

4月30日(土)まで

Tel 0467(38)1337

Fax 0120-4513-55

17アックス フリーダイヤル /

オーガニックマーケットよこい

春の

おすすめセール



※消費税変更にともない、本体価格(税抜価格)表示となっております!

王様のヨーグルト種菌 (東京食品)

トロっとした
ヨーグルトが
できます

家で手軽に作れる! 手づくりヨーグルト!

1回作るに
5~6回分
種菌として使える

一般のヨーグルトの約80倍の乳酸菌!

家庭でじっくり発酵させるため、一般的なヨーグルトの規定値の約80倍以上の乳酸菌数になります。

伝統のヨーグルト菌2種+コーカサスケフィア菌

伝統のヨーグルト菌2種と長寿で有名なコーカサス地方のケフィア菌1種、それぞれ役割の違う乳酸菌3種で発酵!

牛乳か、豆乳に混ぜるだけ!

混ぜてから常温で置くだけ! 出来たて新鮮!
豆乳からでも作れるからヘルシー!

主な原材料産地: 脱脂粉乳、乳酸菌
(日本)、乳糖(アメリカ)

繰り返し作れて経済的!

出来上がったヨーグルトから繰り返し何度でも作れます。(6回推奨)

1包で
500~1000mlまで
作れる!

ヨーグルトで
元気いっぱい!

サンプルあります!

詳細は、別チラシをご覧ください。

1. 王様のヨーグルト種菌
3g x 2包 本体価格 ¥952の品
セール価格 ¥809



新商品

2. オーガニックバージン ココナッツオイル (アスプルンド)

有機ココナッツからコールドプレス(低温圧搾法)で作られたオイルです。

非加熱なのでローフードとしてご使用頂けます。炒油の代替、パンにペースト、ホットドリンクの香りづけ、ケーキやクッキー生地にバター代わりとしてもご使用できます。

主な原材料産地: 有機ココナッツ
オイル(フィリピン)

パンにめるとおいしい!

大特価商品

詳細は、別チラシをご覧ください。

408g 夏は液体になり
本体価格 ¥2,400の品

セール価格 ¥2,040



3. 醗酵カシス飲料 (ジャフマック)

ニュージーランドの強烈な紫外線の中で育った果実カシスを100%使用し、美味しいジュースにしました。

主な原材料産地: カシス(ニュージーランド)、
甜菜糖(北海道) おいしく腸をきれい!

このカシスにはポリフェノールがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーにはない2種類のアントシアニンを含有しています。

詳細は、別チラシをご覧ください。

寒天やゼラチンに混ぜてゼリーにしても!



15% OFF!

565ml
本体価格 ¥1,890の品

セール価格 ¥1,606

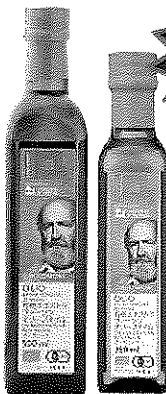
放 (検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

有機エキストラバージンオリーブオイル

イタリア南部の有機栽培されたオリーブの実から作られたエキストラヴァージンオリーブオイル。マイルドな口当たりで、香りはオリーブらしい香りと最後にアーモンドのような香ばしさも漂い

主な原材料産地：有機食用オリーブ油（イタリア）

イタリア産有機原料100%使用！



15% OFF!

4. 250ml
本体価格 ¥1,200 の品

セール価格 ¥1,020

12% OFF!

5. 500ml
本体価格 ¥2,200 の品

セール価格 ¥1,936

大特価商品

6. エキストラバージンココナッツオイル（キャナ）

トランス脂肪酸・コレステロールがゼロ、脂肪になりにくい中鎖脂肪酸豊富なココナッツオイル。炒めものや揚げ物などの加熱料理にも適しています

主な原材料産地：ココナッツオイル（フィリピン） おいしいです！

①にゴを火焼いたり

バターのかかりにパンに塗ったり、ドレッシング、スムージーに加えたり…！



12% OFF!

454g
本体価格 ¥2,800 の品

セール価格 ¥2,464

ところてん（グリーンリーフ）

原料は、伊豆大島産の天草のみを用いて、製造から仕上がりまでに丸で職人が作り上げています。自然冷却により、約14時間かけて凝固させた後にカット、包装しますので固すぎない弾力が特徴です。

夏季限定商品

マスタードや唐辛子を少量ふりかけるとアクセントに…！

夏にはかかせないおいしいところてん！
お好みの味でどうぞ！

ところてん

13% OFF!

（セッパ）三杯酢です

たれなし



（夏季商品）はじまりました



（ごまだれ）です！

主な原材料産地：天草（伊豆大島）、醸造酢
サラダのトッピングとして、レッシングで…！

主な原材料産地：天草（伊豆大島）、醸造酢【タレ】砂糖、醸造酢、丸大豆醤油、ねりごま、食塩、ごま油、酵母エキス、ごま

主な原材料産地：天草（伊豆大島）、醸造酢【タレ（全て国内産）】醤油（大豆、小麦を含む）、米酢、みりん、昆布、かつお削り節

7. ところてん（タレなし）

160g 本体価格 ¥166 の品

セール価格 ¥144

（放）（検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出）

8. ところてん（ごまだれ）

160g 本体価格 ¥196 の品

セール価格 ¥170

（放）（検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出）

9. ところてん（三杯酢）

160g 本体価格 ¥196 の品

セール価格 ¥170

（放）（検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出）

10. 国産手造りアンチョビ（ISフーズ）

瀬戸内海を中心に日本近海で漁獲された新鮮な片口いわしを塩漬け熟成させたアンチョビです。アンチョビ特有な匂いが苦手なお客様も是非一度お試し

主な原材料産地：片口いわし（国内産）、食用なたね油（オーストラリア）、食塩（瀬戸内）、調味料【ブラックペッパー（マレーシア産）、ローズマリー（国内産）、ローリエ（トルコ）



12% OFF!

パスタ・ピザ・ドレッシングの調味料・野菜の炒め物。様々なお料理に…！
45g 本体価格 ¥450 の品
とてもおいしいです！

セール価格 ¥396

（放）（検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出）

11. あんちよび入りじゃこのオイル漬け（ISフーズ）

国産ちりめん、国産あんちよびを使用したオイル漬けです。ちりめんの美味しさと、ごま油に国産にんにく・アンチョビで香りを付け風味豊かに仕上げ

主な原材料産地：食用なたね油（オーストラリア）、ちりめん（国内産）、食用ごま油（アフリカ）、白ごま（アフリカ）、にんにく（青森）、アンチョビ【片口いわし（国内産）、食用なたね油（オーストラリア）、食塩（瀬戸内）、ブラックペッパー（マレーシア）、ローズマリー（国内産）、ローリエ（トルコ）】、食塩（瀬戸内海・岡山）、香辛料【赤唐辛子（中国）】



西日本産原料使用！

12% OFF!

（野菜とあえても）
パンにのせて火焼くとおいしい！
80g 本体価格 ¥600 の品

セール価格 ¥528