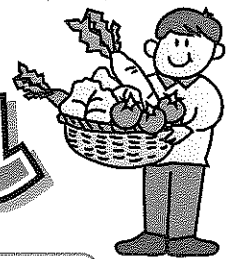


7月16日(土)まで

オーガニックマートよこい 初夏のおすすすめセール



※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!

ユーグレナピュア

(ユーグレナ)

15% OFF!

マルチビタミンとしても!

ユーグレナピュア商品

59種類の
栄養素

ローヤル
ゼリー

コンドロイチン

デトックス!

美容と健康に...

是非、お試しください!

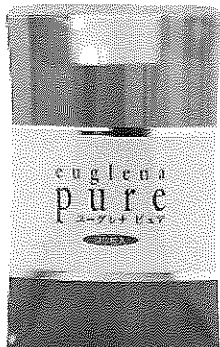
栄養満点で、吸収の良いユーグレナ(和名:ミドリムシ)。

たっぷり59種類の栄養素が含まれているのは動物と植物の両方の性

質を持ち合わせている珍しい藻だから。和名ではミドリムシと呼ばれていますが、虫ではなく、藻

なのです。これにローヤルゼリー、コンドロイチンを増量した贅沢処方のサプリメント、

それがユーグレナピュアです。



主な原材料産地: ユーグレナ(石垣島産)、サメ軟骨抽出物(国内産)、デキストリン(国内産)、ローヤルゼリー(中国)、食用植物油(国内産)、ゼラチン(アメリカ、イギリス、カナダ、フランス、ベルギー)、クチナシ色素(国内産)

これ1つで
59種の
栄養素!

90粒入

今、話題の
ミドリムシ
商品!

是非、
この機会に
お試しを!

90粒入
2個セット組



2. ユーグレナピュア

本体価格 ¥12,000 の品

1. ユーグレナピュア

本体価格 ¥6,500 の品

セール価格 ¥10,200

セール価格 ¥5,525

詳細は、別チラシをご覧ください。

3. えごま一番100 (しそ科油) (創健社)

えごまの種子(しそ科)から压榨しぼりで製造したヘルシーな植物油です。

オメガ3 (n-3系) 脂肪酸のα-リノレン酸を50%以上含みます。

えごま100%の風味をお楽しみいただけます。

今、話題の
商品です!

主な原材料産地: 食用えごま油(えごま種子産地: 中国 最終加工地: 日本)、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)

※なるべく生のままお召し上がりいただくことをおすすめいたします。

(生で食べる油です。)

良い油をとって体内の悪い油を
追い出しましょう!
110g

ドレッシングに使ったり、
味噌汁・煮物・和え物等の
仕上げに少し加えると
味にコクが出ます!

15% OFF!

本体価格 ¥780 の品

セール価格 ¥663



富士産は、米の量がたっぷりのため天然アミノ酸たっぷり。風味よくおいしいです。

4. 富士 玄米黒酢 (飯尾醸造)

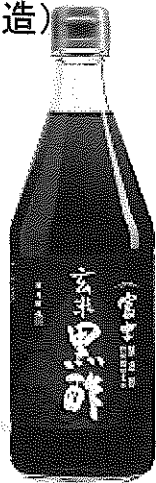
原料は、京都・丹後の山里で農薬を使わずに栽培した玄米と良質の水のみ。天然のアミノ酸を100mlあたり1000mg前後も含んでおり、体内でつくることのできない必須アミノ酸もバランスよく含んでいます。

主な原材料産地：米 ([玄米] 京都：農薬不使用の新米)

お好みの飲料で7倍以上に薄めて…!

酢大豆、梅酢、酢卵、らっきょうの酢漬けなどに…!

炒め物や煮込み料理にも…!



15% OFF!

京都産原料使用!

500ml
本体価格 ¥1,600 の品

セール価格 ¥1,360

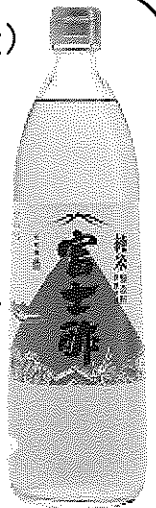
5. 純米 富士酢 (飯尾醸造)

原料は京都・丹後で農薬を使わずに栽培した新米100%。古式「静置発酵」なので旨味が強く濃厚な味わいです。お料理に深みとコクを加えてくれる、こだわり純米酢です。

主な原材料産地：米 (京都・農薬不使用の新米)

原材料・作り方共にオススメです!

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理など、お酢がキメテのお料理におすすめ!



13% OFF!

京都産原料使用!

900ml
本体価格 ¥1,100 の品

セール価格 ¥957

かけろまきび酢 (奄美自然食本舗)

奄美大島産原料使用!

ミネラルたっぷり
うすめて飲んで下さい

詳細は、別チラシをご覧ください。

奄美大島加計呂麻島に伝わる「きび酢」は、さとうきびだけが原料で、この地区だけに浮遊している酵母菌と酢酸菌による自然発酵でできる天然醸造酢です。「きび酢」には、他のどの食酢と比較してもミネラル分が、多くバランスよく含まれますが、ナトリウムが非常に少ないのが特徴です。ポリフェノールも豊富に含まれています。

主な原材料産地：さとうきび (加計呂麻島)

ミネラル分が豊富

塩分が少ない

ポリフェノールが豊富

野菜ジュースや100%ジュース、

スポーツ飲料水、炭酸水などと割って…!

ドレッシングや酢豚など お料理にも…!

6. 700ml 本体価格 ¥3,000 の品

セール価格 ¥2,610

7. 300ml 本体価格 ¥1,500 の品

セール価格 ¥1,305

13% OFF!



8. きび酢たまねぎドレッシング (奄美農業共同組合)

今当店で一番人気のドレッシング

淡路島産玉ねぎの甘味とかけろまきび酢の酸味が互いのおいしさを最大限に引き出し、素材の味を引き立てます。

主な原材料産地：玉ねぎ (淡路島)、糖類 (粗糖、水あめ)、しょうゆ (本醸造)、食用植物油脂 (なたね油)、きび酢 (奄美加計呂麻島産)、リンゴ酢、醸造酢、みりん、トレハロース、濃縮果汁 (レモン、りんご)、チキンエキス、調味酢、食塩、酵母エキス、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

西日本産原料使用!

13% OFF!

300ml
本体価格 ¥700 の品

セール価格 ¥609



9. きび酢柚子たまねぎドレッシング (奄美農業共同組合)

こちらも人気

かけろまきび酢の酸味がドレッシングの味を引き締め、柚子の風味と酸味・たまねぎの甘味とコクのある味に仕上げました。淡路島産たまねぎ100%使用。

主な原材料産地：玉ねぎ (淡路島)、糖類 (砂糖、水あめ)、イソマルトオリゴ糖)、しょうゆ (本醸造)、なたね油、醸造酢、ゆず果汁 (四国)、ゆず皮 (四国)、濃縮果汁 (りんご、レモン)、調味酢 (きび酢使用)、魚醤、食塩、酵母エキス (原材料の一部に小麦を含む)

西日本産原料使用!

13% OFF!

300ml
本体価格 ¥700 の品

リピーターの人気の商品 / セール価格 ¥609

