

十二月の新製品のご紹介

予約直送のみ

●アイ企画
・「ウポポ」

アシリ・レラさんCD…\ **2,300** (税込・送料込み)

■アレラさんのお母さん(SAKI YAMAMICHIさん)のウポポ(アイヌの座り歌)を収録。

ムックリとトンコリ等のシンプルな音色とリズム、アイヌ語は分からないけれどまるで何かを語りかけられている様な優しい歌声に何時しか無心に聞き入っていると、何とも言えない安らぎに満たされる、そんなCDです。
※試聴できます。

リニューアル!!

●リマ・ナチュラル
・オーガニック
精製椿油

50ml…\ **3,780** (税込)

■椿の本場、伊豆利島産等国内産の無農薬椿油を活性白土により脱色、極力脱臭したサラサラの美容オイル。さらっとつやつや、脱色脱臭タイプ。肌になじみやすく酸化もしにくいので、ヘアケア、スキンケア等幅広く使用できます。

●ビノーバ・バーベ (著)、サティシュ・クマール (著)、
・「怖れるなかれ(ファイ・ノット)」
～愛と共感の大地へ

1冊…\ **1,944** (税込)

■ローカル&スモール革命のルーツがここに!!

マハトマ・ガンジーが生前最も信頼した片腕であり精神的支柱でさえあったのが、本書の主人公、ビノーバ・バーベです。ナマケモノ教授、辻信一先生の師であるサティシュ・クマール氏の、その師でもあります。非暴力による革命のその先にある「愛と共感の革命」を体現し、インドに根付かせてきたその歩みが丹念に描かれる名著です。

ムソーの新商品

OGフリーズドライ
ラズベリー・
ベリーチョコ
50g

¥583 (税込価格)

ラズベリーのさわやかな酸味と、甘くまろやかなホワイトベリーチョコレートが絶妙なバランス。



OGカシューナッツ・タマリ

50g ¥594 (税込価格)

油を使用せず温風だけでロースト。味わい深く濃厚なカシューとオーガニックのタマリ醤油が後を引く味わい。

OGフリーズドライ
ラズベリー・
ダークチョコ
50g

¥583 (税込価格)

ラズベリーのさわやかな酸味と、それを引き立てるダークチョコレートの大人の味のハーモニー。



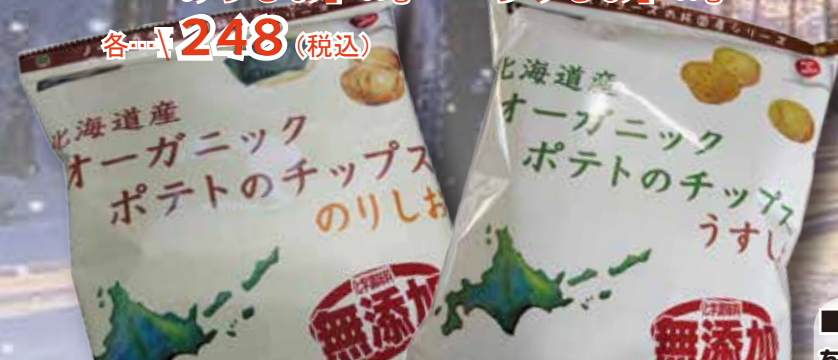
OGフリーズドライ
ベリー・
チョコミックス
50g

¥583 (税込価格)

サクとした口当たりの3ライベリーを、相性ピッタリのチョコレートでコーティング。



●ムソー
・オーガニック ポテトのチップス
・「のりしお」55g・「うすしお」60g
各…\ **248** (税込)



■そのままおやつに、サラダのトッピングやスープのクルトンの代わりにも...

北海道産「有機じゃがいも」100%、国産「焼きのり」100%を使用。化学調味料無添加。

■化学調味料を無添加、じゃがいも本来の美味しさを味わえる! 原材料の産地にこだわり、「国内産じゃがいも」「北海道産オホーツクの塩」「国産米油」の3種類だけに限定、安心のポテトチップス。

●ムソー
・角切昆布佃煮
・鰹昆布佃煮
各60g…\ **281** (税込)



■北海道産の昆布に、鰹節を加えた佃煮です。

☆醤油はマルシマ純正こくち醤油を使用。こだわりの調味料でじっくり煮焚き込み、素材の味を大切に仕上がります。

■こだわりの調味料で炊き込み、昆布の旨みを堪能いただけるよう角切昆布を使用。

ご飯や箸休めの一品として、「昆布」の旨さをお楽しみください。



●(有)実勇産業
・炎の華極味
(濃厚辛口タイプ)

510g…\ **1,206** (税込)

■人気の本場韓国家庭の秘伝製法から生まれた「炎の花・極味」…大きいサイズの510g登場! 本場韓国家庭で秘伝の製法を学び、独自の研究を重ね生まれた、自然な辛みと酸味を楽しめる乳酸菌が生きた無添加キムチ。原料に新篠津村産の野菜を使用。

●木曽路物産(株)
・チベット高原
天日塩

1kg…\ **540** (税込)



■チベット高原で生成された天日塩はミネラルが豊富でほのかな甘味が感じられます。ヒマラヤ山脈から吹き下ろす乾いた風、澄んだ空、降り注ぐ太陽の恵みの厳しくも美しい自然の中で生成された天日塩です。



リニューアル!!



●オーサワジャパン
・ごま油 (卓上)

138g…\ **626** (税込)

●アルコリス
・インカミール

40g…\ **454** (税込)

■アンデス地方を代表するインカの伝統食「ラウ」(アンデス風粥)をモデルとしました。

白キヌア、赤キヌア、黒キヌア、アマランサス、カニワを粗挽き/パウダーにした商品です。お湯を注ぐだけですぐに食べられるインスタント穀物粥。予め加熱してあるので料理のトッピングにも最適です。



●福岡自然農園
・甘夏蜜柑
マーマレード

200g…\ **747** (税込)



■福岡自然農園の甘夏で作られた、やさしい甘さのマーマレードです。今までの福岡自然農園の甘夏ジャムとは違い甘さ控えめ(粗糖使用)で、小さく四角に切った皮の粒々感も舌触りよく、パンに、また他の料理に、お茶受けにもなる甘夏マーマレードです。