

六月の新製品のご紹介

※価格は全て税込み価格です

●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。

●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ン。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。



要予約

●あすなろファーム 「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。



■豆乳なのになまるでミルクのコクとなめらかさ！

●「バニラ」：マダガスカル産バニラビーンズを使用。豆乳のにおいが苦手という方にも楽しめる。バニラの香りを最大限に引き出しています！

●「チョコ」：香り高く奥深い風味の高品質オランダ産有機ココアをたっぷり配合。チョコの味は濃厚でリッチな風味です。

●「抹茶」：国産有機抹茶を100%使用。「抹茶の香りと味をしっかりと感じたい」という抹茶好きの声に満足の味！

●「ストロベリー」：最もおいしい時期に収穫された有機ストロベリーは味が非常に濃いのが特長。果汁は加えず、果肉だけを贅沢に使用。

●ムソー SOYジェラード「バニラ」「チョコ」 「抹茶」「ストロベリー」

各85g...¥**394**

●バーチ ②「ボンベル モロツソソーダ」

355ml...¥**464**

■甘さと一緒にほろ苦さも感じられる爽やかなドリンクです。一般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 ③「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)」

355ml...¥**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！
材料のミネラルウオーター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 ④「イタリアン ジンジャー」355ml...¥**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ンテイストを楽しめます。

●バーチ 「ザクロソーダ」

355ml...¥**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します。

●バーチ ①「センチュリー マンダリーノソーダ」

355ml...¥**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。

