



商品名	産地	説明	さらなる説明	単価	
ひとつぶ小麦のコキエット Organic Einkorn Coquillettes	南フランス	世界最古の古代小麦である「ひとつぶ小麦」を石臼で挽いた全粒粉100%のパスタ。伝統的な製法で丁寧に手作りしています。古代小麦特有の香ばしい香りともちっとした食感が特徴です。茹で時間：3～5分。		¥1.78/1g	
ドライトマト Organic Dried Tomato	シチリア島 (イタリア)	旬の完熟トマトをイタリアの強い日差しで天日干しすることで、栄養と旨味を閉じ込めました。ぬるま湯に10分ほど浸しておく、塩が程よく抜けて、食感も柔らかくなります。戻し汁はスープの出汁としてご活用ください。戻したドライトマトは普通のトマトと同じように使うことができます。そのままかじってワインのお供にも◎		¥10.8/1g	
生アーモンド(皮なし) Organic Raw Almond (no skin)	シチリア島 (イタリア)	シチリアの土着品種であるトゥオノ(Tuono)種のアーモンドは、殻が割りやすく、実は分厚く、甘みがあります。生アーモンド(ローアーモンド)とは、その名の通りローストしていないアーモンドのこと。ややしっとりとした食感です。スライスしてトッピングにしても、アーモンドミルク作りにもぴったり。		¥5.53/1g	
生アーモンド(皮付き) Organic Raw Almond (with skin)	シチリア島 (イタリア)	シチリアの土着品種であるトゥオノ(Tuono)種のアーモンドは、殻が割りやすく、実は分厚く、甘みがあります。生アーモンド(ローアーモンド)とは、その名の通りローストしていないアーモンドのこと。ややしっとりとした食感です。スライスしてトッピングにしても、アーモンドミルク作りにもぴったり。		¥5.53/1g	
ひよこ豆 Organic Chickpea	南フランス	①流水で優しく洗ったひよこ豆とたっぷりの水を鍋に入れ、一晩浸水させる。 ②漬け水ごと強火にかけ、沸騰したら中火～弱火にする・ひよこ豆が柔らかくなるまで茹でる。豆サラダ用など、食感を残したい場合は20分程度、潰してフムスにしたい場合は、約1時間茹でる。		¥1.5/1g	

<p>緑レンズ豆 Organic Green Lentil</p>	<p>南フランス</p>	<p>漬け置きする必要はありません。流水で軽く洗い、豆の3倍程度の水に入れて、蓋をしたまま20～25分茹でます。フランスでは伝統的に肉料理と一緒に食べることが多いですが、サラダ、スープ、カレー、煮込み料理など、美味しい食べ方はたくさんあります！</p>		<p>¥1.56/1g</p>	
<p>生くるみ Organic Raw Walnut</p>	<p>フランス南西部 ペリゴール</p>	<p>「美食の街」と呼ばれるペリゴール胡桃(A.O.P. -原産地保護呼称)は、渋みが少なく甘みと柔らかな食感が特徴。日本の胡桃に比べて、渋皮が薄いため、渋皮がついた状態でも渋みも感じません。ローストしなくても、そのままでも十分美味しく召し上がっていただけます。</p>		<p>¥6/1g</p>	
<p>トラーパーニの塩(塩の花) Sale Marino di Trapani (coarse)</p>	<p>シチリア島北西部 トラーパーニ</p>	<p>自然保護区域に指定されている美しい海岸で、太陽の熱を利用した昔ながらの製法で塩をつくっています。塩が結晶するときに最初に浮き上がる大粒の塩の結晶が「塩の花」。カリッとした歯ごたえ、おだやかな塩味、豊かな風味が特徴です。</p>		<p>¥5/1g</p>	
<p>トラーパーニの塩(細粒) Sale Marino di Trapani (fine)</p>	<p>シチリア島北西部 トラーパーニ</p>	<p>自然保護区域に指定されている美しい海岸で、太陽の熱と風車の動力を利用した昔ながらの製法で塩をつくっています。インテグラレ(無精製)の天然海塩。自然のミネラルをたっぷり含んでいます！</p>		<p>¥1/1g</p>	
<p>オリーブオイル Organic Extra Virgin Olive Oil</p>	<p>シチリア島 (イタリア)</p>	<p>3種のオリーブの実からコールドプレス製法で抽出した、産地直送のエキストラバージンオリーブオイル。日本ではなかなか手に入らない無濾過タイプです。まるでフレッシュジュースのような瑞々しいオリーブの風味・香りをお楽しみください。</p>		<p>¥2/1g</p>	

<p>ドライパイナップル Organic Dried Pineapple</p>	<p>トーゴ</p>	<p>完熟した段階で収穫した有機パイナップル(カイエンヌ・リース種)のみを使用し、可能な限りの低温で乾燥処理しています。蜂蜜のような濃厚な甘みと爽やかな酸が特徴。スポーツ前後の糖分補給や朝ごはんのシリアルのおトッピングにどうぞ。お料理にも使えますし、そのままワインと一緒に召し上がりいただいても◎</p>		<p>¥6.8/1g</p>	
<p>ドライバナナ Organic Dried Banana</p>	<p>カメルーン</p>	<p>グロ・ミッシェル種は、世界的にも最も流通量の多い品種キャベンディッシュより味が良いものの、輸出されることの少ない希少なバナナです。可能な限りの低温で丁寧に乾燥処理されているので、グロ・ミッシェルバナナの芳醇な香りと味が保たれています。柔らかく、とろけるような食感をお楽しみください。</p>		<p>¥8/1g</p>	
<p>ドライワイルドマンゴー Organic Dried Mango</p>	<p>カメルーン</p>	<p>素晴らしい香りを誇る野生の完熟マンゴーを可能な限りの低温で丁寧に乾燥処理することで、ビタミン、ミネラル、ポリフェノールを豊富に含むドライマンゴーが実現。なんと一切れ=ワイルドマンゴー半分に相当! アプリコット、パイナップル、桃、薔薇などを連想させる凝縮した香り、軽い酸が魅力です。</p>		<p>¥7.2/1g</p>	
<p>ドライクランベリー Organic Cranberry</p>	<p>カナダ</p>	<p>クランベリーは抗酸化作用、アンチエイジング、がん抑制などの効果が証明されている、とても健康効果の高いフルーツです。生の状態では非常に酸っぱいため、砂糖漬けが一般的ですが、このクランベリーは砂糖ではなく、有機りんご果汁でまろやかな甘みに仕上げています。</p>		<p>¥7.8/1g</p>	
<p>カラマタオリーブ Organic Kalamata Olive</p>	<p>ギリシャ南部</p>	<p>「オリーブの女王」という名称に相応しく、非常に肉厚で、味は濃厚&フルーティ。一粒食べると病みつきになる美味しさです。紫色に熟した実を手摘みで収穫し、オリーブ本来の美味しさを残すため、種ぬきはせずに、実に一切傷をつけない状態で漬け込みました。</p>		<p>¥3.6/1g</p>	

<p>ドライラズベリー Organic Raspberry</p>	<p>バルカン半島</p>	<p>ベリーの名産地であるディナル・アルプスで栽培し、一粒一粒手摘みで収穫された貴重なラズベリー。アイスやヨーグルトのトッピングにぴったり。賞味期限も長いので、好きな時に食べられるよう、ストックしておくのがオススメです。</p>		<p>¥8.9/1g</p>	
<p>ドライワイルドブラックベリー Organic Wild Blackberry</p>	<p>バルカン半島</p>	<p>ベリーの名産地であるディナル・アルプスで栽培し、一粒一粒手摘みで収穫された貴重なラズベリー。アイスやヨーグルトのトッピングにぴったり。賞味期限も長いので、好きな時に食べられるよう、ストックしておくのがオススメです。ラム酒漬けにすると絶品です！</p>		<p>¥8.9/1g</p>	
<p>ドライワイルドブルーベリー Organic Wild Blueberry</p>	<p>バルカン半島</p>	<p>ベリーの名産地であるディナル・アルプスで栽培し、一粒一粒手摘みで収穫された貴重なラズベリー。アイスやヨーグルトのトッピングにぴったり。賞味期限も長いので、好きな時に食べられるよう、ストックしておくのがオススメです。ブルーベリースコーンなど作ってみてはいかがでしょうか？</p>		<p>¥8.9/1g</p>	
<p>古代硬質小麦の全粒粉 Organic Timilia Wheat Flour</p>	<p>シチリア島 (イタリア)</p>	<p>シチリア原産の古代硬質小麦ティミリアの全粒粉100%。シナモンのような新茶のような、ふんわり甘い香り。タンパク質と食物繊維が豊富で、グルテンが非常に少ないです。クレープやバスクチーズなど最高に美味しく出来上がります！</p>		<p>¥1/1g</p>	
<p>大豆 Organic Soy Bean</p>	<p>ピエモンテ (イタリア北部)</p>	<p>大豆は国産品もあるのに、なぜわざわざヨーロッパから輸入するのか？ その理由は、QRコードからアクセスできる説明ページをご覧ください。 オーガニックで遺伝子組み換えではない大豆の需要を増し、国産でも環境と体に良い大豆の供給が増えることを求めます。</p>		<p>¥1/1g</p>	

<p>チョコレート Blanc & Noir 71.5% Chocolate Blanc & Noir 71.5%</p>	<p>フランス中部 サントル圏 ル・マン近郊</p>	<p>CHOC'FLEURS(ショックフルール)は美しい自然に囲まれた場所にあるショコラトリーです。そこで長年チョコレートづくりを手がけていたギョヨミノ夫婦が2019年ご高齢のため引退、現在パリの有名ショコラティエの元で15年以上の経験を積んだ職人さんが作っています。一般的に使われるレシチン(乳化剤)はもちろん、着色剤や保存料は一切使用して</p>		<p>¥7.5/1g</p>	
<p>有機オートミール Rolled Oats</p>	<p>アメリカ</p>	<p>有機オート麦100%。蒸気で加熱してローラーで押しつぶしてあるので、豆乳、メイプルシロップ、フルーツなど加えてそのままお召し上がりいただけます。クッキーやグラノーラ、オートミルクの材料としてもオススメです。</p>			
<p>コットンバッグ VEGI bag M size</p>	<p>薄くて軽いオーガニックコットン製の巾着袋です。薄くても耐久性は抜群(独立機関の調べによると、袋の寿命は最低5年)!洗濯して繰り返し使うことができる、ゼロ・ウェイスター必須のエコアイテム。レジ袋のみならず、生鮮食品包装用のビニール袋も禁止されたフランスでは、野菜・果物・パン等を購入・保管するために広く使われています!世界でも最も厳しい基準に従って有機栽培されるGOTS認証のオーガニックコットンを使用して、インドの小さな縫製工場にて、人と環境に配慮しながら生産しています。 *コットン(綿)の性質上、洗濯すると少し縮みますが、品質には問題ありません。</p>				
<p>コットンバッグ VEGI bag XS size</p>	<p>薄くて軽いオーガニックコットン製の巾着袋です。薄くても耐久性は抜群(独立機関の調べによると、袋の寿命は最低5年)!洗濯して繰り返し使うことができる、ゼロ・ウェイスター必須のエコアイテム。レジ袋のみならず、生鮮食品包装用のビニール袋も禁止されたフランスでは、野菜・果物・パン等を購入・保管するために広く使われています!世界でも最も厳しい基準に従って有機栽培されるGOTS認証のオーガニックコットンを使用して、インドの小さな縫製工場にて、人と環境に配慮しながら生産しています。 *コットン(綿)の性質上、洗濯すると少し縮みますが、品質には問題ありません。</p>				
<p>※イタリア産直輸入食材の全ての商品はイタリアのICEA認定。 イタリア有機農業協会(=AIAB)を母体とする、イタリアを代表するオーガニック認証機関。 オーガニック認証機関としては先駆的な存在で、欧州やEU全土においても多くの実績を持ち、国際的にも有力な認証機関。</p>					
<p>※フランス産直輸入食材全ての商品はフランス農務省による認証を得ている。ABマークのABとは「Agriculture Biologique」の略で、「有機農業」の意味。フランス政府が1981年に指針を制定し、1985年以来国家によるビオ(オーガニック)認定マークとしてこのロゴを使用。最低3年間は有機農法実施していること、オーガニック材料を95%以上含むこと、EU圏内で生産あるいは、加工されたものに限るなど、厳しい基準を設け、1年ごとの抜き打ち検査も行われている。</p>					