

セールは11/25(土)までです。

Tel 0467(38)1337



オーサワ・ベジ釜めしの素 (とり釜めし風) 170g ¥390 → ¥351

大豆ミートですが… たぶん言わなければ分かりません!!
国内産大豆ミートと野菜を使用し、醤油と昆布で仕上げたとり釜飯風ごはんの素です。まるでとり肉のような見た目と上品な出汁の味わいで、植物性素材のみでも満足いただける味に仕上げています。 コレステロールの気になる方へ!

朝晩が肌寒い季節になりましたが…ホッカ・ホッカの玄米パンで…
秋田県産有機玄米粉使用、トランス脂肪酸を含まない有機パーム油を使用
砂糖・動物性原料を使わない素朴で美味しい玄米蒸しパンです。

オーサワ・玄米蒸しパン (あんなし)



3個入り ¥380 → ¥342

玄米と小麦の香り際立つ、
自然な甘さがおいしい

ハンバーガーパンとしても…

オーサワ・よもぎ玄米蒸しパン (あんなし)



3個入り ¥380 → ¥342 ふわふわ
です

酵母の力でふわふわもちりと蒸し上げ、よもぎの豊かな香り、自然な甘さ
がおいしいですよ〜♪

オーサワ・よもぎ玄米蒸しパン (あん入り)



3個入り ¥440 → ¥396

つぶあんはくせのないすっきりとした甘みで、よもぎの香り豊かなパンによく合います。

砂糖不使用のおいしいあん入り

北海道産小豆を使い、優しい甘さの粒あん入り。つぶあんには砂糖を使わず、麦芽水飴とアガベシロップを使用しました。甘い物づきの方、大感激…♪

オーサワのベジハヤシ 180g ¥350 → ¥315



動物性不使用ですがコクがありおいしい!! (コレステロールを気にする方へ)

オーサワのコクとうまみのデミグラスルウと有機立科豆みそを使用し、植物性素材で作ったハヤシです。トマトの程よい酸味とデミグラスのコクが、どなたにも楽しんでいただける味に仕上がっています。砂糖・動物性原料不使用です。

そのまま食べても 豆乳などをかけても、ヨーグルトにかけてもおいしい! オススメ!

オーサワのグラノーラ (玄米甘酒×酒粕) 60g ¥420 → ¥378



甘みにオーサワの有機メープルシロップと有機玄米甘酒(なめらか)を使用したグラノーラです。メープルシロップと甘酒のやさしい甘さとカレンツの甘酸っぱさ、ほのかな酒粕の風味を楽しめます。そのまま食べるほか、豆乳やライスミルクなどをかけてもおいしいですよ〜♪ 砂糖・食塩不使用で、お勧めの逸品です!

このページは10%割引となっています。

表示価格は全て税抜価格です。このページの商品のお届けは11月27日以後になります。

**小麦粉を使わず、農薬・化学肥料不使用の玄米粉を使い
砂糖・動物性原料・化学調味料不使用の一味違うルウシリーズ**

グルテンフリー

オーサワ スパイス香るカレールウ(中辛)



120g ¥460 → **¥414** 小麦不使用 / スパイシーです。

農薬・化学肥料不使用玄米粉100%使用し、小麦は不使用です。本格スパイスがしっかり効いたなかにも深いコクをしっかりと感じることでできるカレールウに仕上げました。

オーサワ コクと旨みのデミグラスルウ

動物性不使用なのにコクがありおいしい



120g ¥470 → **¥423**

小麦粉ではなく玄米粉でとろみをつけた。

小麦粉の代わりに玄米粉でつくった植物性デミグラスルウです。隠し味に「有機立科豆みそ」を使い、深いコクで、素材の旨みを引き立てます。

オーサワ まろやかシチュールウ



120g ¥420 → **¥378** 小麦粉でなく玄米粉を使用

玄米粉を使うことにより、さらに深いコクとクリーミーな粉末タイプのルウに仕上げました。体にしみる美味しさをお楽しみください。

油脂は有機パーム油を使用し、安心素材のルウーです。
小麦粉を使わないルウーの味を是非・この機会にお試ください

飲みやすく人気です!

天然炭酸水 YOIYANA 500ml ¥180 → ¥162



そのままでも!

ジュースや梅酒と割ると

大分県くじゅう連山黒岳より湧き出た天然炭酸の鉱泉水です

ガスを一切添加していない、日本では大変珍しい天然の炭酸水です。微炭酸水の為刺激が少なく、炭酸が苦手な方も召し上がれます。刺激は少なくても、自然のミネラルを豊富に含んでいます。そのまま飲むだけでなく、お料理にもご使用ください。