

オーガニック&ナチュラルフード

MITOKU

PRODUCT
CATALOG
Vol.39

ミトク総合カタログ

Mitoku has been delivering
safe and reliable food
from the world to your table since 1969.



<https://mitoku.co.jp>

安心で安全な食品を、 世界中から日本の食卓へ。

ミトクは2024年に創立55周年を迎えました。
この記念すべき55年という節目の年を迎える事ができましたのも
ひとえに弊社を支えてくださった
お客様・関係者の皆様のおかげと深く感謝しております。

1969年の創業以来、
伝統的な製法で日本の味を守り続ける国内ブランドを選びすぎり、海外へ紹介してきました。
そして今日では、海外の優れたオーガニックブランドの国内販売にも活動を広げております。
「ほんもの」だけをお届けする・・・これこそが、
今までも、そしてこれからも、決して変わらないミトクの方針です。

これからも変わらぬご支援、ご指導を賜りますようお願い申し上げます。

株式会社 ミトク



Concept 1

オーガニック(有機)であることを優先

原料には極力オーガニック(有機)栽培されたものを厳選しています。
自然と調和し循環できる社会、次世代に繋げてゆくために
人、環境、未来に、より良い選択をし続けていくことに努めます。



Concept 2

安心して食べ続けることができる食べ物

食べ物としての安全性が不確実な遺伝子組み換え作物、
化学的に合成された肥料及び農薬を使用した商品避けることを基本としています。

Concept 3

伝統と革新の融合で新たな価値

伝統製法には、自然との共生も含めた、先人のすばらしい知恵が宿っています。
この伝統を守りつつ、進化し続ける市場において、お客様に新しい体験と美味しさを提供するために
情熱溢れる革新的なメーカーとの連携も大切にしています。

生産地の情報や製法、そして生産者たちの情熱。

どこで、どのように作られているのか

お客様には製品を選んでいただくだけでなく、
その背景や魅力を知っていただきたいと考えています。

長年の経験と知識を糧に、ミトクを通じて
素晴らしい食体験をお届けすることをこれからもお約束します。



● オーガニックとは？

オーガニックと呼べる商品には世界的基準が定められており、単に原料を有機栽培しているというだけではオーガニックと認められず、商品のラベルに「オーガニック〇〇」と表示することはできません。また、収穫から加工までのどの段階においても、化学薬品や合成（人工的）食品添加物を使用してしまうと、その商品はオーガニックとして販売することはできなくなってしまいます。オーガニックに携わる人の正しい知識と心構え、さらに国際基準の資格を持つ第三者の認証機関が認めることによって、初めて本物のオーガニックとなります。

■ オーガニックの認証基準は各認証機関によって若干異なりますが、基本的には以下の条件を満たすものです。

- ・農場は最低3年以上農業を使っていない
- ・栽培によって環境を破壊しない
- ・労働条件を厳守している
- ・環境・衛生管理の整備
- ・有機肥料であっても化学薬品や重金属が含まれないものを使用する
- ・上記に関する管理プログラムの制定とその実施
- ・上記に付帯する全ての事項に対する第三認証機関による検査と認証

● 有機 JAS マークとは？

農林水産省の指導により認可を受けた有機認証機関の、厳しい検査と基準に合格した商品にのみ、表示が許可されているマークです。この表示がない農産物や加工食品には、「有機」や「オーガニック」の名称の表示をしてはならない、と法律で定められています。



Macrobiotics

ーミトクとマクロビオティックー

昭和42年(1967年)、ミトクの創業者・風間昭美が、ボストン在住の久司道夫・偕子(アベリーヌ)ご夫妻から、お二人が経営されていた米国で最初の自然食品会社「Erewhon(エラワン)」に、日本の「マクロビオティック食品」を輸入したいので協力して欲しいとの申し出を受けました。最近では世界のトップスター・モデルや政治家なども実践していることにより、TVや雑誌などでも名前が知られるようになったマクロビオティックですが、当時はほとんど知られておらず、まだまだ誤解も多く理解されにくいものでした。

その翌年から、お二人の指示によりマクロビオティック食品として認められる味噌・醤油・梅干・そば・お茶・海藻などを探し出し、今では到底考えられない厳しい輸出規制と検査・為替管理の下で輸出を始めました。昭和44年(1969年)にミトクが設立されましたが、ミトクという社名は道夫の「ミ」偕子(トモコ)の「ト」久司の「ク」ということで、お二人のご指導を受けながら伝統的な製法を守り続けている多くの国内メーカーの協力も得られ、現在世界の40カ国以上に日本の伝統食品・オーガニック認定・コーシャ(ユダヤ教)認定などの食品を輸出し続けております。

久司道夫氏のマクロビオティックに関する活動は、1970年代からの自然食運動・有機(オーガニック)農業運動の端初となり、欧米における食生活の変革に大きな貢献をされました。また、1974年には米国の食事のあり方についての提言書(マクガバン報告書)の3人のアドバイザーの1人となって、肉食・砂糖・乳製品の害を指摘され、1995年には国立米国歴史博物館(通称:スミソニアン博物館)より、これまでの貢献が認められ、氏のマクロビオティックと代替医療に関する資料は殿堂入り(国家的資料として永久に保存し、一般に広く公開)されました。



Contents

1 プロテイングラノーラ・パンケーキミックス P.6

プロテイングラノーラ ヘーゼルナッツ&アーモンド、プロテイングラノーラ アーモンド&ベリー、
プロテインパンケーキミックス

2 フルーツスムージー P.8

アップル・ストロベリー・ザクロ、アップル・ラズベリー・ブルーベリー、
アップル・マンゴー・アセロラ、アップル・グアバ・クランベリー、
アップル、アップル・洋なし、アップル・ピーチ・アプリコット、アップル・バナナ、
アップル・ストロベリー・ブルーベリー、アップル・マンゴー・パイナップル、

3 ベビースムージー・ベビーオートミール P.10

ベビースムージー 4 種セット (Sw/Ca/Og/St)、ベビースムージー 4 種セット (Rs/Bk/Pr/Bl)、
アップル・キャロット、アップル・スイートポテト、アップル・ストロベリー・バニラ、
アップル・オレンジ・バナナ、ブルーソ、キウイ・マンゴー・ココナッツ、アップル・ラズベリー、
アップル・ブルーベリー・ストロベリー、洋なし・バナナ・きび、
バナナ、ストロベリー・バナナ、ブルーベリー・バナナ、アップル・キャロット、
ベビーオートミール 4 種セット

4 シリアル P.13

オートミール、ミューズリー (フルーツ & シード)、ミューズリー (ベリーミックス)

5 プロテインバー P.14

オレンジ&パオパブ、キャロブ、レモン&クルミ

6 ライ麦パン P.15

マルチグレイン ブロート、ブンパーニッケル、フォルコンブロート、フォルコンブロート&チアシード

7 ライスドリンク・オーツドリンク アーモンドドリンク・ソイドリンク P.16

ライスドリンク (オリジナル・チョコレート)、ブラウンライスドリンク、
オーツドリンクパリスタ、アーモンドドリンクパリスタ、アーモンドドリンク、オーツドリンク、
オーツドリンク (グルテンフリー)、ソイドリンク

8 穀物コーヒー・ティー・ハーブティー P.18

穀物コーヒー
イングリッシュブレックファスト、デカフェ イングリッシュブレックファスト、アールグレイ、
デカフェ アールグレイ、カモミール、ルイボス、ダーズリン

9 フルーツスプレッド P.20

カシス、ストロベリー、オレンジ、ラズベリー

- 10 **ココナッツ** P.21
ココナッツミルク、ココナッツウォーター
- 11 **メープル・アガベ** P.22
メープルシロップ、アガベシロップ
- 12 **オイル・ソイナゲット・ソイフレーク** P.24
エキストラバージンオリーブオイル、アマニ油
ソイナゲット、ソイフレーク
- 13 **パスタ** P.26
ロングパスタ (スパゲティ)
ショートパスタ (ペンネ・マカロニ)
- 14 **粒マスタード・オリーブペースト・オリーブ粒・ドライマト** P.27
粒マスタード
オリーブペースト (グリーン・ブラック)、オリーブ粒 (グリーン・ブラック)、ドライマト
- 15 **ビネガー** P.28
アップルサイダービネガー (マザー入り)、ザクロビネガー (マザー入り)
バルサミコ酢各種、ワインビネガー各種、アップルビネガー
- 16 **【冬季限定販売】 チョコレート** P.30
ダークチョコレート 100% (90g・25g)、ダークチョコレート 73% ヘーゼルナッツ、
ダークチョコレート 73% シーソルト (100g)、ダークチョコレート ベーキング (200g)
ダークチョコレート 86% (100g・25g)、ダークチョコレート 73% アガベ (100g・25g)
ダークチョコレート 73% アーモンド、ダークチョコレート 56% オレンジ
- 17 **【冬季限定販売】 ローチョコレート** P.32
ローチョコレート 85%&プロバイオティクス、ローチョコレート 100%
ローチョコレート 75%、ローチョコレート ヘーゼルナッツ
- 18 **ワイン** P.33
白 (ピウラ)、赤 (テンブラニリーヨ、テンブラニリーヨ レセルバ)、
赤 (サンジョヴェーゼ、シラー、カベルネソーヴィニヨン、ジンファンデル)、白 (シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン)
- 19 **マクロビオティック食品** P.36
有機米水飴、米水飴、玄米水飴
玄米せんべい (キノア、黒ごま、白ごま、海藻)
玄米キャンディー (バニラ、サワープラム、ペパーミント、ジンジャー)

商品規格一覧 P.38-43

ナチュラルでヘルシー
プロテイングラノーラ &
パンケーキミックス



【パーフェクトビオ】アクティブな毎日を楽しむために厳選したオーガニック素材と製法にこだわった、グルテンフリー&ヴィーガンフレンドリーなイタリアのブランド。

PROTEIN GRANOLA

こだわりブレンドの植物プロテイン

3種の植物由来のプロテインをバランスよく配合し、ナチュラルに美味しく仕上げました。乳由来のプロテインよりも穏やかに吸収されるため腹持ちもよく、消化に負担がかかりにくいのが特徴です。

砂糖・シロップ等の甘味料不使用

グラノーラはザクザク・カリカリ食感が美味しいけれど、その秘密はたっぷりの糖分。パーフェクトビオは砂糖・シロップ等の甘味料を使用していません。噛むほどに穀物とドライフルーツの素材の甘みと風味を味わえます。メープルシロップやはちみつなどで自分の好みの甘さに調節できます。

素材を活かすノンベイク製法

通常のグラノーラはシロップや砂糖を穀物やドライフルーツに絡めて高温で焼き上げています。パーフェクトビオは栄養価を損なわずに素材本来の味わいを楽しめるように焼き上げない「ノンベイク製法」。時間と手間をかけたレシピで仕上げました。

イタリア産有機アーモンドを贅沢に使用

存在感たっぷりのイタリア産大粒アーモンドがゴロゴロ入っているのが自慢。有機アーモンドを贅沢に楽しめます。

New!

パーフェクトビオ プロテイングラノーラ ヘーゼルナッツ&アーモンド

全粒オーツ麦をベースに、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ドライフルーツがふんだんに入ったオーガニックのグラノーラ。

・タンパク質:9.5g、食物繊維:2.5g /1食45gあたり

<グルテンフリー>
<ヴィーガン>

原材料：有機オーツ麦、有機デーツ、有機アーモンド、有機エンドウ豆プロテイン、有機玄米プロテイン、有機ヘーゼルナッツ、有機レーズン、有機ココナッツオイル、有機アーモンドプロテイン、有機ひまわり種子、有機アーモンドペースト、有機ヘーゼルナッツペースト

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,380	250g	4	15ヶ月	有機 JAS
	JANコード			
	8052204791279			



New!

パーフェクトビオ プロテイングラノーラ アーモンド&ベリー

全粒オーツ麦をベースに、3種のベリーをはじめ、フルーツやナッツがたっぷり入ったオーガニックのグラノーラ。

・タンパク質:9.8g、食物繊維:1.8g /1食45gあたり

<グルテンフリー>
<ヴィーガン>

原材料：有機オーツ麦、有機ひまわり種子、有機アーモンド、有機りんご、有機食用ひまわり油、有機アーモンドプロテイン、有機クランベリー、有機エンドウ豆プロテイン、有機デーツ、有機マルベリー、有機玄米プロテイン、有機ブルーベリー、有機レモン果汁、有機レモン果皮、食塩

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,380	250g	4	15ヶ月	有機 JAS
	JANコード			
	8052204791354			





PROTEIN PANCAKE MIX

たんぱく質が 美味しくしっかり摂れる！

2種の植物由来のプロテインをバランスよく配合しました。1袋でなんと「たんぱく質21g」！美味しく、簡単に、ナチュラルな素材からたんぱくチャージができます。

発芽そばで栄養価 UP！

種にとって成長の始まる発芽した状態は最も栄養価が高く、酵素が活性化され消化にも良いというメリットがあります。パーフェクトバイオでは、発芽させる工程から自社工場徹底管理し、オーガニックのそばの実を贅沢に使用しています。

スーパーフード チアシード入り！

食物繊維、カリウム、カルシウムなどのミネラルやオメガ3系脂肪酸であるα-リノレン酸が含まれていて腸活にも大変おすすめ。そして、チアシードの大きな特徴は水分を含むと約10倍に膨れ上がる性質があるため、グルテンが無くても、モチモチ食感を楽しめます。

砂糖・シロップ等の 甘味料不使用

甘味料や香りが強いスパイスなどが入っていないのでアレンジ自由自在！お好みに甘みを加えてパンケーキや、そば粉を活かしてガレット、野菜を入れてお好み焼き風にも。

New!

パーフェクトバイオ プロテイン パンケーキミックス

有機オーツ麦、有機発芽そば、アーモンドの粉などをベースとしたオーガニックのパンケーキミックスです。

・たんぱく質:21g、食物繊維:5.1g / 1袋100gあたり

<グルテンフリー>
<ヴィーガン>

原材料：有機オーツ麦、有機発芽そば、有機玄米粉、有機アーモンド粉、有機玄米プロテイン、有機チアシード、有機アーモンドプロテイン、有機コーンスターチ/膨張剤



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,200	200g(100g×2袋)	4	14ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 8052204791507			

< 基本のパンケーキの作り方 >

1袋で直径約10cmが6～8枚できます

【材料】

- ・〈本品〉パンケーキミックス・・・1袋(100g)
- ・お好みのミルク・・・・・・・・・・150ml
(牛乳、豆乳、アーモンドミルク、オーツミルク等)
- ・メープルシロップ・・・・・・・・・・大さじ1



- ①〈本品〉パンケーキミックスにお好みのミルク、メープルシロップを加えよく混ぜる。
- ②フライパンを一度強火で熱し、濡れふきんの上で少し冷ましてから弱火にして、生地を丸く流し入れ約1分30秒位焼く。
- ③小さな気泡が出てきたら、ひっくり返して約1分焼いて完成。

*メープルシロップの他にはちみつなど、お好みの甘味料でOK
漬したバナナ1/2を加えるとしっとりとした食感とより甘みが増えます。
*仕上げにフルーツスプレッドをかけて甘酸っぱさを加えても。
*甘みを入れないでガレット風や卵を加えてお好み焼き風にもアレンジ自在！



オーガニック果実で作った
贅沢フルーツスムージー

VITABIO

【ヴィタビオ】オーガニック認証を取得したフルーツスムージー。アップルをベースにオーガニックフルーツのみを使っています。持ち運びに便利なパウチタイプ。

- 朝食、おやつに
- お子様に
- ランチのお供に
- 食欲のない時に
- 介護食に

ヴィタビオ スーパーフルーツ アップル・ストロベリー・ザクロ

女性にうれしい“スーパーフード”ザクロにストロベリーをブレンドしました。



原材料：有機果実（有機りんご、有機イチゴ、有機ザクロ）

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥320	120g	10	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3288130120042			

ヴィタビオ スーパーフルーツ アップル・ラズベリー・ブルーベリー

抗酸化成分を含む“スーパーフード”ラズベリー・ブルーベリーをブレンドしました。



原材料：有機果実（有機りんご、有機ラズベリー、有機ブルーベリー）

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥320	120g	10	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3288130120004			

ヴィタビオ スーパーフルーツ アップル・マンゴー・アセロラ

ビタミンCを含む“スーパーフード”マンゴー・アセロラをブレンドしたトロピカル風味。



原材料：有機果実（有機りんご、有機マンゴー、有機アセロラ）

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥320	120g	10	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3288130120011			

★人気商品

ヴィタビオ スーパーフルーツ アップル・グアバ・クランベリー

ビタミンCと食物繊維が豊富な“スーパーフード”グアバ・クランベリーをブレンドしました。



原材料：有機果実（有機りんご、有機グアバ、有機クランベリー）

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥320	120g	10	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3288130120028			



★★★
人気商品

ヴィタビオ クールフルーツ
アップル

いつでも手軽に飲めるスムージー。飽きのこないすっきりした甘さです。

原材料：有機果実（有機りんご、有機レモン）



ヴィタビオ クールフルーツ
アップル・洋なし

洋なしのほんのりとした酸味とりんごのすっきりとした甘味がクセになります。

原材料：有機果実（有機りんご、有機洋なし、有機レモン）



ヴィタビオ クールフルーツ
アップル・バナナ

バナナの優しい甘みと風味が、りんごとよく合います。

原材料：有機果実（有機バナナ、有機りんご、有機レモン）



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥270	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3288130600094			

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥270	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3288130600087			

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥270	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3288130600070			

ヴィタビオ クールフルーツ
アップル・ピーチ・アプリコット

爽やかなアプリコットの酸味にピーチの甘さがびったりです。

原材料：有機果実（有機りんご、有機もも、有機あんず、有機レモン）



ヴィタビオ クールフルーツ
アップル・ストロベリー・ブルーベリー

2種のベリーを贅沢に加えました。ベリー系の優しい甘味が特徴です。

原材料：有機果実（有機りんご、有機いちご、有機ブルーベリー、有機レモン）



★★★
人気商品

ヴィタビオ クールフルーツ
アップル・マンゴー・パイナップル

南国の香り豊かなマンゴーとパイナップルの甘酸っぱさが口の中に広がります。

原材料：有機果実（有機りんご、有機マンゴー、有機パイナップル、有機レモン）



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥270	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3288130600100			

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥270	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3288130600117			

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥270	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3288130600063			

〈スーパーフルーツの栄養素〉



ザクロ

ビタミンC・カリウム・クエン酸・アントシアニン・エラグ酸等



ラズベリー

鉄・亜鉛・カルシウム・カリウム・ルチン・クエン酸・エラグ酸・アントシアニン・ビタミンC等



ブルーベリー

ビタミンE・食物繊維・アントシアニン・ビタミンA・βカロテン・ビタミンC等



マンゴー

ビタミンA・βカロテン・ビタミンC・葉酸・ビタミンE等



グアバ

ビタミンC・βカロテン・ナイアシン・カリウム・食物繊維等



クランベリー

プロアントシアニン・食物繊維・ビタミンC・カルシウム・カリウム・アントシアニン等

有機果実と有機野菜をブレンドした ベビースムージー



【ベビービオ】ベビービオは、フランスで最初にオーガニックベビーミルクを開発したブランドです。砂糖などの甘味料、添加物は一切加えず、高品質の有機食材から作られた幼児向けの食品を提供しています。



～乳児用規格 適用食品とは～

食品中の放射性物質の基準値として、1歳未満のお子さま対象の乳児用食品には一般食品より低い基準値(50Bq/kg)が適用されています。

～原材料について～

原材料は、フランスを中心に、近隣のヨーロッパ諸国で収穫した有機果実と有機野菜を使用しています。甘味料や酸味料をはじめとする添加物は、一切使用していません。小さいお子様から大人の方まで、安心してお召し上がりいただけます。

New!

ベビービオ ベビースムージー 4種セット (Sw/Ca/Og/St)

オーガニックベビースムージーの人気4種類のセット品。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

セット内容：アップル・スイートポテト、アップル・キャロット、アップル・オレンジ・バナナ、アップル・ストロベリー・バナナ



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,060	360g (90g × 4)	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 4539093003330			

New!

ベビービオ ベビースムージー 4種セット (Rs/Bk/Pr/BI)

オーガニックベビースムージーの人気4種類のセット品。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

セット内容：アップル・ラズベリー、アップル・ブルーベリー・ストロベリー、ブルーベリー、洋なし・バナナ・きび



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,060	360g (90g × 4)	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 4539093003637			



お子さまの誤飲を防止する
大きめキャップを採用しています。

★★★
人気商品

ベビービオ
ベブースムージー
アップル・
キャロット

クセのない人参がりんごの甘み
を引き立てます。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機りんご、有機にんじん、
有機レモン



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥280	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003231			

ベビービオ
ベブースムージー
アップル・
スイートポテト

さつまいもの優しい甘みがりんご
とよく合います。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機りんご、有機さつま
いも、有機レモン



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥280	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003248			

★★★
人気商品

ベビービオ
ベブースムージー
アップル・
ストロベリー・バニラ

ストロベリーの優しい甘みがりんご
とよく合います。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機りんご、有機いちご、
有機バニラ



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥280	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003255			

ベビービオ
ベブースムージー
アップル・
オレンジ・バナナ

オレンジの酸味とバナナの甘み
が特徴です。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機りんご、有機オレンジ、
有機バナナ、有機レモン



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥280	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003262			

ベビービオ
ベブースムージー
プルーン

程良い酸味とほのかな甘みのある
プルーンのみを使用しています。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機プルーン



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥280	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003286			

ベビービオ
ベブースムージー
キウイ・マンゴー・
ココナッツ

キウイの甘酸っぱさとマンゴーの
トロピカルな風味が特徴です。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機キウイフルーツ、有機
マンゴー、有機りんご、有機ココナッ
ツミルク



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥280	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003293			

ベビービオ
ベブースムージー
アップル・
ラズベリー

ラズベリーの酸味がりんごの甘さ
を引き立てます。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機りんご、有機ラズベリー



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥280	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003354			

ベビービオ
ベブースムージー
アップル・
ブルーベリー・ストロベリー

2種類のベリーの程よい甘酸っ
ぱさが、りんごとよく合います。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機りんご、有機ブルー
ベリー、有機いちご



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥280	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003361			

ベビービオ
ベブースムージー
洋なし・
バナナ・きび

洋なしのほんのりとした酸味とバナナ
の甘みが特徴です。雑穀のきび入り。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機洋なし、有機バナナ、
有機きび、有機レモン



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥280	90g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003385			



なめらかでクリーミー
スムージータイプの
オートミール



お子さまの誤飲を防止する
大きめキャップを採用しています。

パッケージ・
JANコードが
変わりました。

ベビーピオ
ベビーオートミール
バナナ

オーツ麦のしっかりとした食べ応えと、バナナの優しい甘みが特徴です。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機バナナ、有機オーツ麦、
有機濃縮レモン果汁



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥340	85g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003415			

New!

ベビーピオ
ベビーオートミール
ストロベリー・バナナ

バナナにいちごのフルーティーな酸味がさっぱりとした味わい。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機バナナ、有機いちご、
有機オーツ麦、有機濃縮果汁(グレープ、レモン)



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥340	85g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003422			

New!

ベビーピオ
ベビーオートミール
ブルーベリー・バナナ

バナナにブルーベリーの甘酸っぱさがアクセント。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機バナナ、有機ブルーベリー、
有機オーツ麦、有機濃縮レモン果汁



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥340	85g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003439			

New!

ベビーピオ
ベビーオートミール
アップル・キャロット

りんごとにんじんの甘みがベストマッチ。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

原材料:有機りんご、有機にんじん、
有機オーツ麦、有機濃縮果汁(グレープ、レモン)



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥340	85g	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003446			

New!

ベビーピオ
ベビーオートミール
4種セット

オーガニックベビーオートミール4種類が入ったセット品。

<砂糖不使用>

生後6カ月頃より

セット内容:バナナ、ストロベリー・バナナ、
ブルーベリー・バナナ、アップル・キャロット



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,280	340g (85g × 4)	14	15ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003590			

食べ応えあるオールミールベース

オートミールとは、オーツ麦(えんぱく)という穀物を蒸してさらに加工したものです。オートミールは精白米と比べて、タンパク質、鉄、カルシウム、食物繊維などが多く含まれており、離乳食にもぴったりです。

月齢別オートミール摂取目安

- ・月齢 5、6 か月の場合…4g (小さじ 2)
- ・月齢 9 ~ 11 か月の場合…12g (小さじ 6)
- ・月齢 7、8 か月の場合…8g (小さじ 4)
- ・月齢 12 か月以降の場合…16g (小さじ 8)

ベビーオートミールシリーズ 1 個 (85g) にはオートミールが約 8g 入っています。

- 野菜やフルーツも同時に取れて、美味しさも栄養バランスもアップ
- 水でふやかす手間もなく開けたらすぐ食べられます
- 便利なキャップ付きでお出かけに便利
- 離乳食もこれ 1 本で OK





ミネラルとビタミンをたっぷり補給
朝食におすすめの
シリアル



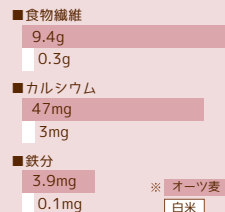
【ビオルグ】ビオルグは、1988年にフランスで創立された、健康的で良質な商品を目指した栄養士が立ち上げたブランドです。ヨーロッパのオーガニック食品として抜群の信用と知名度を持っています。高品質な有機原料を使用した約200種類以上のアイテムを製造し、ヨーロッパ全土のスーパーマーケットや自然食品店などで展開しています。

～オーツ麦とは？～

オーツ麦とは、イネ科のカラスムギ属に属する穀物のことで、別名エンバク、オート麦、マカラスムギとも呼ばれています。オーツ麦は日本人の主食であるお米と比較しても、非常に栄養価が高いと言われています。最近では、ドライフルーツなどと合わせて「フルーツグラノーラ」として、手軽に取れて栄養価の高い食事として主に朝食のメニューで人気があります。

また、ビタミンB1やミネラル、パントテン酸・カリウム・マグネシウム・鉄分・亜鉛・銅、ファイトケミカルのサポニン・アルカロイド・ステロール・フラボノイドなどの栄養が多く含まれているため、体内へさまざまな効果が期待できます。

白米との栄養成分比較 (100gあたり)



ぜひ！ シリアルドリンクと 一緒にお召し上がりください！



そのままかけても、温めてポリッジにしても美味しくお召し上がりいただけます。

※シリアルドリンク
(本誌16～17ページ)



★★★ 人気商品

ビオルグ オートミール

有機オーツ麦100%の全粒オートミール。素材そのままのほのかな甘み特徴です。手軽に扱え、様々な調理法や食べ方を楽しむ事ができるブレンドタイプ。



原材料：有機オーツ麦

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥900	500g	12	14ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3229820019307			

ビオルグ ミューズリー (フルーツ&シード)

有機オーツ麦をベースにいちじくやアプリコット等のドライフルーツとひまわり、亜麻仁、かぼちゃの種子が入ったミューズリー。フルーツの甘酸っぱさとのほのかな甘み特徴です。



原材料：有機オーツ麦、有機小麦フレーク、有機レーズン、有機スペルト小麦フレーク、有機乾燥いちじく、有機コーンフレーク、有機乾燥アプリコット、有機ひまわり種子、有機亜麻仁、有機かぼちゃ種子

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,180	375g	12	14ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3229820129488			

ビオルグ ミューズリー (ベリーミックス)

有機オーツ麦をベースにクランベリー等の3種のベリーや、大粒のアーモンドがそのまま入ったミューズリー。ベリーの酸味と甘みが味わえます。



原材料：有機オーツ麦、有機レーズン、有機小麦フレーク、有機全粒スペルト小麦フレーク、有機アーモンド、有機乾燥ブラックカラント、有機乾燥クランベリー、有機乾燥ブルーベリー

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,380	375g	12	14ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3229820782560			

いつでも手軽にタンパク質を補える ロープロテインバー

maama

【マーマ】maama（マーマ）はイタリアのヴェローナの自社工場で作品づくりをしています。ヘルシーで持続可能なライフスタイルを応援するため素材の良さを生かすRAW（ロー）にこだわり、オーガニックの原材料で丁寧に作りました。エネルギーに満ちた自然の恵みそのままの美味しさをお届けします。

ロー（RAW）とは

製造工程を45℃以下で行うことで栄養素が損なわれにくく、素材本来の自然の美味しさを味わえます。

原材料は植物性のみ ナチュラルなプロテインバー

●プロテイン（タンパク質）

・パンクキンシード

種子に含まれる植物性タンパク質をパウダー状にして加えました。抗酸化作用の高いビタミンEや亜鉛、鉄分などミネラルを含んでいます。

・くるみ

高い抗酸化作用やオメガ3脂肪酸などが豊富に含まれることで知られているナッツ。タンパク質も多く、植物由来のナチュラルなプロテイン補給におすすめです。

●ベース

・デーツ

コク深い濃厚な甘さのデーツには食物繊維やカリウム、マグネシウムが豊富で腸内環境を整え、便通改善にも効果があると言われています。maamaのバーは砂糖や甘味料を使用せず、デーツの自然の甘みで出来ています。

●パワー

・キャラボ

マメ科の植物。実は甘味が強く、ほんのりとした苦みがチョコレートやココアの代用品として注目を浴びています。カルシウムや食物繊維、鉄分が含まれ、カフェインが入っていないので妊婦の方にもおすすめです。

・バオバブ

生命の木とも言われ、アフリカやオーストラリアなど熱帯～亜熱帯地域に生息する樹木です。幹、葉、花、実と無駄なく活用することができ、厳しい環境で生き続けるため果実には食物繊維・ビタミンC・カルシウム・鉄などの成分が含まれています。

New!

マーマ プロテインバー オレンジ&バオバブ



栄養満点“バオバブの実”とオレンジが爽やかな味わいのプロテインバー。

タンパク質：4.2g、食物繊維：3.5g / 35gあたり
＜砂糖不使用＞ ＜グルテンフリー＞ ＜ヴィーガン＞

原材料：有機デーツ、有機クルミ、有機レーズン、有機ココアバター、有機いちじく、有機バオバブ、有機オレンジエキス、有機オレンジ果皮油

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥420	35g	14	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8056370642113			

New!

マーマ プロテインバー キャラボ



スーパーフード“キャラボ”が入ったチョコレートのようなやさしい甘さのプロテインバー

タンパク質：5.6g、食物繊維：4.9g / 35gあたり
＜砂糖不使用＞ ＜グルテンフリー＞ ＜ヴィーガン＞

原材料：有機デーツ、有機パンクキンシードプロテイン、有機いちじく、有機キャラボ、有機カシューナッツ、有機レーズン

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥420	35g	14	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8056370642120			

New!

マーマ プロテインバー レモン&クルミ



タンパク質たっぷり有機クルミといちじくの食べ応えレモンの風味が爽やかなプロテインバー

タンパク質：4.2g、食物繊維：3.1g / 35gあたり
＜砂糖不使用＞ ＜グルテンフリー＞ ＜ヴィーガン＞

原材料：有機デーツ、有機クルミ、有機レーズン、有機いちじく、有機カシューナッツ、有機レモンエキス、有機レモン果皮油

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥420	35g	14	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8056370642106			



ドイツの伝統的な
有機全粒ライ麦パン



【ペーマ】1905年にドイツの自然豊かなヴァイセンシュタットで設立された、100年以上の歴史を誇るドイツのライ麦パンメーカーです。地元で収穫されたライ麦のみを使用し、伝統的なレシピを守り続けています。

Dietary fiber ～食物繊維が豊富なライ麦～

外皮・胚芽をまるごと含んだ、有機全粒ライ麦には、ビタミン・ミネラル・食物繊維がバランスよく含まれています。特に現代人に不足しがちな食物繊維が豊富で、このライ麦パン2枚を摂取することで、成人女性が1日に必要とされる量の半分(約10g)を満たすことができます。

ペーマ マルチグレインブロード



有機全粒ライ麦にオーツ麦、大麦、全粒小麦など穀類を加えて焼き上げたドイツのライ麦パンです。< 6枚入 >

原材料：有機全粒ライ麦、有機オーツ麦、有機大麦、有機全粒小麦、食塩、酵母

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥560	375g	16	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4000358060264			

★★
人気商品

ペーマ プンパーニッケル



低温で長時間焼き上げました。濃褐色の焼き色で、ライ麦本来の旨みを一番強く味わうことができます。噛むほどにライ麦の味が広がります。 < 6枚入 >

原材料：有機全粒ライ麦、食塩、酵母

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥520	375g	16	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4000358060233			

ペーマ フォルコンブロード



高温で短時間焼き上げました。やわらかな酸味と甘み特徴的なライ麦パンの中でもオーソドックスなタイプ。オープンサンドやチーズをはさんでサンドイッチに。 < 6枚入 >

原材料：有機全粒ライ麦、食塩、酵母

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥520	375g	16	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4000358060172			

ペーマ フォルコンブロード&チアシード



高温で短時間焼き上げました。ライ麦パン独特のオーソドックスな味と酸味に、スーパーフード"チアシード"のつぶつぶした食感がクセになります。 < 6枚入 >

原材料：有機全粒ライ麦、有機チアシード、食塩、酵母

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥580	375g	16	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4000358060202			



THE BRIDGE
LA FAMIGLIA ORGANIC

【ブリッジ】ブリッジ社はイタリア レッシーニ山のふもとに 1994 年に設立された、イタリア米を使用した最初のシリアルドリンクの会社です。ブリッジ社の商品は有機栽培で育てられた原材料を使用し、オーガニック認定団体 ICEA によってオーガニック認定を受けています。

Water ~こだわりの水~

レッシーニ山のふもと海拔 450 メートルから湧き出る清涼な水を使用しています。この水は、ミネラルが豊富で、18 世紀の時代から高く評価されています。

欧米で定番化した “第3のミルク”

ヨーロッパや米国のスーパーマーケットでは、牛乳、豆乳に続く“第3のミルク”と呼ばれる「アーモンドミルク」「ライスマルク」などの売り場が充実しています。日本においても食品アレルギーやヘルシー志向へのトレンドもあり、これら植物性の代替ミルク製品は急速に成長しています。

※ミトクでは誤解が生じないように

『〇〇ミルク』ではなく『〇〇ドリンク』と表記しています。



★★★
人気商品

ブリッジ ライスドリンク (オリジナル)

有機米から作ったライスドリンク。牛乳や豆乳のように、そのまま飲みいただけます。シリアル等にかけても美味しくお召し上がりいただけます。

<グルテンフリー>
<乳製品不使用>

原材料：有機米、有機食用ひまわり油、有機食用紅花油、食塩



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥650	1,000ml	6	14ヶ月	有機 JAS
		JAN コード 801942800013		
¥300	250ml	10	14ヶ月	有機 JAS
		JAN コード 8019428004059		

ブリッジ ブラウンライス ドリンク

有機玄米から作ったライスドリンク。玄米の甘さがさっぱりとした味わいです。牛乳や豆乳のように、そのまま飲みいただけます。シリアル等にかけても美味しくお召し上がりいただけます。

<グルテンフリー>
<乳製品不使用>

原材料：有機玄米、有機食用ひまわり油、有機食用紅花油、食塩



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥680	1,000ml	12	12ヶ月	有機 JAS
		JAN コード 8019428007562		

New!

ブリッジ オーツドリンク バリスタ

コーヒーや紅茶をもっと美味しく飲むために作ったオーツドリンク。ほんのり甘くまろやかな味わい。

<グルテンフリー>
<乳製品不使用>

原材料：有機オーツ麦、有機食用ひまわり油、有機食用紅花油、食塩



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥720	1,000ml	12	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8019428007579			

New!

ブリッジ アーモンドドリンク バリスタ

コーヒーや紅茶をもっと美味しく飲むために作ったアーモンドドリンク。香ばしいアーモンドの風味とすっきりとした味わい。

<グルテンフリー>
<乳製品不使用>

原材料：有機アーモンド / 安定剤（ローカストビーンガム）



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥780	1,000ml	12	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8019428007678			

BRIDGE バリスタ



コーヒーや紅茶などの
コク深さや風味をより引き立てます

- ◎ すっきりとした飲み口で
コーヒー・紅茶がさらに美味しく!
- ◎ フォーミングも簡単!
フワフワの泡でラテアートも



- ◎ 豆乳の代わりにしてシリアルやお料理に
- ◎ 抹茶やほうじ茶でティー・ラテにするのもおすすめです

人気商品

ブリッジ アーモンド ドリンク

良質な有機アーモンドを使用した、風味豊かな有機アーモンドドリンク。

<グルテンフリー>
<乳製品不使用>
<砂糖不使用>

原材料：有機アーモンド



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥840	1000ml	12	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8019428007449			

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥300	200ml	24	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8019428004127			

人気商品

ブリッジ オーツドリンク

有機オーツ麦で作ったドリンク。すっきりとした甘みとオーツ麦のコクが特徴です。そのままでも、料理等にもご使用いただけます。

<乳製品不使用>

原材料：有機オーツ麦、有機食用ひまわり油、有機食用紅花油、食塩



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥680	1000ml	12	14ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8019428000105			

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥300	250ml	10	14ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8019428004189			

ブリッジ オーツドリンク (グルテンフリー)

グルテンに似た構造のタンパク質を含まない有機オーツ麦から作った穀物ドリンク。オーツ麦の香ばしい風味と穀物の甘み。お料理にもご使用下さい。

<グルテンフリー>
<乳製品不使用>

原材料：有機オーツ麦、有機食用ひまわり油、有機食用紅花油、食塩



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥720	1000ml	6	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8019428007296			

ブリッジ ライズドリンク (チョコレート)

有機米から作ったチョコレート味のライズドリンク。そのまま朝食やランチと一緒に。デザート作りにもお使いいただけます。

<グルテンフリー>
<乳製品不使用>

原材料：有機米、有機濃縮リンゴ果汁、有機ココアパウダー、有機食用ひまわり油、食塩、有機食用紅花油 / 安定剤（ジェランガム）



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥300	250ml	10	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8019428004073			

ブリッジ ソイドリンク

有機大豆で、美味しく飲みやすい豆乳を作りました。外皮を取り除いているので、雑味のないマイルドな豆乳です。そのままでも、料理等にもご使用いただけます。

<グルテンフリー>
<乳製品不使用>

原材料：有機大豆、食塩



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥660	1,000ml	12	12ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8019428007005			

オーツドリンク簡単♪レシピ 『濃厚ベジトマト クリームスープ』

【材料】2~3人分

- ・オーツドリンク…300ml
- ・水…200ml
- ・洋風顆粒だし…小さじ1
- ・塩こしょう…適量
- ・オリーブオイル…適量

- 【A】
- ・じゃがいも…中1個
 - ・玉ねぎ…1/2個
 - ・トマト…大1/2個



【作り方】

- ① 【A】を1cmのダイス状に切っておく。
- ② 鍋にオリーブオイルを適量入れ、じゃがいもと玉ねぎを炒める。
- ③ 玉ねぎが透き通ったらオーツドリンク、水、洋風顆粒だしを加えてじゃがいもが柔らかくなるまで弱火で煮込む。
- ④ 最後にトマトを加え、塩こしょうで味を調えて完成。



オーガニック、フェアトレード…
地球全体のことを配慮した
ティー&ハーブティー

CHOICE ORGANICS™

【チョイス・オーガニックティ】1989年に米国で一番最初にオーガニックティを誕生させた会社です。生産施設で使用される電力は風力発電によるものをご購入したりと、自然環境にビジネスの足跡を出来るだけ残さないように配慮しています。フェアトレードにも積極的に取り組んでいます。

2010年7月、「Choice Organic Teas」の全ての商品は、NON-GMO Project 認証マークを取得しました。これは、遺伝子組み換え原料を含まない、またはその割合が極めて低いと認められた食品に与えられるマークです。遺伝子組み換え食品(GMO)は農作物の遺伝子情報を操作することで生産性を高められるメリットがありますが、一方で食品や環境に関する安全性の問題から、強い不安や反発もあり、遺伝子組み換え原料の使用を抑えたNON-GMO食品に人気が集まっています。

Rainforest Alliance

～レインフォレスト・アライアンス～

レインフォレスト・アライアンス(Rainforest Alliance)は、国際的な非営利環境保護団体として1987年に設立され、その活動は世界70カ国以上に及んでいます。地球環境保護と人々の持続可能な生活を確保することを使命とし、森林や生態系の保護、土壌や水資源の保全、労働環境の向上や生活保障など、厳しい基準を満たした農園にのみ「レインフォレスト・アライアンス認証」が与えられ、レインフォレスト・アライアンス認証農園から供給された原料を使用した製品には、レインフォレスト・アライアンス認証マークを使用することができます。



Biopur

【ビオピュール】ビオピュールのノンカフェインのコーヒー風飲料は、有機穀物を使用し、手軽に本格的な味わいを楽しめるインスタント飲料です。ノンカフェインの穀物飲料として、幅広い層にお楽しみ頂けます。

★★★
人気商品

ビオピュール 穀物コーヒー

有機穀物コーヒーは有機栽培されたチコリ、ライ麦、麦芽などをバランス良くブレンドしたノンカフェインのコーヒー風飲料です。カフェインが気になる方に、オススメです。

<ノンカフェイン>

原材料：有機ライ麦、有機大麦芽、有機大麦、有機チコリ、有機いちじく



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,300	100g	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 4000799100697			

コーヒー風飲料を楽しもう!

穀物コーヒーは、妊婦の方やお子様、カフェインを気にされる方にも安心な飲み物です。そのままお湯に溶かして飲むのももちろん、お菓子づくりにも使えます。

こんな方にオススメ

・カフェインが苦手な方 ・妊娠中または授乳中の方 ・気軽に穀物コーヒーを楽しみたい方

オススメの召し上がり方

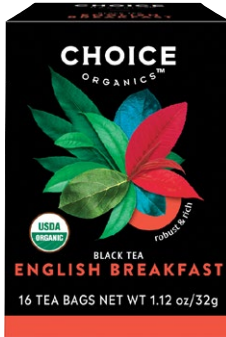
- ライスミルクや豆乳で割ってカフェオレ風に
- 寒天や葛粉でコーヒーゼリーに
- お菓子作りに



チョイス
イングリッシュ
ブレイクファスト

英国のこつりした朝食を、ミルクティーでいただくためにブレンドされた有機紅茶。豊かで強い風味が特徴です。

<レインフォレスト>



原材料：有機紅茶

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,380	16袋	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 047445919511			

★★★
人気商品

チョイス
デカフェ
イングリッシュ
ブレイクファスト

イングリッシュブレイクファストの美味しさはそのままに、脱カフェイン処理しました。豊かな風味が特徴で、ミルクティーにしても美味しいです。(カフェイン含有量 0.4%未滿)

<カフェインレス>
<レインフォレスト>



原材料：有機紅茶

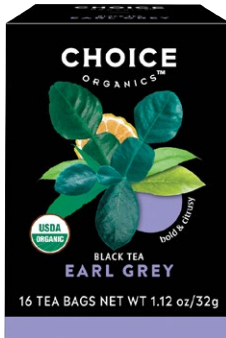
上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,380	16袋	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 047445919542			

★★★
人気商品

チョイス
アールグレイ

ベルガモットで香り付けした有機紅茶です。かるい柑橘系の香りが気分をリフレッシュ。アイスティーの定番です。

<レインフォレスト>



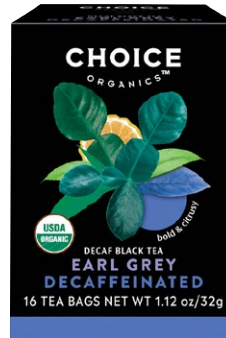
原材料：有機紅茶、有機ベルガモットオイル

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,380	16袋	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 047445919719			

チョイス
デカフェ
アールグレイ

アールグレイの美味しさはそのままに、脱カフェイン処理しました。爽やかな香りが引き立ち、アイスティーにしても美味しいです。(カフェイン含有量 0.4%未滿)

<カフェインレス>
<レインフォレスト>



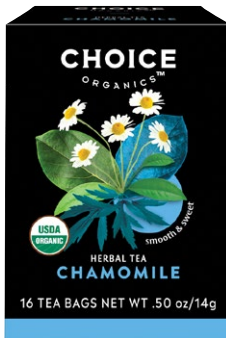
原材料：有機紅茶、有機ベルガモットオイル

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,380	16袋	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 047445919917			

チョイス
カモミール

リラックス効果のあるカモミールは、お休みに最適。ほのかにりんごのような甘い香りがします。

<ノンカフェイン>



原材料：有機カモミール

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,380	16袋	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 047445919429			

チョイス
ルイボス

ルイボスには抗酸化成分が含まれます。すっきりとクセのない味わいは、どんな料理にもよく合います。

<ノンカフェイン>
<レインフォレスト>



原材料：有機ルイボス

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,380	16袋	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 047445919436			

～環境に優しいパッケージ
&ティーバッグ～

外箱は100%リサイクルの板紙、85%の使用済み廃棄物を使用し、持続可能な植物由来のインクで印刷されています。



ティーバッグはすべて天然繊維「アバカ」でできており、プラスチックを含みません。そのため、紐を取れば堆肥化できます。アバカの繊維は、柔軟でありながら水にも強いので、優しく茶葉のエキスを抽出します。また、ティーバッグにはホチキスの針を使用していません。

Decaffeinated

～デカフェについて～

有機茶のカフェイン除去は、沸騰を利用して水と二酸化炭素のみを使用する方法がもっとも安全で純粋とされています。この方法は、カフェインを取り除きますが、身体に有益とされるポリフェノールは95%も残すことができます。

一カフェイン除去(超臨界二酸化炭素抽出)の仕組み—湿らせた茶葉を、密閉した容器内で加圧した二酸化炭素に触れさせます。二酸化炭素は液化(加圧することで超臨界になり液化する)して、キサンチン(有機化合物の一種、カフェインはキサンチンが有機合成してできた誘導体)を除去する溶媒となります。一方、茶葉にフレーバーは残ります。二酸化炭素は、安全でケミカルフリー(化学薬品を使用していない)です。そしてこの方法は、ケミカルプロセス(薬品を使用してデカフェにする方法)に比べてコストがわずかに高いものの、有機茶において認められているカフェインを除去する方法です。

こんな方にオススメ

- ・妊娠または授乳中の方
- ・体質的にカフェインに敏感
- ・胃腸の調子が良くない
- ・就寝前に一息つきたい

<NON-GMO Project>

独自の検証により、明確な表示をした非遺伝子組み換え製品を消費者に提供することを目的とする非営利団体です。また、遺伝子組み換え懸念のある原料のテストも行っています。

<https://www.nongmoproject.org>



チョイス
ダーズリン

「紅茶のシャンパン」と呼ばれる、人気の高い有機紅茶です。マスカットフレーバーと呼ばれる、花のようなとても良い香りがします。

<レインフォレスト>



原材料：有機ダーズリン紅茶

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,380	16袋	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 047445919122			



ヘルシーな毎日の朝食に
自然本来の味が楽しめる
ノンシュガー Spreeds



【アビィ・サンフェルムのスプレッド】オーガニックの果実をふんだんに使った、砂糖を一切使わないフルーツスプレッドです。フルーツそのものの酸味と甘みをいかした、贅沢な味わいをお楽しみください。パンはもちろん、デザートソースや料理にもお使いください。

Nonsugar spread

意外と知られていないのが、フルーツスプレッドの原料に含まれる果実の割合です。スプレッドといえばほとんどが果実であるようなイメージを持ちますが、市販されているスプレッドのほとんどが、果実は20%前後しか含まれていません。ミトクがお届けする「アビィ・サンフェルム」のスプレッドは、原料がオーガニックというだけでなく、果実量は50%もの完熟フルーツを使用！ペクチンも柑橘由来にこだわり、フルーツの美味しさそのものを味わえます。

～おすすめの食べ方～

- パンにつけて
- ヨーグルトにかけて
- スムージーに混ぜて
- スイーツ作りに
- 料理の隠し味に

アビィ・サンフェルム カシススプレッド

砂糖を加えず、グレープの果汁で甘みを調整したオーガニックスプレッド。口の中いっぱい広がる、甘酸っぱいカシスの味わいをお楽しみください。

- ・糖度：41度
- ・果実含有率：59%
- ・ポリフェノール：370mg/100gあたり

原材料：有機カシス、有機濃縮グレープ果汁/ゲル化剤（ペクチン）



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥720	200g	6	24ヶ月	有機 JAS
	JANコード			
	3288131118178			

アビィ・サンフェルム ストロベリースプレッド

砂糖を加えず、グレープの果汁で甘みを調整したオーガニックスプレッド。いちご本来のすっきりとした甘酸っぱさが絶妙です。

- ・糖度：37度
- ・果実含有率：56%

原材料：有機いちご、有機濃縮果汁（グレープ・レモン）/ゲル化剤（ペクチン）



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥680	200g	6	24ヶ月	有機 JAS
	JANコード			
	3288131118154			

アビィ・サンフェルム オレンジスプレッド

砂糖を加えず、グレープの果汁で甘みを調整したオーガニックスプレッド。マイルドな酸味と苦みで、お料理にも大活躍！

- ・糖度：36.5度
- ・果実含有率：56%

原材料：有機オレンジ、有機濃縮果汁（グレープ・レモン）/ゲル化剤（ペクチン）



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥660	200g	6	24ヶ月	有機 JAS
	JANコード			
	3288131118253			

アビィ・サンフェルム ラズベリースプレッド

砂糖を加えず、グレープの果汁で甘みを調整したオーガニックスプレッド。すっきりとした酸味と上品な甘さです。程よい果肉感を残し、美味しさを凝縮しました。

- ・糖度：41度
- ・果実含有率：55%
- ・ポリフェノール：190mg/100gあたり

原材料：有機ラズベリー、有機濃縮果汁（グレープ・レモン）/ゲル化剤（ペクチン）



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥720	200g	6	24ヶ月	有機 JAS
	JANコード			
	3288131118161			

10 MITOKU

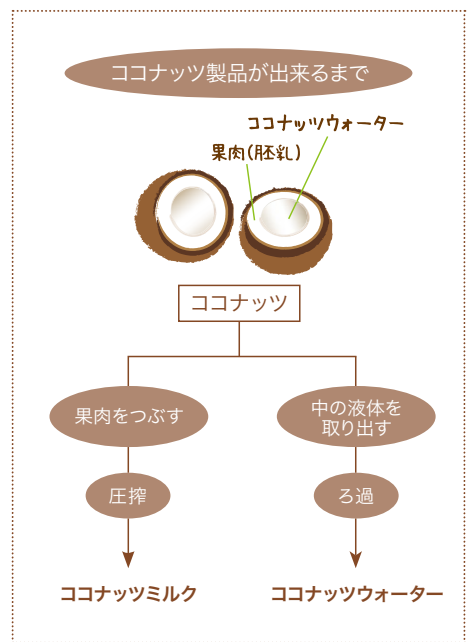
Organic&Natural
PRODUCT CATALOG



本場の味をご家庭で
ココナッツミルク
&ウォーター

COCOMI
BIO.ORGANIC

【ココミ】スリランカを代表するオーガニックココナッツ製品のブランド。HACCP/ISO22000 を取得した自社工場では自社農園で育てたオーガニックココナッツを、鮮度を保ちながらすぐに加工します。



★★★
人気商品

ココミ ココナッツミルク

スリランカ産オーガニックココナッツを原料にしたココナッツミルク。アジア料理やデザート作りに幅広くお使いいただけます。

・脂肪分：17%

<増粘剤不使用>

原材料：有機ココナッツ

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥480	400ml	12	24ヶ月	有機 JAS
		JAN コード 4792038024009		
¥350	200ml	12	24ヶ月	有機 JAS
		JAN コード 4792038044021		



ココミ ココナッツウォーター

オーガニックココナッツから取り出した天然のジュース。脂肪分、コレステロールはゼロで低カロリー。カリウムを多く含みます。起床後の水分補給やスポーツ時のドリンク、スムージー作りに。

原材料：有機ココナッツ / 酸化防止剤 (ビタミンC)



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥400	330ml	12	12ヶ月	有機 JAS
		JAN コード 4792038504006		

体に負担をかけない ナチュラルな甘味料



【アーティザントラディション】アーティザントラディションは、カナダケベック州に設立された食品ブランド。農家や加工業者と緊密に連携して、多くのオーガニック加工品を提供しています。

Maple

<低GI値> 砂糖や蜂蜜などよりもGI値やカロリーが低いので、甘味料としてたっぷりとお使いいただけます。

<高い栄養価> 亜鉛、カリウム、カルシウム、マグネシウム、ビタミンB1,B2 がバランスよく含まれます。自然のパワーがたっぷり。



※画像提供：ケベック・メープル製品生産者協会

カナダ産メープルシロップのグレード

メープルシロップは色・味・風味・透明度によって4種類のグレードに分類されます。アーティザントラディションは「ダーク（ロバストテイスト）」の、コクのあるしっかりした味わいを楽しめます。醤油や味噌との相性もよく、普段の料理にもおすすめです。

ARTISAN TRADITION				
4つのグレード	Golden ゴールデン (デリケートテイスト)	Amber アンバー (リッチテイスト)	Dark ダーク (ロバストテイスト)	Very Dark ベリーダーク (ストロングテイスト)
	薄い色調と デリケートな風味	琥珀色で 味わいがある	濃い茶色 メープルの独特の風味	最も濃い 色も風味も
樹液採取時期	早い		遅い	
光の透過率	100%		0%	

New!

アーティザントラディション メープルシロップ

有機栽培された最高級のサトウカエデから採れる樹液を煮詰めただけの、純粋メープルシロップです。1ℓのシロップを作るために、約40ℓの樹液を使用します。他の甘味料に比べてカロリーが低く、ミネラルやビタミンが豊富です。さっぱりとした甘さながら、キャラメルのようなコク深さを味わえます。
(グレード:ダークロバストテイスト)

原材料：有機かえで樹液



液だれしにくい注ぎ口。

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,300	330g	12	36ヶ月	有機 JAS
JAN コード				
4539093003675				

メープルシロップレシピ 『ズッキーニチョコテリーヌ』

ズッキーニをまるまる1本使用したチョコを使わないヘルシースイーツ。
メープルシロップでコク深い味わいに。

【材料】(20cm × 20cm 正方形型)

- A
- ・ズッキーニ…1本(200g~250gサイズ)
- ・メープルシロップ…100ml(お好みの甘さに調節)
- ・たまご…1個
- ・ココナッツオイル…50ml
- 粉もの(合わせておく)
- ・薄力粉…100g
- ・カカオパウダー…40g
- ・ベーキングパウダー…小さじ1
- ・塩…少々

【作り方】

- ① オープンを180度に加熱しておく
- ② ●Aの材料をボウルで混ぜあわせる
- ③ ②の中に、合わせておいた粉ものを全て入れてざっくり混ぜる
- ④ 型に入れてオープンで20分~30分ほど焼く
- ⑤ オープンから出し、粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩寝かせて完成



メープルシロップレシピ 『メープルナッツ』

栄養満点!かんたんヘルシーおやつ。

【材料】作りやすい量

- ・くるみ…100g
- ・メープルシロップ(ダークロバストテイスト)…大さじ3
- ・塩…2つまみ

【作り方】

- ① フライパンでくるみを乾煎りし、メープルシロップと塩を加え、絡めながら炒める。
- ② 水分が飛んだら、クッキングシートにくるみを広げて冷ます。
- ③ ②を乾燥剤入りの缶(保管器)などで保存する。



※このレシピはケベック・メープル製品生産者協会が制作した『安中千絵先生のレシピ集』から転載したものです。

Federation of Quebec Maple Syrup Producers Agriculture et Agroalimentaire Canada Agriculture and Agri-Food Canada



液だれしにくい注ぎ口。

MITOKU アガベシロップ

リュウゼツラン科のブルーアガベと呼ばれる植物からつくられた天然甘味料です。ブルーアガベはテキーラの原料にも使用されています。
くせがなく、使いやすいので、お料理やお菓子、コーヒー等にお使いいただけます。

原材料：有機ブルーアガベ



Agave ~注目の甘味料~

アガベ(日本名:リュウゼツラン)は、メキシコなどの砂漠地帯に生育している植物で、ネイティブ・アメリカンの人々はアガベの球茎を切り、その切り口から染み出してくるシロップを集めて甘味料として使用していました。MITOKUのアガベシロップは、リュウゼツランの中でもテキーラの原料にもなる最高級のブルーアガベを使用して作られたシロップです。

くせがなく使いやすいので、お料理、お菓子、コーヒー等々、甘味料としてお使いいただけます。低GI値で、砂糖と比べてカロリーを約20%抑えることができます。

GI値とは?

血糖値の上昇率を図る目安の数値です。GI値の高い食品は、血糖値を急激に上げ、その反動ですぐに下げますが、低い食品は体内に穏やかに吸収されます。



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥4,500	1,320g	12	24ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 4539093003699			

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥600	140g	12	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 4539093003002			



ヘルシーな食生活へ
オーガニックオイル
& ソイミート



【ボルドーニ】スイスで1845年に設立された、高品質ヘルシーオイルのリーディングカンパニーが手掛けるオーガニックに特化したブランド。「econature」シリーズは、オーガニック原料にこだわり、健康な体を維持するために開発されました。

Omega-3

～アマニ油の効果～

- ・血液をサラサラに
- ・コレステロールを下げる
- ・アレルギー症状を改善
- ・美肌を保つ
- ・動脈硬化の緩和
- ・皮膚の炎症や湿疹の緩和

主成分がα-リノレン酸(オメガ3)の亜麻仁油(フラックスオイル)には、微量でも生理的な働きを助け、体組織を清浄にする働きがあります。α-リノレン酸が体内で代謝されると、DHAとEPAといった良質な必須脂肪酸に変わり、体内で免疫力を高める働きをしてくれます。また、血中コレステロールを抑制したり、心臓病のリスクを低くするとの研究結果もある、今、最も注目されているオイルです。毎日スプーン1杯のフラックスオイルを習慣にして、健康的な毎日を過ごしませんか？

【お召し上がり方】

- ・ドレッシングに
- ・納豆や豆腐にかけて
- ・味噌汁に入れて
- ・パスタにかけて



ボルドーニ エキストラバージン オリーブオイル

イタリア産の有機栽培オリーブを原料にしたエキストラバージンオリーブオイル。オリーブの風味・栄養価を壊すことなく、低温圧搾法(コールドプレス)により丁寧に搾油しました。フルーティーな香りが印象的で、オリーブのフレッシュな香りが口の中に広がります。パンにつけたり、サラダにかけたり、また、塩・胡椒で味付けした生魚にかけてお楽しみ下さい。

原材料：有機食用オリーブ油

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥3,200	460g	6	18ヶ月	有機 JAS
	JANコード 8023242001231			

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥2,000	230g	8	18ヶ月	有機 JAS
	JANコード 8023242001224			



★★★ 人気商品

ボルドーニ アマニ油

からだに必要な必須脂肪酸である、オメガ-3(α-リノレン酸)を豊富に含む有機亜麻の種子(フラックスシード)を低温圧搾しました。丁寧にろ過を重ねた、軽い口当たりの飲みやすいマイルドタイプです。スプーン1杯をそのままお飲みください。毎日の習慣に。

(熱に弱いため、加熱料理には使わずに、調理した料理に後からかける、などの使い方をして下さい。)

原材料：有機食用アマニ油

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥2,400	230g	8	18ヶ月	有機 JAS
	JANコード 8023242001217			



ソイフレークレシピ『ベジ北京ダック』

【材料】2人分

- ・ソイナゲット…40g (乾燥した状態)
- ・きゅうり…1/2本
- ・ねぎ (白い部分) …1/3本
- ・トルティーヤの皮…1枚
(餃子の皮や春巻きの皮を代用でも)

【タレ】

- ・酒…大さじ1
- ・甜面醬…大さじ2
- ・醤油…大さじ2
- ・メープルシロップの…大さじ2
- ・白ごま…少々

【作り方】

- ①たっぷりの熱湯にソイナゲットを入れて戻し、しっかりと水気を切っておく。
- ②きゅうりとねぎは千切りにし、トルティーヤの皮を軽く焼いて食べやすいサイズに切る。
- ③タレを全て合わせてよく混ぜておく。
- ④フライパンを熱し、大さじ1の分量外の油でソイミートを表面がカリッと焼き目がつくまで炒める。
- ⑤全体に火が通ったらタレを加えてよく絡め、水分が軽く飛んでトロツとしたら完成。



ソイナゲットレシピ『ソイナゲットの油淋鶏』

【材料】1～2人分

- ・ソイナゲット…乾燥で40g
- ・片栗粉…適量
- ・揚げ油…適量
- ・青ねぎ…飾用に少々

【A】油淋鶏たれ (作りやすい分量)

- ・長ねぎ…1/5本
- ・しょうゆ…大さじ3
- ・未精製の砂糖…大さじ3
- ・酢…大さじ3
- ・水…大さじ3
- ・にんにくすりおろし…小さじ1/2
- ・しょうがすりおろし…小さじ1/2
- ・ごま油…大さじ1

【作り方】

- ①長ねぎは粗みじんし、全て合わせた【A】と混ぜておく。
- ②ソイナゲットをぬるま湯でもどし、軽く絞って水気を絞っておく。
- ③ソイナゲットに多めの片栗粉をまぶして油できつね色になるまで揚げる。
- ④ナゲットをお皿に盛り付け、上から①のたれをかけて青ねぎをちらして完成。



ポルドーニ ソイナゲット

肉質感がしっかりした、ばら肉タイプ。下味をつけてから揚げ物や野菜炒めに。トマトソースと煮込んでパスタソースにもおすすめです。



原材料：有機大豆

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥800	150g	10	18ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8023242000326			

ポルドーニ ソイフレーク

使いやすいひき肉タイプ。こね固めてハンバーグにしたり、ロールキャベツやタコライスの具にしたりと、幅広いレシピに使えます。



原材料：有機大豆

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥900	180g	12	18ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8023242000319			

Soy nugget & flake

オーガニック大豆から作った、ベジタブルミート。低カロリー、低コレステロールで食物繊維が豊富です。お湯で戻すだけで、手軽に幅広いメニューに使えます♪ベジタリアンやビーガンにはもちろん、お肉の代わりに使えばヘルシーなお料理に。



大地の恵みを堪能できる 太陽の香り豊かなパスタ



【フェリチェッティのパスタ】1908年に設立されたフェリチェッティ社は、創業以来伝統を重んじながらも熱心な商品開発と管理を行い、高品質なパスタを提供し続けてきました。フェリチェッティのパスタの美味しさの秘密は、家庭的な手作りの味を保とうとする作り手のこだわりと、アルプスの源から湧き出る水や山の澄んだ空気という自然に恵まれた環境、有機栽培された最高品質の硬質小麦粉などさまざまな要素にあります。現在は4代目 Felicetti 氏が革新的な生産技術を駆使することにより、伝統的な調理法を発展させ、世界中の食卓で愛されています。

★★★ 人気商品

フェリチェッティ スパゲティ

イタリア・トスカーナ地方の有機栽培デュラム小麦を原料に、伝統的な製法でじっくりと仕上げました。しっかりとしたコシのある、太陽の香り豊かなオーソドックスなイタリアンパスタです。

(太さ：1.75mm)



原材料：有機デュラム小麦のセモリナ

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥540	500g	24	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093000889			

フェリチェッティ ペンネ

有機栽培デュラム小麦のモチモチ感が美味しいペンネ。表面に細かいスジがついている「ペンネ・リガーテ」で、トマトソースやチーズが絡みやすいタイプです。アラビアータにぴったり！



原材料：有機デュラム小麦のセモリナ

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥400	300g	12	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093001602			

フェリチェッティ マカロニ

有機栽培デュラム小麦が原料のマカロニ。モチモチ食感で、グラタンはもちろん、サラダやスープとも相性抜群です。



原材料：有機デュラム小麦のセモリナ

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥400	300g	12	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093001800			



料理の脇役にもこだわりを オリーブ粒、オリーブペースト、 ドライトマト&本格マスタード

epikouros
ORGANIC PRODUCTS

【エピクロス】エピクロス社は、豊富な知識を持つ農学者達が中心となっており、1995年に設立されました。オリーブ商品を始め、多くのギリシャ産商品を取扱っています。

EverNat

【エバーナット】エバーナットは、1961年に創立されたヨーロッパのオーガニック食品として抜群の信用と知名度を持つブランドです。全ての商品が、EEC統一基準に従ってコントロールされています。

★★★
人気商品

エバーナット
粒マスタード

有機栽培のマスタードと有機りんご酢を程良くブレンドしました。マスタードは肉の風味を高め、腐敗を防ぐために、何千年にもわたり人々に使われてきました。本格的なマスタードの風味を是非お楽しみください。

原材料：有機醸造酢（りんご酢）、有機マスタード、食塩



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥880	200g	6	18ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	3396410104016			

エピクロス
オリーブペースト(グリーン)

手摘みで丁寧に収穫したギリシャ産有機グリーンオリーブをペーストにし、バジルやオレガノを加えました。グリーンオリーブのフレッシュな果実感と爽やかな香りが広がります。

原材料：有機オリーブ、有機食用オリーブ油、食塩、有機レモン果汁、有機バジル、有機オレガノ



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥700	100g	6	30ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	5200104105136			

エピクロス
オリーブペースト(ブラック・カラマタ産)

手摘みで丁寧に収穫したギリシャ産有機ブラックオリーブをペーストにし、にんにくやオレガノを加えました。ブラックオリーブのくせのない渋みと濃厚な風味に、にんにくがアクセントです。

原材料：有機オリーブ、食塩、有機にんにく、有機白ワインビネガー、有機食用オリーブ油、有機オレガノ



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥700	100g	6	30ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	5200104105044			

エピクロス
ドライトマト
(オイル漬け)

ひとつひとつ丁寧に選別した良質の完熟トマトだけを使用。トマトの甘みと旨みが凝縮されています。

原材料：有機トマト、有機食用ひまわり油、有機ワインビネガー、有機バジル、有機ローリエ、食塩



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,280	235g (150g)	6	23ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	5200104104009			

エピクロス
オリーブ粒
(グリーン)

手摘みで丁寧に収穫したグリーンオリーブ。ほどよい硬さで、フレッシュな果実感と自然な甘みが広がります。

原材料：有機オリーブ、食塩、有機レモン果汁



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,080	315g (170g)	6	30ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	5200104102111			

★★★
人気商品
エピクロス
オリーブ粒
(ブラック・カラマタ産)

世界中で人気の高いカラマタ産ブラックオリーブ。グリーンオリーブよりも軟らかい食感と、フルーティーで濃い味わいです。

原材料：有機オリーブ、食塩、有機ワインビネガー



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,280	315g (170g)	6	30ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	5200104101114			

Olive

オリーブには、良質なたんぱく質、脂肪、炭水化物、オレイン、ビタミンA・D・E・K、鉄分、ミネラル、カルシウム等が含まれます。糖分や血圧を下げる役割を果たし、体内の加齢を抑えるといわれています。2年毎に実をつけるため、十分な栄養が蓄えられた実をつけます。





芳醇な香りとさわやかな酸味 バルサミコ酢 & 各種ビネガー



Mengazzoli

【メンガツォーリ】1962年に設立されたメンガツォーリ社は、木製の樽の中でお酢を自然にゆっくりと発酵させるという古くからの伝統製法と最新技術を合わせたお酢づくりを続けているイタリアの会社です。発酵の手法として、アルコールとワインと酸素をゆっくりと触れさせる為に、枝や木のチップ、ブドウの茎などを敷いた上でワインをろ過しています。この工程を重ねて熟成させることにより、マイルドな酸味で香り高い、数々の製品を作り出しています。

～マザーとは～

酢を醸造する過程でうまれる、酢酸菌を含んだ“にごり”成分です。

酢酸菌には、ミネラル、たんぱく質、酵素など、身体を健康に保つ栄養成分が多く含まれています。

酢酸菌入りの酢は「にごり酢」とも呼ばれ、国内でも数少ない酢です。

マザー(酢酸菌)入り 酢の効果

- ◎免疫力UP & アレルギー緩和の期待
- ◎アルコール摂取による肝機能障害の軽減の期待
- ◎生活習慣病の予防

～飲む酢として毎日の健康習慣に～

【おすすめの使い方】

- 大さじ1(15ml)を炭酸水、オレンジジュース、牛乳、甘酒と割って
- ピール割りでピアカクテルに
- ドレッシングやソース作りに
- スムージー作りやヨーグルトにかけて



メンガツォーリ アップルサイダー ビネガー (マザー入り)

有機栽培りんご果汁を醸造したりんごの「にごり酢」。無濾過、非加熱製法のマザー(酢酸菌)入り。飲む酢としてビネガードリンクにオススメです。

- ・約15杯分
- ・無ろ過
- ・酸度：5%
- ・酢酸：735mg / 大さじ1(15ml)あたり



原材料：有機りんご果汁

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥820	250ml	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003316			

メンガツォーリ ザクロビネガー (マザー入り)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロの「にごり酢」。無濾過、非加熱製法のマザー(酢酸菌)入り。飲む酢としてビネガードリンクにオススメです。

- ・約15杯分
- ・無ろ過
- ・酸度：5%
- ・ポリフェノール：15mg / 大さじ1(15ml)あたり
- ・酢酸：720mg / 大さじ1(15ml)あたり



原材料：有機ザクロ果汁

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥980	250ml	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093003323			

メンガツォーリ
バルサミコ酢(化粧箱入り)

異なった特性を持つ多種類のビネガーをブレンドして熟成させ、イタリア産のぶどうの果もろみから得られた長期熟成タイプのバルサミコ酢。成分が凝縮されてトロリとし、深くまろやかな味わいで甘みがあります。メイン料理の仕上げやデザートに数滴たらすなど、そのままソースとしてお使いいただくのがおすすめです。ガーリックやオリーブオイルに良く合います。

・酸度6%
<化粧箱入>



原材料：有機ワインビネガー、有機濃縮ぶどう果汁

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥6,400	250ml	1	60ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093001343			

メンガツォーリ
アップルビネガー(化粧箱入り)

有機栽培りんご果汁を原料に、りんご自体の自然な発酵から得られた、とろみのあるアップルビネガーです。イタリアでは、ドレッシングはもちろん、メインディッシュのソースや、ラグー(肉などの煮込み料理)に、またアイスクリームやヨーグルトにそのままかけて愛用されています。美容と健康のために、サワードリンクとしてもおすすめ。

・酸度5%
<化粧箱入>



原材料：有機りんご果汁

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥3,200	250ml	1	60ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093001336			

Falcata

~化粧箱の材質~
ファルカタについて~

インドネシア産豆科の植物で、5~7年で成長するため、自然環境や森林破壊を起こすことはありません。有害物を出さずに自然と土に帰る、地球に優しい素材です。



★★★
人気商品

メンガツォーリ
バルサミコ酢

イタリア産の有機栽培ぶどうの果もろみ(ワインとなるブドウジュース)と、熟成状態が様々なビネガーから得られたバルサミコ酢。肉・魚料理、煮込み料理の隠し味やソースに使えば、濃厚なコクと旨味が増します。

・酸度6%



原材料：有機ワインビネガー、有機濃縮ぶどう果汁

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,480	250ml	6	60ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093001299			

メンガツォーリ
バルサミコ酢(白)

イタリア産の有機栽培ぶどうの果もろみ(ワインとなるブドウジュース)と、熟成状態が様々なワインビネガーから得られた、白バルサミコ酢。色彩はまろやかなシャンパンイエローなので、料理の彩りを左右せずにお楽しみいただけます。

・酸度5.5%



原材料：有機ワインビネガー、有機ぶどう果汁

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,480	250ml	6	60ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093001329			

Vinegar

酢と人間の関わりは古く、調味料としてだけではなく健康維持にも大変良いとされてきました。酢にはクエン酸が含まれており、これが体内のクエン酸サイクルを活性化するとされています。クエン酸サイクルとは、体内でタンパク質や脂質・糖質を燃焼させてエネルギーとする際に必要な代謝回路で、これが活性化すると疲労物質である乳酸や脂肪を効率良く燃焼することができます。また、酢に含まれるアミノ酸には、利尿作用、便秘解消によるむくみ解消、血糖値の上昇の緩和など、ダイエット効果はもちろん、美肌効果、肩こり腰痛の緩和、口臭の予防など、健康に役立つさまざまな効果があります。さらに最近の研究によると、お酢を毎日大さじ1~2杯飲み続けられれば、内臓脂肪や血中コレステロールが減少することもわかっているそうです。

<バルサミコ酢>バルサミコ酢に含まれるポリフェノールは、黒酢の3倍。1日大さじ1杯摂取するとかなり効果的で、疲労回復や生活習慣病予防、老化防止などの効果があります。また、バルサミコにケチャップと中濃ソースを混ぜてトンカツソースにしたり、鶏肉をバルサミコとトマトソースで煮込む料理などもおすすめです。

<ワインビネガー>白ワインビネガーには殺菌効果、赤ワインビネガーにはポリフェノールが含まれます。サラダのドレッシングには、ワインビネガー1・植物油3の割合で、塩・コショウを適量加えてください。また、キュウリやニンジンなどお好みの野菜を、塩、コショウ、ワインビネガーを振りかけて一晩置いておけば、翌朝には美味しいピクルスが完成。健康飲料としては、コップ1杯の水にワインビネガー大さじ1、お好みの量のメープルシロップを加えます。



メンガツォーリ
赤ワインビネガー

有機栽培ぶどうから作られたオーガニック赤ワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。煮込み料理の隠し味や煮詰めて酸味をとり、ソースとしてお使いください。

・酸度6%



原材料：有機ぶどう

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥820	250ml	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093001305			

★★★
人気商品

メンガツォーリ
白ワインビネガー

有機栽培ぶどうから作られたオーガニック白ワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。魚介のマリネや魚料理に良く合います。また、ドレッシング、マヨネーズにもおすすめ。

・酸度6%



原材料：有機ぶどう

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥820	250ml	6	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	4539093001312			

16 MITOKU

Organic & Natural
PRODUCT CATALOG

冬季限定 スペイン発の 高カカオチョコレート



【チョコレートソール】1946年にスペインのバルセロナで創立したチョコレート会社です。乳化剤不使用、高カカオチョコレートなどのこだわりの商品を製造しています。また、包装にアルミ箔を使わないなど、エコロジーも意識しています。

【冬季限定販売】

★★★
人気商品

チョコレートソール ダークチョコレート 100%

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ100%のダークチョコレートです。

<乳化剤不使用>
<砂糖不使用>

原材料：有機カカオマス



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,280	90g	10	24ヶ月	有機 JAS
	JANコード 8411066002846			
上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥350	25g	28	24ヶ月	有機 JAS
	JANコード 8411066003140			

～カカオポリフェノールと食物繊維～

チョコレートソール ダークチョコレートはカカオ分を多く含み、ポリフェノール、食物繊維も含んでいます。

カカオポリフェノールは、活性酸素を抑える抗酸化作用があり、動脈硬化を防いだり、アレルギー改善、高血圧改善、ストレス軽減に高い効果があるといわれています。

そして、食物繊維は糖分の急激な吸収による血糖値の上昇を抑制したり、腸の健康を保つ効果が期待されます。また、カカオの香りには集中力、記憶力を高める作用があるともいわれています。

【カカオポリフェノール含有量】

- ・チョコレートソール ダークチョコレート 100% : 3590mg / 100g
- ・チョコレートソール ダークチョコレート 86% : 3310mg / 100g
- ・チョコレートソール ダークチョコレート 73% アガベ : 2710mg / 100g
- ・緑茶 : 116mg / 100ml ・コーヒー : 200mg / 100ml ・赤ワイン : 230mg / 100ml

★ポリフェノールの1日の摂取目安量は1500mgです。

【食物繊維含有量】

- ・チョコレートソール ダークチョコレート 100% : 24g / 100g
- ・チョコレートソール ダークチョコレート 86% : 21g / 100g
- ・チョコレートソール ダークチョコレート 73% アガベ : 7.2g / 100g
- ・納豆 : 6.7g / 100g ・さつまいも : 3.5g / 100g ・キャベツ : 1.8g / 100g

★食物繊維の1日の摂取目安量は男性19g以上、女性18g以上です。

【冬季限定販売】

チョコレートソール ダークチョコレート 73% ヘーゼルナッツ

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ73%のダークチョコレートです。贅沢にヘーゼルナッツを使用し、食べ応えがあります。

<乳化剤不使用>

原材料：有機カカオマス、有機ヘーゼルナッツ、有機砂糖、有機ココアバター、有機バニラビーンズ



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,480	150g	10	18ヶ月	有機 JAS
	JANコード 8411066003935			

【冬季限定販売】

New!

チョコレートソール
ダークチョコレート
73% シーソルト

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ73%のダークチョコレートです。スペインの海塩を使用し、未精製の砂糖で甘さを加えています。

<乳化剤不使用>

原材料：有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、食塩



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,080	100g	10	24ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8411066003638			

【冬季限定販売】

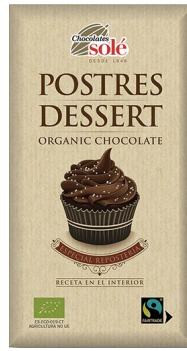
New!

チョコレートソール
ダークチョコレート
ベーキング

濃厚でビターな香りが口に広がる、製菓用のダークチョコレート。お菓子作りのほか、そのままでも美味しくお召上がりいただけます。未精製の砂糖で甘さを加えています。

<乳化剤不使用>

原材料：有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,680	200g	8	24ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8411066002976			

ドミニカ共和国産
オーガニック・
フェアトレード
カカオ豆を使用

世界有数のオーガニック・フェアトレードカカオの生産国ドミニカ共和国では1665年にカカオ豆が持ち込まれ、栽培がスタートしました。現在、世界で生産量8位のドミニカ共和国は肥沃な土壌や地形、雨量などがカカオ栽培に好条件。カカオが病気にかかりにくい環境で農薬、化学肥料に頼る必要がなく、オーガニック栽培が自然発生的に主流になったそうです。カカオ豆の品種はトリニタリオ種を使用。豊かな香りと酸味のバランスがとれたチョコレートに仕上がります。

【冬季限定販売】

★★
人気商品

チョコレートソール
ダークチョコレート
86%

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ86%のダークチョコレートです。

<乳化剤不使用>

原材料：有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、有機バナラビーンズ



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,080	100g	10	24ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8411066003096			
¥320	25g	28	24ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8411066003348			

【冬季限定販売】

★★
人気商品

チョコレートソール
ダークチョコレート
73% アガベ

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ73%のダークチョコレートです。天然甘味料のアガベシロップを使用しています。

<乳化剤不使用>
<砂糖不使用>

原材料：有機カカオマス、有機アガベシロップ、有機ココアバター、有機アガベイヌリン、有機バナラビーンズ



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,080	100g	10	24ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8411066003119			
¥320	25g	28	24ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8411066003157			



【冬季限定販売】

チョコレートソール
ダークチョコレート
73% アーモンド

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ73%のダークチョコレートです。贅沢にアーモンドを使用し、食べ応えがあります。

<乳化剤不使用>

原材料：有機カカオマス、有機アーモンド、有機砂糖、有機ココアバター、有機バナラビーンズ



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,480	150g	10	18ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8411066003089			

【冬季限定販売】

チョコレートソール
ダークチョコレート
56% オレンジ

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ56%のダークチョコレートです。オレンジ風味の味わいが特徴です。

<乳化剤不使用>

原材料：有機砂糖、有機カカオマス、有機ココアバター、有機オレンジ果皮油、有機バナラビーンズ



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥980	100g	10	24ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8411066002884			

チョコレート発祥の地
～スペイン～



ヨーロッパのチョコレートの歴史は、1519年にフェルナンド・コルテスというスペイン人がメキシコからカカオを母国に持ち帰り、国王カルロス1世に献上したところから始まります。その当時、チョコレートは、カカオを水で溶かして飲む、疲労回復など薬用効果のある飲料という位置づけでした。その後、お湯で溶かし砂糖を加え、「ホットチョコレート」という甘い飲み物になりヨーロッパに広がったと言われています。また、1777年ヨーロッパ初のチョコレート工房がバルセロナに建てられました。



オーガニック ローチョコレート

カカオのチカラが生きている

Smaama

【マーマ】maama (マーマ) はイタリアのヴェローナの自社工場にて製品づくりをしています。ヘルシーで持続可能なライフスタイルを応援するため素材の良さを生かす RAW (ロー) にこだわり、オーガニックの原材料で丁寧に作りました。エネルギーに満ちた自然の恵みそのままの美味しさをお届けします。

【冬季限定販売】

New!

マーマ

ローチョコレート
85% & プロバイオティクス



カカオ 85% の濃厚でなめらかな口どけのローチョコレート。植物由来の乳酸菌配合。

・カカオポリフェノール: 1,200mg / 1枚 (30g) あたり

<乳化剤不使用> <グルテンフリー> <ヴィーガン>

原材料: 有機カカオマス、有機ココナッツシュガー、有機ココアバター、乳酸菌粉末

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥720	30g	12	18ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8056370644049			

*プロバイオティクスとは

腸内環境、腸内フローラのバランスを改善する有用菌。代表的な菌ではビフィズス菌や乳酸菌などがあります。maamaはヴィーガンの方も召し上がりいただける、植物由来の乳酸菌を一枚 (30g) に10億個配合しています。

“第二の脳”ともいわれる腸は、心身ともに健康を支える重要な役割があるとされ、近年「腸活」の重要性が注目されています。

~ローチョコとは~

一般的なチョコレート作りでは、高温でカカオ豆を焙煎することにより、カカオ豆の栄養素や酵素を失活させてしまいます。マーマのローチョコレートは、全ての工程を45°C以下で行っているため、カカオ豆の栄養素や酵素が壊されずに、カカオのパワーそのままに自然の美味しさが味わえます。

~希少なカカオ豆を使用~

マーマのチョコレートは、2種類のカカオ豆を使用しています。繊細な花のような香りで、マイルドな味わいをもつペルー産「クリオ口種」と、フルーティーでありながら、スパイシーさも合わせもつ「アリバ種」。共に流通はカカオ全体の約2~3%と、とても希少で珍重されているカカオ豆です。

【冬季限定販売】

New!

マーマ

ローチョコレート 100%



ビターでありながら、華やかな味と香りが特徴のカカオ分100%のローチョコレート。

・カカオ ポリフェノール: 1,350mg / 1枚 (30g) あたり

<乳化剤不使用> <砂糖不使用>
<グルテンフリー> <ヴィーガン>

原材料: 有機カカオマス、有機ココアバター

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥720	30g	12	18ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8056370644001			

【冬季限定販売】

New!

マーマ

ローチョコレート 75%



なめらかな口どけのカカオ75%のローチョコレート。ココナッツシュガーを使用したやさしい甘み。

・カカオポリフェノール: 1,020mg / 1枚 (30g) あたり

<乳化剤不使用> <グルテンフリー> <ヴィーガン>

原材料: 有機カカオマス、有機ココナッツシュガー、有機ココアバター

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥680	30g	12	18ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8056370644025			

【冬季限定販売】

New!

マーマ

ローチョコレート ヘーゼルナッツ



ヘーゼルナッツの香ばしい香りと濃厚な味わいが広がる、口どけなめらかなローチョコレート。

<乳化剤不使用> <グルテンフリー> <ヴィーガン>

原材料: 有機ヘーゼルナッツペースト、有機ココナッツシュガー、有機カカオマス、有機ココアバター

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥680	30g	12	18ヶ月	有機 JAS
	JAN コード			
	8056370643820			



スペインリオハ地方で代々育てた有機ぶどうを使用した 高品質オーガニックワイン

～ビウラとは～

短期間でフレッシュな状態でも、また長期熟成にも耐える白ワイン/スパーリングワイン等の固定品種。しっかりと酸味があり、産地によって、柑橘類や、花やハーブ、ミネラルな印象を与えるものまで香りの幅が広いのが特徴。

～テンプラニーリョとは～

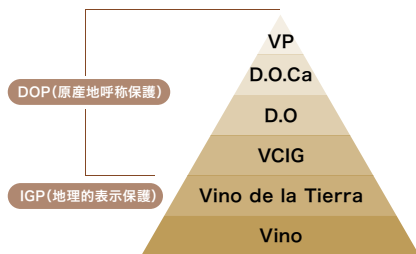
スペイン・リオハ地方を代表する赤ワインの品種。「早熟」という意味を持ち、比較的早い9月中旬頃に収穫されます。味わいは、香り豊かで、タンニンはさほど強くなく、酸味も感じられるのが特徴。多くは西ヨーロッパで生産されている品種ですが、近年はアメリカや南アフリカなど栽培エリアが広がっています。『モンテアクロ』のテンプラニーリョは、テンプラニーリョを100%使用し、アメリカンオーク樽で3ヶ月熟成させています。独特のリコリスとベリー系の香りが感じられ、フレッシュな軽い口当たりが特徴です。テンプラニーリョ レセルバは、同様にテンプラニーリョを100%使用し、アメリカンオークとフレンチオーク樽で18ヶ月さ、さらに瓶内でも長期熟成させています。熟成を重ねることで、チョコレートやヘーゼルナッツの非常にエレガントな香りが感じられます。

Monte Acuro

【モンテアクロ】スペイン・リオハ地方で代々大切に育ててきたぶどう畑と、醸造の経験をもとに、家族ぐるみで伝統的な高品質ワインを作っています。地中海近くの標高 600 m 程の温暖で降水量が少ない地区に、150ha のぶどう栽培に適した石灰粘土質の自社畑を所有し、ブドウの栽培から出荷までを一貫して自社で行っています。年間 100 万本強のワインを生産し、ヨーロッパ諸国をはじめ、世界各国に輸出しています。



～モンテアクロのワイン～



EU ワイン法ではワインを「地理的表示付きのワイン」と「地理的表示のないワイン」に分けています。

さらに、「地理的表示付きのワイン」は AOP (原産地呼称保護) と IGP (地理的表示保護) に分類されます。

スペインでは AOP を DOP と呼びます。

DOP ワインには、次の 2 段階があります。

DO = Denominacion de Origen (原産地呼称)

DOCa = Denominacion de Origen Calificada (特選原産地呼称)

Monte Acuro (モンテアクロ) の産地は、高級ワインで有名なスペイン北部にあるリオハ。

スペインワインの原産地呼称では、最上級の「特選原産地呼称」(DOCa) に認定されています。

モンテアクロ ビウラ

豊かな芳香を持つリオハ産ビウラ種のみを使用した、フルーティーな香りが楽しめる白ワイン。柑橘系のアロマを感じる、フレッシュでスッキリとした味わいです。食前・食中酒として、魚介類の料理や刺身、天ぷら等の和食にもよく合います。



原材料：有機ぶどう/酸化防止剤

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,600	750ml	6	—	有機酒類
	JAN コード 8437019906252			

モンテアクロ テンプラニーリョ

黒ブドウ テンプラニーリョ種のみを使用し、アメリカンオーク樽で3ヶ月熟成させました。ベリーの果実味豊かなミディアムボディの赤ワイン。フレッシュな口当たりで、飲みやすい味わいです。肉料理やサラダ、チーズ等どんな料理にも合います。



原材料：有機ぶどう/酸化防止剤

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,700	750ml	6	—	有機酒類
	JAN コード 8437019906245			

モンテアクロ テンプラニーリョ レセルバ

黒ブドウ テンプラニーリョ種のみを使用し、アメリカンオークとフレンチオーク樽で18ヶ月熟成させ、さらに瓶内でも熟成させました。角の取れた口当たりで、渋みと酸味のバランスが良いミディアムボディの赤ワイン。煮込みやグリルした肉料理、チーズに合います。



原材料：有機ぶどう/酸化防止剤

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥3,000	750ml	6	—	有機酒類
	JAN コード 8437019906269			

家族経営が造りだす妥協のないワイン
亜硫酸塩を添加しない
真のオーガニックワイン



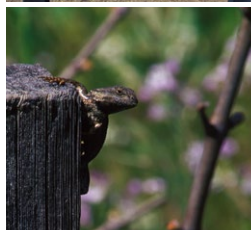
Frey
FREY VINEYARDS

【フレイ・ヴィンヤードのワイン】カリフォルニアの北部の豊かな自然に囲まれたフレイ・ヴィンヤード。全てを有機栽培で行っているワイナリーとしては、アメリカで最古にして最大の規模を誇る、三世代続く葡萄園です。葡萄の木の剪定からラベル貼りまでの全ての工程が、ファミリーによって行われています。



Sulfite ~亜硫酸塩~

亜硫酸塩とは、空気中で硫黄を燃やす時に放出される刺激性の気体で、ほとんど全てのワインに酸化防止剤として添加されています。この気体は、空気中に0.003%以上存在すると植物を枯らしてしまう性質があります。(〇〇地獄といわれ、温泉地に植物が全く生息していないのはそのためです。)この気体自体には急性の毒性はないと報告されていますが、喘息患者・アレルギー患者が摂取すると、消化管粘膜を刺激して呼吸困難に陥り、死に至るケースもあるそうです。ワインを飲むとどうも調子が悪くなる人、飲むと頭痛がするという人は、この亜硫酸塩が原因なのかもしれません。この亜硫酸塩は各国で含有の上限值が定められており、日本では赤・白共に350mg/L、EUのオーガニックワインでは赤：100mg/L・白：150mg/Lと規制されていますが、カリフォルニアのオーガニック基準では、赤・白共に10mg/Lと非常に厳しい数値が設けられています。現在日本のJAS規格では、酒類のオーガニック基準は定まっていません。そのためJASマークをつける事はできませんが、亜硫酸塩さえも全く加えないフレイヴィンヤードのワインは、真のオーガニックワインといえます。



The First Organic Winery in USA

一般に、ワインを造る過程で収穫されたブドウは枝等を取り除いて、そのまま皮ごと圧搾されます。これはブドウの皮についている酵母を生かすためなのですが、その際、収穫前に散布された農薬や除草剤も一緒に果汁に溶け出してしまいます。つまり、畑の環境そのものがボトルに詰められてしまうのです。また、一般のワインは大量生産するために、化学肥料や着色料、保存料などを添加しているのが現状です。フレイのワインに使われるブドウは、全てオーガニック栽培されたもの。また、酸化防止剤として使われる亜硫酸塩などの食品添加物も、一切使用していません。



<フレイ ヴィンヤードのこだわりと技術>

- *ブドウを圧搾した後、直ちに活力のある天然酵母で発酵を進める
- *温度調節をしっかり行う
- *機材は全て使用前に熱湯・水蒸気で消毒され、空気に触れないようにする
- *自然の酸を豊富に含んだ pH バランスのとれた良質の原料を使用
- *地中海の森林から持続可能な方法で収穫した天然コルクを使用
(酸素透過性がありワインをゆっくりと熟成させ、温度変化や振動への耐性があります。)
- * FSC 認証 (森林認定制度) を取得した、無漂白の 100% 再生紙をワインラベルに利用

フレイヴィンヤード サンジョヴェーゼ

濃く鮮やかなルビー色の赤ワイン。フローラルでフルーティな香りと、酸味と渋みのバランスのとれた味わい。イタリア料理に相性抜群で、トマトソースや肉厚ステーキ、ガーリックにも良く合います。

原材料：有機ぶどう



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥4,600	750ml	12	—	有機酒類
	JAN コード			
	721512000844			

フレイヴィンヤード シラー

華やかな果実の甘味とアロマを放ち、渋みと酸味が複雑に共存する美味しい赤ワイン。タンニン控えめで飲みやすく、肉・魚、和洋中、どんなお料理にもオススメできるワインです。

原材料：有機ぶどう



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥4,600	750ml	12	—	有機酒類
	JAN コード			
	721512000769			

★★★
人気商品

フレイヴィンヤード カベルネ ソーヴィニヨン

ほどよい渋みと酸味を合わせ持つ、バランスの良い赤ワイン。カシスやプラムのようなジューシーな果実感と、旨みがぎゅっと詰まった飲みごたえ。肉料理やフライ料理などに。

原材料：有機ぶどう



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥5,400	750ml	12	—	有機酒類
	JAN コード			
	721512000745			

フレイヴィンヤード ジンファンデル

カリフォルニアを代表する品種のジンファンデル。ベリーやチェリー系の香りの中にもコクのある甘みの絶妙な味わい。BBQ やステーキ、照り焼きなどに相性抜群なフルボディの赤ワインです。

原材料：有機ぶどう



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥4,400	750ml	12	—	有機酒類
	JAN コード			
	721512000653			

★★★
人気商品

フレイヴィンヤード シャルドネ

クリアでスッキリした味わい。フルーティで、パイナップルやレモンのような爽やかさが心地よい白ワインです。魚介類やクリームソースを使ったお料理に。

原材料：有機ぶどう



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥4,400	750ml	12	—	有機酒類
	JAN コード			
	721512000721			

フレイヴィンヤード ソーヴィニヨンブラン

フルーティでトロピカルな軽やかさのある、ドライな辛口白ワイン。ハーブや風の吹く草原をイメージするスツとした後味は、シーフード料理や和食にぴったりです。

原材料：有機ぶどう



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥4,000	750ml	12	—	有機酒類
	JAN コード			
	721512000660			



世界に愛されるホンモノ
日本の伝統製法をいかした
マクロビオティック食品



【ミトクのマクロビオティック食品】マクロビオティックの考え方を基準に開発され、1968年以来、世界40ヶ国以上のマクロビオティック実践者向けにミトクが輸出している商品です。人工的な添加物や化学調味料・薬品・砂糖等を一切使用せず、日本古来の伝統的製法を守った「本物の味」を大切にしています。

価格が
変わりました。

2024年7月1日
出荷分より

ミトク 有機米水飴

ミトクの有機米水飴は、国産有機米を有機大麦麦芽で糖化させるという伝統的な製法で作られた、芳ばしい香りとコクのある甘味料です。

・糖度 80～82度

原材料：有機米（国産）、有機大麦麦芽



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥990	300g	12	36ヶ月	有機 JAS
	JAN コード 4539093003187			

ミトク 米水飴 ★ ★ ★ 人気商品

価格が
変わりました。

2024年7月1日
出荷分より



ミトクの水飴

多糖類である穀物（玄米・米）を、麦芽で糖化させるという伝統的な製法で作られた水飴です。水飴は単糖類の代表であるグラニュー糖と異なり、たんぱく質・リン・鉄分・カルシウム・ビタミンなどの栄養素を豊富に含みます。

体への影響という点でも、砂糖は吸収が早い分、急激に血糖値を上げ、その反動でまたすぐに下げてしまいますが、水飴は穏やかに吸収・消化されますので体に負担をかけません。

また、麦芽にはジアスターゼ（消化酵素）が含まれているので消化不良や食欲不振を改善する働きがあるといわれ、健康維持や病後の体力回復に古くから愛用されています。

オススメの召し上がり方

- お菓子作りに
- 煮物や照り焼きなどのお料理に
- そのままパンに塗って
- コーヒー・紅茶に混ぜて

白米を麦芽で糖化させるという伝統的な製法で作られた貴重な水飴です。体への吸収が穏やかなため、健康維持や病後の体力回復、のどや咳止めの薬としても古くから愛用されています。上品な甘さで、他の材料の風味や色合いを損なわないために、砂糖のかわりに幅広くお使いいただけます。

・糖度 76度

原材料：米（国産）、大麦麦芽

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,180	600g	12	36ヶ月	—
	JAN コード 4539093000766			

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥720	300g	12	36ヶ月	—
	JAN コード 4539093000759			

■業務用サイズ(25kg)もあります。
詳しくはお問い合わせください。

ミトク 玄米水飴

価格が
変わりました。

2024年7月1日
出荷分より



玄米を麦芽で糖化させるという伝統的な製法で作られた貴重な水飴です。体への吸収が穏やかなため、健康維持や病後の体力回復に古くから愛用されています。琥珀色でコクがあり、醤油と良く合います。そのままパンに塗ったり、煮物・煮豆の砂糖のかわりとしてお使いください。

・糖度 80～82度

原材料：玄米（国産）、大麦麦芽

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥1,230	600g	12	36ヶ月	—
	JAN コード 4539093000483			

上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥790	300g	12	36ヶ月	—
	JAN コード 4539093000490			

■業務用サイズ(25kg)もあります。
詳しくはお問い合わせください。

玄米せんべい

玄米をベースに、独自の火加減で丹念に焼き上げ、たまり醤油と玄米水飴で味付けしました。
酵母・保存料は一切使用していません。

ミトク 玄米せんべい キノア

キビやアワに似た食感を持つキノアと玄米を丹念に焼き上げ、玄米水飴とたまり醤油で味付けしたせんべいです。

原材料：キノア、玄米（国産）、黒ごま、タビオカ、たまり醤油（大豆・食塩）、玄米水飴、葛粉



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥330	60g	12	12ヶ月	—
	JAN コード			
	4539093000711			

★★★ 人気商品

ミトク 玄米せんべい 黒ごま

栄養満点の黒ごまたっぷり！玄米に黒ごまを加えて丹念に焼き上げ、玄米水飴とたまり醤油で味付けしたせんべいです。

原材料：玄米（国産）、黒ごま、たまり醤油（大豆・食塩）、玄米水飴、葛粉



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥330	60g	12	12ヶ月	—
	JAN コード			
	4539093000698			

ミトク 玄米せんべい 白ごま

香ばしさがあとをひく美味しさ。玄米に白ごまを加えて丹念に焼き上げ、玄米水飴とたまり醤油で味付けしたせんべいです。

原材料：玄米（国産）、白ごま、たまり醤油（大豆・食塩）、玄米水飴、葛粉



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥330	60g	12	12ヶ月	—
	JAN コード			
	4539093000681			

ミトク 玄米せんべい 海藻

磯の香りが口いっぱい！玄米に海藻を加えて丹念に焼き上げ、玄米水飴とたまり醤油で味付けしたせんべいです。

原材料：玄米（国産）、若布、昆布、たまり醤油（大豆・食塩）、玄米水飴、葛粉



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥330	60g	12	12ヶ月	—
	JAN コード			
	4539093000704			

玄米キャンディー 【夏季販売休止】

昔ながらの製法を守って作られた貴重な玄米水飴に、ナチュラルフレーバーをプラスしたキャンディーです。
砂糖・着色料・保存料は一切使用していません。

★★★ 人気商品

ミトク 玄米キャンディー バニラ

玄米を麦芽で糖化させた昔ながらの水飴に、バニラフレーバーを加えてキャンディーに仕上げました。

原材料：玄米水飴（玄米（国産）・麦芽）、バニラエキス



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥240	50g	12	18ヶ月	—
	JAN コード			
	4539093200012			

ミトク 玄米キャンディー サワープラム

玄米を麦芽で糖化させた昔ながらの水飴に、梅肉エキスを加えてキャンディーに仕上げました。

原材料：玄米水飴（玄米（国産）・麦芽）、梅肉エキス



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥240	50g	12	18ヶ月	—
	JAN コード			
	4539093001701			

ミトク 玄米キャンディー ペパーミント

玄米を麦芽で糖化させた昔ながらの水飴に、ペパーミントフレーバーを加え、すっきりとした味のキャンディーに仕上げました。

原材料：玄米水飴（玄米（国産）・麦芽）、ペパーミントエキス



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥240	50g	12	18ヶ月	—
	JAN コード			
	4539093101463			

ミトク 玄米キャンディー ジンジャー

玄米を麦芽で糖化させた昔ながらの水飴に、生姜を加えてキャンディーに仕上げました。

原材料：玄米水飴（玄米（国産）・麦芽）、生姜



上代	内容量	入数	賞味期限	認証
¥240	50g	12	18ヶ月	—
	JAN コード			
	4539093200005			

Macrobiotics

～マクロビオティック～

マクロビオティックとは、「マクロ=大きな」「ビオティック=生命術・学」からなり、ラテン語を語源とし「長寿法」「養生法」を意味します。これは、日本人の桜沢如一（ジョージ・オーサワ）氏（1893～1966）が「大自然と共に生きる生活法」と世界の人々に提唱し名付けた呼び方です。



商品規格一覧表

頁	品名	単価	内容量	賞味期限	単品サイズ (mm)	単品重量	C/S 入数	C/S 単価	C/S サイズ (mm)	C/S 重量	JAN コード
1 プロテイングラノーラ・パンケーキミックス											
6	プロテイングラノーラ ヘーゼルナッツ&アーモンド	¥1,380	250g	15 ヶ月	67 × 112 × 192	290g	4	¥5,520	140 × 250 × 200	1,180g	8052204791279
	プロテイングラノーラ アーモンド&ベリー	¥1,380	250g	15 ヶ月	67 × 112 × 192	290g	4	¥5,520	140 × 250 × 200	1,180g	8052204791354
7	プロテインパンケーキミックス	¥1,200	200g (100g×2)	14 ヶ月	65 × 100 × 196	240g	4	¥4,800	140 × 250 × 200	1,180g	8052204791507
2 フルーツスムージー											
8	スーパーフルーツ アップル・ストロベリー・ザクロ	¥320	120g	12 ヶ月	38 × 70 × 160	130g	10	¥3,200	152 × 250 × 100	1,310g	3288130120042
	スーパーフルーツ アップル・ラズベリー・ブルーベリー	¥320	120g	12 ヶ月	38 × 70 × 160	130g	10	¥3,200	152 × 250 × 100	1,310g	3288130120004
	スーパーフルーツ アップル・マンゴー・アセロラ	¥320	120g	12 ヶ月	38 × 70 × 160	130g	10	¥3,200	152 × 250 × 100	1,310g	3288130120011
	スーパーフルーツ アップル・グアバ・クランベリー	¥320	120g	12 ヶ月	38 × 70 × 160	130g	10	¥3,200	152 × 250 × 100	1,310g	3288130120028
9	クールフルーツ アップル	¥270	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,780	140 × 250 × 140	1,300g	3288130600094
	クールフルーツ アップル・洋なし	¥270	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,780	140 × 250 × 140	1,300g	3288130600087
	クールフルーツ アップル・バナナ	¥270	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,780	140 × 250 × 140	1,300g	3288130600070
	クールフルーツ アップル・ピーチ・アブrikott	¥270	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,780	140 × 250 × 140	1,300g	3288130600100
	クールフルーツ アップル・ストロベリー・ブルーベリー	¥270	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,780	140 × 250 × 140	1,300g	3288130600117
	クールフルーツ アップル・マンゴー・パイナップル	¥270	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,780	140 × 250 × 140	1,300g	3288130600063
3 ベビースムージー・ベビーオートミール											
10	ベビースムージー 4 種セット (Sw/Ca/Og/St)	¥1,060	360g (90g×4)	15 ヶ月	67 × 125 × 140	370g	14	¥14,840	270 × 525 × 170	5,200g	4539093003330
	ベビースムージー 4 種セット (Rs/Bk/Pr/Bl)	¥1060	360g (90g×4)	15 ヶ月	67 × 125 × 140	370g	14	¥14,840	270 × 525 × 170	5,200g	4539093003637
11	ベビースムージー アップル・キャロット	¥280	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,920	140 × 250 × 140	1,300g	4539093003231
	ベビースムージー アップル・スイートポテト	¥280	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,920	140 × 250 × 140	1,300g	4539093003248
	ベビースムージー アップル・ストロベリー・バニラ	¥280	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,920	140 × 250 × 140	1,300g	4539093003255
	ベビースムージー アップル・オレンジ・バナナ	¥280	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,920	140 × 250 × 140	1,300g	4539093003262
	ベビースムージー ブルーーン	¥280	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,920	140 × 250 × 140	1,300g	4539093003286
	ベビースムージー キウイ・マンゴー・ココナッツ	¥280	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,920	140 × 250 × 140	1,300g	4539093003293
	ベビースムージー アップル・ラズベリー	¥280	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,920	140 × 250 × 140	1,300g	4539093003354
	ベビースムージー アップル・ブルーベリー・ストロベリー	¥280	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,920	140 × 250 × 140	1,300g	4539093003361
	ベビースムージー 洋なし・バナナ・きび	¥280	90g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	95g	14	¥3,920	140 × 250 × 140	1,300g	3288131540092
12	ベビーオートミール バナナ	¥340	85g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	90g	14	¥4,760	165 × 240 × 105	1,200g	4539093003415
	ベビーオートミール ストロベリー・バナナ	¥340	85g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	90g	14	¥4,760	165 × 240 × 105	1,200g	4539093003422
	ベビーオートミール ブルーベリー・バナナ	¥340	85g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	90g	14	¥4,760	165 × 240 × 105	1,200g	4539093003439
	ベビーオートミール アップル・キャロット	¥340	85g	15 ヶ月	35 × 80 × 125	90g	14	¥4,760	165 × 240 × 105	1,200g	4539093003446

頁	品名	単価	内容量	賞味期限	単品サイズ (mm)	単品重量	C/S 入数	C/S 単価	C/S サイズ (mm)	C/S 重量	JAN コード
	ベビーオートミール 4種セット	¥1,280	340g (85g×4)	15ヶ月	67×125×140	350g	14	¥17,920	270×525×170	4,900g	4539093003590
4 シリアル											
13	オートミール	¥900	500g	14ヶ月	62×154×220	515g	12	¥10,800	390×295×220	6,200g	3229820019307
	ミューズリー (フルーツ & シード)	¥1,180	375g	14ヶ月	70×135×210	390g	12	¥14,160	390×295×220	4,680g	3229820129488
	ミューズリー (ベリーミックス)	¥1,380	375g	14ヶ月	70×135×210	390g	12	¥16,560	390×295×220	4,680g	3229820782560
5 プロテインバー											
14	オレンジ&パオババ	¥420	35g	12ヶ月	50×130×12	36g	14	¥5,880	105×135×90	510g	8056370642113
	キャラボ	¥420	35g	12ヶ月	50×130×12	36g	14	¥5,880	105×135×90	510g	8056370642120
	レモン&クルミ	¥420	35g	12ヶ月	50×130×12	36g	14	¥5,880	105×135×90	510g	8056370642106
6 ライ麦パン											
15	マルチグレイン ブロート	¥560	375g	12ヶ月	100×115×45	400g	16	¥8,960	230×240×200	6,800g	4000358060264
	ブンバーニッケル	¥520	375g	12ヶ月	100×115×45	400g	16	¥8,320	230×240×200	6,800g	4000358060233
	フォルコンブロート	¥520	375g	12ヶ月	100×115×45	400g	16	¥8,320	230×240×200	6,800g	4000358060172
	フォルコンブロート & チアシード	¥580	375g	12ヶ月	100×115×45	400g	16	¥9,280	230×240×200	6,800g	4000358060202
7 ライスドリンク・オーツドリンク・アーモンドドリンク・ソイドリンク											
16	ライスドリンク オリジナル(1,000ml)	¥650	1,000ml	14ヶ月	73×73×205	1,050g	6	¥3,900	220×160×220	6,500g	8019428000013
	ライスドリンク オリジナル(250ml)	¥300	250ml	14ヶ月	45×49×140	272g	10	¥3,000	240×104×145	2,800g	8019428004059
	ブラウンライスドリンク	¥680	1,000ml	12ヶ月	73×73×205	1,070g	12	¥8,160	300×230×215	13,000g	8019428007562
17	オーツドリンク パリスタ	¥720	1,000ml	12ヶ月	73×73×205	1,050g	12	¥8,640	300×230×215	13,000g	8019428007579
	アーモンドドリンク パリスタ	¥780	1,000ml	12ヶ月	73×73×205	1,050g	12	¥9,360	300×230×215	13,000g	8019428007678
	アーモンドドリンク (1,000ml)	¥840	1,000ml	12ヶ月	73×73×205	1,050g	12	¥10,080	300×230×215	13,000g	8019428007449
	アーモンドドリンク (200ml)	¥300	200ml	12ヶ月	45×49×117	225g	24	¥7,200	380×150×125	5,510g	8019428004127
	オーツドリンク (1,000ml)	¥680	1,000ml	14ヶ月	73×73×205	1,050g	12	¥8,160	300×230×215	13,000g	8019428000105
	オーツドリンク (250 ml)	¥300	250ml	14ヶ月	45×49×140	272g	10	¥3,000	240×104×145	2,800g	8019428004189
	オーツドリンク (グルテンフリー)	¥720	1,000ml	12ヶ月	73×73×205	1,050g	6	¥4,320	220×160×220	6,500g	8019428007296
	ライスドリンク (チョコレート)	¥300	250ml	12ヶ月	45×49×140	272g	10	¥3,000	240×104×145	2,800g	8019428004073
	ソイドリンク	¥660	1,000ml	12ヶ月	73×73×205	1,050g	12	¥7,920	300×230×215	13,000g	8019428007005
8 ティー・ハーブティー・穀物コーヒー											
18	穀物コーヒー	¥1,300	100g	36ヶ月	70×70×155	370g	6	¥7,800	250×155×170	2,400g	4000799100697
19	イングリッシュブレックファスト	¥1,380	16袋	36ヶ月	68×78×110	70g	6	¥8,280	117×247×145	510g	047445919511
	デカフェ イングリッシュブレックファスト	¥1,380	16袋	36ヶ月	68×78×110	70g	6	¥8,280	117×247×145	510g	047445919542

頁	品名	単価	内容量	賞味期限	単品サイズ (mm)	単品重量	C/S 入数	C/S 単価	C/S サイズ (mm)	C/S 重量	JAN コード
	アールグレイ	¥1,380	16 袋	36 ヶ月	68 × 78 × 110	70g	6	¥8,280	117 × 247 × 145	510g	047445919719
	デカフェ アールグレイ	¥1,380	16 袋	36 ヶ月	68 × 78 × 110	70g	6	¥8,280	117 × 247 × 145	510g	047445919917
	カモミール	¥1,380	16 袋	36 ヶ月	68 × 78 × 110	53g	6	¥8,280	117 × 247 × 145	412g	047445919429
	ルイボス	¥1,380	16 袋	36 ヶ月	68 × 78 × 110	70g	6	¥8,280	117 × 247 × 145	510g	047445919436
	ダーズリン	¥1,380	16 袋	36 ヶ月	68 × 78 × 110	70g	6	¥8,280	117 × 247 × 145	510g	047445919122
9 フルーツブレッド											
20	ラズベリースブレッド	¥720	200g	24 ヶ月	65 × 65 × 87	365g	6	¥4,320	147 × 222 × 102	2,280g	3288131118161
	カシスブレッド	¥720	200g	24 ヶ月	65 × 65 × 87	365g	6	¥4,320	147 × 222 × 102	2,280g	3288131118178
	ストロベリースブレッド	¥680	200g	24 ヶ月	65 × 65 × 87	365g	6	¥4,080	147 × 222 × 102	2,280g	3288131118154
	オレンジスブレッド	¥660	200g	24 ヶ月	65 × 65 × 87	365g	6	¥3,960	147 × 222 × 102	2,280g	3288131118253
10 ココナッツミルク・ウォーター											
21	ココナッツミルク (400ml)	¥480	400ml	24 ヶ月	75 × 75 × 112	455g	12	¥5,760	307 × 232 × 122	5,500g	4792038024009
	ココナッツミルク (200ml)	¥350	200ml	24 ヶ月	75 × 75 × 60	250g	12	¥4,200	310 × 225 × 75	3,000g	4792038044021
	ココナッツウォーター	¥400	330ml	12 ヶ月	63 × 54 × 125	348g	12	¥4,800	247 × 190 × 140	4,376g	4792038504006
11 メープル・アガベ											
22	メープルシロップ (250ml)	¥1,300	330g	36 ヶ月	87 × 48 × 167	575g	12	¥15,600	275 × 180 × 180	7,200g	4539093003675
23	メープルシロップ (1,000ml)	¥4,500	1,320g	24 ヶ月	100 × 100 × 210	1,410g	12	¥54,000	220 × 410 × 310	17,400g	4539093003699
	アガベシロップ	¥600	140g	36 ヶ月	45 × 45 × 135	295g	12	¥7,200	152 × 201 × 153	3,600g	4539093003002
12 オイル・ソイナゲット・ソイフレーク											
24	オリーブオイル (460g)	¥3,200	460g	18 ヶ月	58 × 58 × 260	850g	6	¥19,200	122 × 185 × 275	5,300g	8023242001231
	オリーブオイル (230g)	¥2,000	230g	18 ヶ月	48 × 48 × 212	500g	8	¥16,000	100 × 194 × 225	4,100g	8023242001224
	アマニ油	¥2,400	230g	18 ヶ月	48 × 48 × 212	500g	8	¥19,200	100 × 194 × 225	4,100g	8023242001217
25	ソイナゲット	¥800	150g	18 ヶ月	110 × 70 × 210	170g	10	¥8,000	260 × 400 × 170	2,120g	8023242000326
	ソイフレーク	¥900	180g	18 ヶ月	110 × 70 × 210	200g	12	¥10,800	260 × 400 × 170	2,480g	8023242000319
13 パスタ											
26	スパゲティ	¥540	500g	36 ヶ月	280 × 78 × 23	505g	24	¥12,960	190 × 300 × 280	12,400g	4539093000889
	ペンネ	¥400	300g	36 ヶ月	200 × 120 × 50	305g	12	¥4,800	370 × 210 × 175	4,000g	4539093001602
	マカロニ	¥400	300g	36 ヶ月	200 × 120 × 50	305g	12	¥4,800	370 × 210 × 150	4,000g	4539093001800
14 粒マスタード・オリーブペースト・オリーブ粒・ドライトマト											
27	粒マスタード	¥880	200g	18 ヶ月	60 × 60 × 96	330g	6	¥5,280	205 × 130 × 105	2,400g	3396410104016
	オリーブペースト (グリーン)	¥700	100g	30 ヶ月	70 × 70 × 60	220g	6	¥4,200	250 × 153 × 100	1,330g	5200104105136

頁	品名	単価	内容量	賞味期限	単品サイズ (mm)	単品重量	C/S 入数	C/S 単価	C/S サイズ (mm)	C/S 重量	JAN コード
	オリーブペースト (ブラック・カラマタ産)	¥700	100g	30 ヶ月	70 × 70 × 60	220g	6	¥4,200	250 × 153 × 100	1,330g	5200104105044
	オリーブ粒 (グリーン)	¥1,080	315g (170g)	30 ヶ月	65 × 65 × 120	515g	6	¥6,480	214 × 143 × 124	3,100g	5200104102111
	オリーブ粒 (ブラック・カラマタ産)	¥1,280	315g (170g)	30 ヶ月	65 × 65 × 120	515g	6	¥7,680	214 × 143 × 124	3,100g	5200104101114
	ドライマト (オイル漬け)	¥1,280	235g (150g)	23 ヶ月	60 × 60 × 125	415g	6	¥7,680	202 × 130 × 132	2,500g	5200104104009

15 ビネガー

28	アップルサイダービネガー (マザー入り)	¥820	250ml	36 ヶ月	50 × 50 × 215	510g	6	¥4,920	160 × 110 × 230	3,100g	4539093003316
	ザクロビネガー (マザー入り)	¥980	250ml	36 ヶ月	50 × 50 × 215	510g	6	¥5,880	160 × 110 × 230	3,100g	4539093003323
29	バルサミコ酢 (化粧箱入り)	¥6,400	250ml	60 ヶ月	68 × 68 × 205	700g	1	¥6,400	85 × 85 × 230	800g	4539093001343
	アップルビネガー (化粧箱入り)	¥3,200	250ml	60 ヶ月	68 × 68 × 205	700g	1	¥3,200	85 × 85 × 230	800g	4539093001336
	バルサミコ酢	¥1,480	250ml	60 ヶ月	50 × 50 × 215	510g	6	¥8,880	160 × 110 × 230	3,100g	4539093001299
	バルサミコ酢 (白)	¥1,480	250ml	60 ヶ月	50 × 50 × 215	510g	6	¥8,880	160 × 110 × 230	3,100g	4539093001329
	赤ワインビネガー	¥820	250ml	36 ヶ月	50 × 50 × 215	510g	6	¥4,920	160 × 110 × 230	3,100g	4539093001305
	白ワインビネガー	¥820	250ml	36 ヶ月	50 × 50 × 215	510g	6	¥4,920	160 × 110 × 230	3,100g	4539093001312

16 【冬季限定販売】チョコレート

30	ダークチョコレート 100% (90g)	¥1,280	90g	24 ヶ月	167 × 85 × 10	100g	10	¥12,800	90 × 110 × 178	1,100g	8411066002846
	ダークチョコレート 100% (25g)	¥350	25g	24 ヶ月	112 × 42 × 10	28g	28	¥10,640	84 × 105 × 117	830g	8411066003140
	ダークチョコレート 73% ヘーゼルナッツ	¥1,480	150g	18 ヶ月	167 × 85 × 15	165g	10	¥14,800	90 × 150 × 178	1,700g	8411066003935
	ダークチョコレート 73% シーソルト	¥1,080	100g	24 ヶ月	167 × 85 × 10	110g	10	¥10,800	90 × 110 × 178	1,150g	8411066003638
	ダークチョコレート ベーキング	¥1,680	200g	24 ヶ月	167 × 85 × 20	210g	8	¥13,440	90 × 145 × 167	1,730g	8411066002976
31	ダークチョコレート 86% (100g)	¥1,080	100g	24 ヶ月	167 × 85 × 10	110g	10	¥10,800	90 × 110 × 178	1,150g	8411066003096
	ダークチョコレート 86% (25g)	¥320	25g	24 ヶ月	112 × 42 × 10	28g	28	¥8,960	84 × 105 × 117	830g	8411066003348
	ダークチョコレート 73% アガベ (100g)	¥1,080	100g	24 ヶ月	167 × 85 × 10	110g	10	¥10,800	90 × 110 × 178	1,150g	8411066003119
	ダークチョコレート 73% アガベ (25g)	¥320	25g	24 ヶ月	112 × 42 × 10	28g	28	¥8,960	84 × 105 × 117	830g	8411066003157
	ダークチョコレート 73% アーモンド	¥1,480	150g	18 ヶ月	167 × 85 × 15	165g	10	¥14,800	90 × 150 × 178	1,700g	8411066003089
	ダークチョコレート 56% オレンジ	¥980	100g	24 ヶ月	167 × 85 × 10	110g	10	¥9,800	90 × 110 × 178	1,150g	8411066002884

17 【冬季限定販売】チョコレート

32	ローチョコレート 85% & プロバイオテクス	¥720	30g	18 ヶ月	80 × 122 × 5	31g	12	¥8,640	105 × 135 × 90	620g	8056370644049
	ローチョコレート 100%	¥720	30g	18 ヶ月	80 × 122 × 5	31g	12	¥8,640	105 × 135 × 90	620g	8056370640001
	ローチョコレート 75%	¥680	30g	18 ヶ月	80 × 122 × 5	31g	12	¥8,160	105 × 135 × 90	620g	8056370644025
	ローチョコレート ヘーゼルナッツ	¥680	30g	18 ヶ月	80 × 122 × 5	31g	12	¥8,160	105 × 135 × 90	620g	8056370643820

頁	品名	単価	内容量	賞味期限	単品サイズ (mm)	単品重量	C/S 入数	C/S 単価	C/S サイズ (mm)	C/S 重量	JAN コード
18 ワイン											
33	ピウラ	¥1,600	750ml	—	82 × 82 × 296	1,315g	6	¥9,600	172 × 260 × 307	8,100g	8437019906252
	テンブラニーリョ	¥1,700	750ml	—	75 × 75 × 300	1,160g	6	¥10,200	160 × 240 × 310	7,200g	8437019906245
	テンブラニーリョ レセルバ	¥3,000	750ml	—	75 × 75 × 300	1,160g	6	¥18,000	160 × 240 × 310	7,200g	8437019906269
35	サンジョヴェーゼ	¥4,600	750ml	—	77 × 77 × 290	1,160g	12	¥55,200	245 × 330 × 315	14,620g	721512000844
	シラー	¥4,600	750ml	—	77 × 77 × 290	1,160g	12	¥55,200	245 × 330 × 315	14,620g	721512000769
	カベルネソーヴィニヨン	¥5,400	750ml	—	77 × 77 × 290	1,160g	12	¥64,800	245 × 330 × 315	14,620g	721512000745
	ジンファンデル	¥4,400	750ml	—	77 × 77 × 290	1,160g	12	¥52,800	245 × 330 × 315	14,620g	721512000653
	シャルドネ	¥4,400	750ml	—	77 × 77 × 290	1,160g	12	¥52,800	245 × 330 × 315	14,620g	721512000721
	ソーヴィニヨンブラン	¥4,000	750ml	—	77 × 77 × 290	1,160g	12	¥48,000	245 × 330 × 315	14,620g	721512000660
19 マクロビオティック食品											
36	有機米水飴 (300g)	¥990	300g	36 ヶ月	50 × 50 × 118	470g	12	¥11,880	280 × 280 × 135	6,000g	4539093003187
	米水飴 (600g)	¥1,180	600g	36 ヶ月	62 × 62 × 130	850g	12	¥14,160	370 × 280 × 158	10,850g	4539093000766
	米水飴 (300g)	¥720	300g	36 ヶ月	50 × 50 × 118	470g	12	¥8,640	280 × 280 × 135	6,000g	4539093000759
	玄米水飴 (600g)	¥1,230	600g	36 ヶ月	62 × 62 × 130	850g	12	¥14,760	370 × 280 × 158	10,850g	4539093000483
	玄米水飴 (300g)	¥790	300g	36 ヶ月	50 × 50 × 118	470g	12	¥9,480	280 × 280 × 135	6,000g	4539093000490
37	玄米せんべい (キノア)	¥330	60g	12 ヶ月	208 × 159 × 30	65g	12	¥3,960	280 × 210 × 205	1,100g	4539093000711
	玄米せんべい (黒ごま)	¥330	60g	12 ヶ月	208 × 159 × 30	65g	12	¥3,960	280 × 210 × 205	1,100g	4539093000698
	玄米せんべい (白ごま)	¥330	60g	12 ヶ月	208 × 159 × 30	65g	12	¥3,960	280 × 210 × 205	1,100g	4539093000681
	玄米せんべい (海藻)	¥330	60g	12 ヶ月	208 × 159 × 30	65g	12	¥3,960	280 × 210 × 205	1,100g	4539093000704
	玄米キャンディー (バニラ)	¥240	50g	18 ヶ月	170 × 130 × 30	58g	12	¥2,880	320 × 150 × 110	820g	4539093200012
	玄米キャンディー (サワープラム)	¥240	50g	18 ヶ月	170 × 130 × 30	58g	12	¥2,880	320 × 150 × 110	820g	4539093001701
	玄米キャンディー (ペパーミント)	¥240	50g	18 ヶ月	170 × 130 × 30	58g	12	¥2,880	320 × 150 × 110	820g	4539093101463
	玄米キャンディー (ジンジャー)	¥240	50g	18 ヶ月	170 × 130 × 30	58g	12	¥2,880	320 × 150 × 110	820g	4539093200005

*価格は 2025 年 3 月 1 日現在のものです。

*輸入品につき、予告無くパッケージ・価格等が変更となる場合がございます。

*表示価格には、別途消費税が課税されます。

このカタログは、環境保全に配慮しています。

適切に保護・管理された
森からつくる

-FSC® 認証マーク-



この製品は適切に管理された FSC® 認証林およびその他の管理された供給源からの原材料で作られています。

石油系インキから
植物系インキへ

-ノン VOC マーク-



インキに含まれる石油系溶剤を、植物油などで置き換え、その使用量を 1% 未満に抑えました。石油系溶剤は VOC (揮発性有機化合物) の発生源。石油系溶剤の量を抑えることで、VOC の発生を最小限に減らし、大気汚染を防ぎます。

植物油とは：再生可能な大豆油、亜麻仁油、桐油、ヤシ油、パーム油など植物由来の油、及びそれらを主体とした廃食用油などをリサイクルした再生油のことです。

「水なし印刷」を採用し、
さらに、印刷で発生する
CO₂ をオフセット

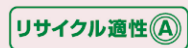
-カーボンオフセット
バタフライ CO₂-



現象液や湿し水を使わず、有害な廃液が出ない「水なし印刷」を採用。さらに、印刷物の製造過程で出た CO₂ を、CO₂ 削減活動に投資して埋め合わせる、「カーボンオフセット」を実施しました。「水なし印刷」は水を汚さず、廃液の処理にかかる CO₂ もゼロ。さらに「カーボンオフセット」で CO₂ 削減に貢献します。

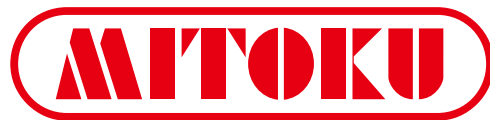
印刷用の紙へ
リサイクル可能

-リサイクル適性 A-



この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

リサイクルに適した資材を使用しています。最高ランクの「リサイクル適性 A」は、すべての製造工程で、(社)日本印刷産業連合会の環境基準をクリアし、このカタログが印刷用の用紙へリサイクルできることを証明しています。



株式会社 ミトク

〒105-0022 東京都港区海岸 1-9-1 浜離宮インターシティ
e-mail import@mitoku.co.jp
<https://mitoku.co.jp>

