

まほろばが紹介されています！！

「オーガニック電話帳」

改定 第7版 ついに完成！

6年ぶりの発売！
有機農家からレストランまで
13ジャンル・4500件に
およぶ情報を完全収録

まほろば取り扱い中！！

ここ最近、食への不信任はかつてないほど高まり、
今や「食の安心・安全」は、国民的な関心事へと
変わりました。ところが、不安なものを見分け方
は知っていても、実際にはどうやって“安全で、
おいしいもの”を手に入れればいいのかよく分か
らない、という方がほとんどです。

「安心できる食品・製品はどこで手に入るの？」
「オーガニックの世界って、どんな仕組みなの？」
そんな、いま私たちが本当に知りたい情報が「オー
ガニック電話帳」にはギッシリ詰まっています。

【オーガニック電話帳のデータジャンル】

- ①農業生産家
- ②加工食品メーカー
- ③酒造メーカー
- ④食品卸
- ⑤宅配・通販
- ⑥生協
- ⑦自然食品店・自然酒店
- ⑧国産小麦・天然酵母ベーカリー＆洋菓子店
- ⑨オーガニック・レストラン＆カフェ
- ⑩オーガニック＆エコロジカルな暮らし
- ⑪資材・機械
- ⑫安心素材・無添加のペットフード
- ⑬ビオホテル・癒しの宿・民泊
- ⑭教育・普及・研究機関
- ⑮有機認証機関など

※赤字まほろば掲載

まほろば
No.4559 17-142 10/6



書籍概要：A5判・550頁前後 定価 3,300円（税別）



地域	北海道	名称	まほろば自然農園
●代表者／宮下洋子 〒048-2406 余市郡仁木町西町 11-121 TEL&FAX.0135-48-5516 mail / info@mahoroba-jp.net hiroko-m@tea.ocn.ne.jp http://www.mahoroba-jp.net	●はじめたきっかけとこだわり／自然食品店として、ただ仕入れて売るだけでなく、とことん納得のいくまでこだわって自分たちの手で育てたものを販売したいと思い始めました。安全、安心にとどまらず、人々の病気を治せるような生命力の強い野菜づくりをめざしています。無農薬、無化学肥料はもちろんのこと、自家採種、露地栽培にもこだわり、作物の生命力強化に努めています。昨年より仁木町に圃場を移し、(株)まほろば社長も一線を退き、農業の本格的な取り組みを共に始めました。〇〇農法や〇〇栽培に固執せず、自然と作物の声を聴く〇-1テストを用いて独自の道を行く営農。毎月発行の「まほろば農園だより」「新規就農一年生日記」は好評。希望者には無料送付します（Web サイトでもご覧いただけます）。 ●取扱品目／130種類以上の野菜類。		

地域	北海道	名称	まほろば 厚別店
●代表者／宮下周平 〒004-0051 札幌市厚別区厚別中央 1-3 TEL.011-894-5551 FAX.011-894-5552 mail / info@mahoroba-jp.net http://www.mahoroba-jp.net ひばりヶ丘駅より徒歩1分 営業時間／10:00～19:00 定休日／祝日 駐車場／有（5台） ●注文方法／TEL、FAX、メール ●支払方法／郵便振替	●はじめたきっかけとこだわり／約57年前、食養の桜沢如一先生に師事し、また何十年かの菜食主義の実践後、〇-リングテストに出会うことで、何事にもとらわれない総体的な食生活法として約33年前に自然食品店を開きました。生活必需品のほとんど（鮮魚も）が揃う自然食品のスーパーマーケットとして冬場は全国からこだわり野菜を仕入れ、夏場は自社自然農場 4.5 町歩で無農薬野菜を130種類ほど作付けして直売しています。厚別店は、本店に比べてアクセスがよく、お車でない方にもご利用いただきやすいのが特長です。どうぞお気軽にお立ち寄りください。		

地域	北海道	名称	まほろば 本店
●代表者／宮下周平 〒063-0035 札幌市西区西野 5-3-1-1 TEL.011-665-6624 FAX.011-665-6689 mail / info@mahoroba-jp.net http://www.mahoroba-jp.net/ 発寒南駅よりバスで10分 営業時間／10:00～19:00 定休日／無 駐車場／有（15台） ●注文方法／TEL、FAX、メール ●支払方法／郵便振替	●はじめたきっかけとこだわり／約57年前、食養の桜沢如一先生に師事し、また何十年かの菜食主義の実践後、〇-リングテストに出会うことで、何事にもとらわれない総体的な食生活法として約33年前に自然食品店を開きました。生活必需品のほとんど（鮮魚も）が揃う自然食品のスーパーマーケットとして冬場は全国からこだわり野菜を仕入れ、夏場は自社自然農場 4.5 町歩で無農薬野菜を130種類ほど作付けして直売しています。その加工品を食工房で製造したり、自社レストランで食べて頂いております。また、自社開発製造した浄水器「エリクサー」や健康食品「アスタジー」や「へうげ味噌・醤」「七五三塩」「一ニ三糖」を全国展開しています。酒販店としても世界の銘品を集めています。		

地域	北海道	名称	まほろばベーカリー「PHENIX フィニクス」
●代表者／宮下周平 〒063-0035 札幌市西区西野 5-3-1-1 まほろば本店内 TEL.050-5538-8180 FAX.011-665-6689 mail / info@mahoroba-jp.net http://www.mahoroba-jp.net アクセス／地下鉄東線発寒南駅より41、42番のバスで「手稲東小学校前」下車徒歩1分 営業時間／10:00～19:00 定休日／無 駐車場／有	●はじめたきっかけとこだわり／まほろばオリジナルのエリクサーセラミックを焼成炉に設え、遠赤効果などの効用と、JAS 有機の小麦粉を全面的に使用。エリクサー水、七五三塩、一ニ三糖をはじめ有精卵、発酵バター、ホシノ天然酵母など厳選した食材で安心安全なパンを焼いています。本店でパンの製造、各店で販売コーナーがあります。発酵学者・小泉武夫先生もファンのお一人。午後すぐにも無くなるほどの人気で、拡大するべきも、取捨しないジレンマが今の悩みです。 ●取扱品目／雑穀ブレッド1山432円、ろばブレッド1山309円（動物性食材不使用の山食パン）、こしあんパン186円（有機こしあん入り）、レーズンパン165円、メロンパン186円、カンパーニュ1/2サイズ400円、枝豆のちぎりパン（季節限定）268円、その他季節の野菜を使用したパンや、毎月出る新作パンなどあります。		

地域	北海道	名称	BIO SOFTERIA MAHOROBA
●代表者／宮下周平 〒063-0035 札幌市西区西野 5-3-1-1 まほろば本店内 TEL.050-5538-8180 FAX.011-665-6689 mail / info@mahoroba-jp.net http://www.mahoroba-jp.net アクセス／発寒南駅より41.42番のバスで「手稲東小学校前」下車徒歩1分 営業時間／10:00～16:00 座席／10席 定休日／無 駐車場／有	●はじめたきっかけとこだわり／2002年7月オープン。新得共働学舎と共同制作のオリジナル超こだわり無添加ソフトクリーム「ジェラード・ビターレ」を販売。また、三段式炊飯保温の玄米定食、夏場自家農園産朝獲り野菜や、朝仕入れた活メ鮮魚などの安全で最高の素材と調味料にこだわり、理想の味を究めるべく努力を続けています。オーガニック・コーヒーや穀物コーヒー、アールグレイティー、オーガニックレモンソーダなどもお楽しみいただけます。エリクサーセラミック窯で焼く自家製天然酵母食パンセットも大人気です。 ●おすすめメニュー／オリジナルソフトクリーム「ジェラード・ビターレ」420円、オーガニックコーヒー411円、穀物コーヒー361円、有機アールグレイティー411円、パンセット（ドリンク10%引き）、自家製天然酵母パン、菓子、ケーキ類など。（現在、レストラン休止中。近々に再開予定）		

地域	北海道	名称	まほろば 宅配・通販部門
●代表者／宮下周平 〒063-0035 札幌市西区西野 5-3-1-1 TEL.011-665-6624 FAX.011-665-6689 mail / info@mahoroba-jp.net http://www.mahoroba-jp.net/	●はじめたきっかけとこだわり／'83年の創業当初から宅配を、また道内外に電話・FAX注文による配送、その後ネットによる一部通販も実施。本店・厚別両店で札幌市内を網羅し、曜日毎に当日入荷した魚介類から生鮮食品を中心に配達。ただ過大な経費を要する配達部門は拡大せず、来店できないお客様のために門戸を開いている現状。また逐次、注文に応じ、全国配送業務も行っていきます。 ●取扱品目／まほろばオリジナル製品・食品・魚菜を中心に、旬の野菜・魚貝、生鮮食品、生活雑貨全般 3800品目にわたる商品を配達しています。		

地域	北海道	名称	まほろば 卸部門
●代表者／宮下周平 〒063-0035 札幌市西区西野 5-3-1-1 TEL.011-665-6624 FAX.011-665-6689 mail / info@mahoroba-jp.net http://www.mahoroba-jp.net/	●はじめたきっかけとこだわり／1983年の創業当初から小売りと卸しを兼業してきました。まほろば自然農園野菜を中心に、提携している道内の自然農法・有機農法家の生産物を道内外の自然食品店・レストランなどに発送しています。 ●取扱品目／米、野菜、果物（有機メロンなど）、魚介、食品全般多岐にわたっています。		

地域	北海道	名称	まほろばエリクサープロジェクト
●代表者／宮下周平 〒063-0035 札幌市西区西野 5-3-1-1 TEL.011-665-6624 FAX.011-665-6689 mail / info@mahoroba-jp.net http://www.mahoroba-jp.net	●はじめたきっかけとこだわり／自社開発した浄水器「エリクサーⅡ」の発酵を促進させエネルギーを高める水をベースに、まほろばオリジナル商品が次々と生み出されている。世界の岩塩・海水塩・湖水塩 24種類をブレンドした「七五三（なごみ）塩」、単糖類から二、三…多糖類までを生理理論に基づいてブレンドした「一ニ三（ひなみ）糖」をはじめ、全国で評判の「へうげ味噌」、「新醬（あらびしお）」、「なごみしお麴」、サプリメントでは「アスタジー」、「アルカナム」、「ユットク」、エネルギーグッズでは「無限心球『結』」、アムステルダムとバルセロナにある Hemp Museum に収蔵された「麻墨『玄牝』」、その他豆腐やオリジナルブレッドなど多岐にわたる。 ●取扱品目／「へうげ味噌」1593円、「新醬（あらびしお）」2160円、「七五三塩」1080円、「西藏山蒙古塩」842円、「一ニ三糖」876円、「アスタジー」4860円、「エリクサーⅡ」324000円、麻墨「玄牝」108000円他。		

地域	北海道	名称	まほろばエリクサーコスメティックプロジェクト
●代表者／宮下周平 〒063-0035 札幌市西区西野 5-3-1-1 (株) まほろば TEL.011-665-6624 FAX.011-665-6689 mail / info@mahoroba-jp.net http://www.mahoroba-jp.net	●商品へのこだわり／自社開発活性水「エリクサー」水をベースに、700種類もの動・植・鉱物を醗酵させた「まほろば酵素」や、選りすぐった天然素材を〇-1テストで設計したスキンケアシリーズ「まほろばえりくさー」は皮膚科医師から推薦され、アトピーの方に愛用されています。またアロパシーとホメオパシーの概念を統一した「フォロパシー」シリーズも次代を切り開くレメディーです。伽羅をはじめオーガニックとワイルドの天然香料を23種使った天然香水シリーズの他、300年ぶりに復興させた麻の墨「玄牝」は海外の麻博物館に収蔵されています。 ●取扱品目／「まほろばえりくさー」クリーム30g/4212円、ローション110ml/3132円、ファンデーション30g/5076円、香水「太古の叡智」/5000～93000円、「フローラルブーケット（心の花束）」5000～98000円、フォロパシー「たちね」6C/4835円、「かざりひ」30C/5863円、「とほかみ」200C/15635円、麻墨「玄牝」108000円。		

収録されているのは、全13ジャンル・4500件におよぶ情報。

初版から17年にわたる蓄積と丁寧な取材によって得られた、“有機”にか
かわる法人・団体の生の声です。

ビジネス・パートナーを探している方はもちろん、
健康や環境に関心の高い読者の方に愛用されています。