

六月の新製品のご紹介

●エルアンドエーカンパニー
「レモンフロマージュ」
140g ⋯ ¥ 918

●北海道産有機バター使用。
まるでチーズケーキのような
香りと味わい。
有機レモン果汁で味付けしてい
るのでレモンの香りと酸味が楽し
めます。ワイルドブルーベリーが
アクセントに。

●エルアンドエーカンパニー
「アールグレイオレンジ」
140g ⋯ ¥ 918

●アールグレイで煮込み茶葉で全
体に香り付け！
茶葉はオーガニックのものを使用。香
りのよいフランス産のオレンジピール
アールグレイの香りが優雅な気分に。

●エルアンドエーカンパニー
「ベリーデュオ」
140g ⋯ ¥ 918

●アントシアニンとポリフェノ
ールが含まれている
クランベリーとブルーベリーの
デュオ！
ほんのりシナモン風味とベリーの
酸味が絶妙なアクセントになっ
て…。

こだわりの製法とオーガニック
&フェアトレード等エシカル原
料にこだわった
LAGRANOLAシリーズ登場！

看護師が始めた
就労継続支援所の養鶏場



■鶏は雄雌一緒に、自由にのびのび動き回れるスペー
スで平飼いです。

飼料は地元(当別)農家から分けていただいた小麦、米、米
ぬかを中心に、北海道の魚、発酵EM菌などを状態に合わせ
て自家配合。薬剤を一切使用せず、なるべく自然に近い状
態で育てられた鶏が生んだ卵です。

●Agricola
「アグルコラ有精卵」

6個入り⋯ ¥ 356



●ジーエス・サイエンス
「ピースエイト
アクアマリンふくらはぎ」

1組入り⋯ ¥ 9,800



■キシリトール配合繊維で夏で
も快適なサポーター！

締め付け内から長時間装着でき
ます。特殊な編み方で通気性バツ
グ、グラファイトシリカがふくら
はぎ全体をカバーします。

●オーサワジャパン
「有機黒ごま油」

160g⋯ ¥ 1,080



■炒め物や天ぷら油のほか、パン
につけたり、そのまま味噌汁に
加えて頂いても美味です。

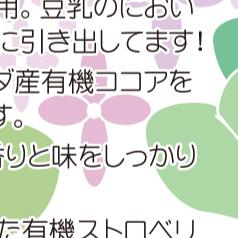
圧搾法一番搾りで薪火焙煎し、手
漉き和紙漉し法でつくられたこの
「オーサワの有機黒ごま油」はまろ
やかで芳醇な香りが特徴です。

※価格は全て税込み価格です

●あすなろファーミング
「あすなろ生クリーム」

500g⋯ ¥ 1,512

200g⋯ ¥ 756



■ケーキ作りや様々な料理に、コクとまろやかさを加えます。

牧草地は土づくりからはじめ、農薬や化学肥料を使
わず、沖縄のサンゴの天然カルシウムを使用してい
ます。牛には化学飼料や遺伝子組み換え作物は一
切与えていません。

●ムソー
SOYジェラート「バニラ」「チョコ」「抹茶」「ストロベリー」

各85g⋯ ¥ 394

要予約

●バーチ
「ザクロソーダ」

355m l⋯ ¥ 361

■有機栽培のザクロで作られた
オーガニックソーダ。

ザクロは、ビタミンCを豊富に含み、
抗酸化作用が高いため、美容や健
康に関心の高い方に最適です！

もぎたてのような口当たり良い酸
味と、はつらつとした果実の甘さ
が後を引きます。

●バーチ
「センチュリー
マンダリーノソーダ」

355m l⋯ ¥ 464

■決して甘すぎないので食事にもピッ
タリ。

よく見かける白いグレープフルーツに比
べて少し強い甘味とまろやかな酸味が特
徴のピンクグレープフルーツ。特有の甘
酸っぱさと、ほろ苦さが口の中に広がり
ます。

●バーチ
「セ

■甘さと一緒にほろ苦さを感じ
られる爽やかなドリンクです。

一般的のオレンジと比べると糖度が
高く酸味が弱いマンダリンオレン
ジ。その果汁味たっぷりのこのソ
ーダは、フレッシュな味わいとやわ
らかい酸味が癖になる美味しさ。

●バーチ
「センチュリー
オーガニック ガソーザ
(イタリアンサイダー)」

355m l⋯ ¥ 432

■昔ながらの製法を再現して作っ
たイタリアンクラシックサイダー！

材料のミネラルウォータの水源は
コーラと同じく古代ローマ帝国の時
代から湧き出ている名水を使用。

●バーチ
「イタリアン
ジンジャー」

355m l⋯ ¥ 464

■イタリアのバールでは、ノン
アルコールドリンクとして親し
まれ、食事にもよく合います。

日本のジンジャーエール等とは異
なり、カンパリソーダのように喉に
程よい苦みが残り大人のイタリア
テイストを楽しめます。