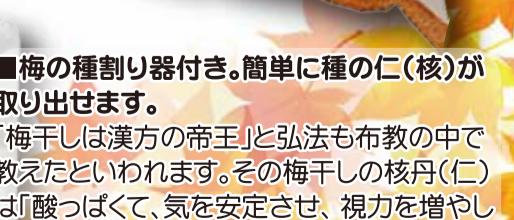
■「ライスマルクチョコレート スーパーナッツ」:なめらかな口どけのライスマルクチョコレートにタイガーナッツ(パウダーとローストしたヘーゼルナッツを丸ごと加えた食感楽しいチョコレート。(カカオ分 30.8%)

●ムソー
・どんぶり麺
「ソース焼きそば」

100.2g... 194円

■どんぶり麺シリーズに新しい仲間!

どんぶりに入れて熱湯を注ぎ、3分後に湯切りして、ソースと混ぜます。野菜の甘みたっぷりのソース付きです。



●オーサワジャパン
・有機玄米みそ
「海の精」

1kg... 1,691円

■「海の精 国産有機玄米味噌 1kg」は、国産の有機原料と伝統的な製法にこだわった、昔懐かしい風味の玄米味噌です。塩は伊豆大島で海水から直接生産した無機成分豊富な国産の伝統海塩「海の精」を使用しています。

●食ライフ

・豆乳アイス
「鹿北の
すり胡麻」

60ml... 268円

■「夢の豆乳アイス」シリーズに鹿北のすり胡麻が登場しました! 甘味料にはアガベシロップを使用。

●ゆあさ農園
・梅干し紅塩

120g... 699円

■栽培期間、農薬・化学肥料不使用の梅を「紅塩(ヒマラヤ岩塩)」で漬けました。

●ゆあさ農園
・うめのたね

50g... 748円

■梅の種割り器付き。簡単に種の仁(核)が取り出せます。

「梅干しは漢方の帝王」と弘法も布教の中で教えたといわれます。その梅干しの核丹(仁)は「酸っぱくて、気を安定させ、視力を増やし

沢山たべても毒にならなくて体の熱を取る作用があるとのこと」日本には、武家政権が起つた頃から武士が戦場に携帯していたそうです。」梅の仁(無農薬で三年以上塩漬けしている梅)です。

