



こだわりの × **MITOKU**

安心で安全な食品を、  
世界中から日本の食卓へ。

**ミトクフェア**

2022年2月21日(月)  
~27日(日)

こだわりの各店にて  
開催いたします

**CONCEPT**

- 1 合成(人工的)食品添加物・化学調味料不使用
- 2 遺伝子組み換え作物不使用
- 3 有機栽培または野生の原料を使用
- 4 昔ながらの伝統的製法
- 5 環境保護・フェアトレードへの取り組み

**ミトクフェア限定セット**

**ペマ パンパーニッケル3個セット**

マイルドな酸味が特徴の食物繊維が豊富な全粒ライ麦パン。  
低温で長時間焼き上げました。



通常 ¥1,296(税込)

¥972(税込)



毎日の健康な食卓に **有機オートミール2個セット**



通常 ¥1,469(税込)

¥1,080(税込)

有機オーツ麦100%のオートミール。  
牛乳や豆乳をかけて、加熱して今話題の「米化(こめか)」で  
お米のように召し上がれます。

**ビオルグのオートミールが選ばれるわけ**

ビオルグのオートミールは、“フレーク化”をしています!  
“フレーク化”とは、  
押し麦にした状態のオート麦の外皮を破り、  
粉碎し食べやすくする加工。  
調理時間が短時間で済み、消化しやすくなります。

**大人気ベビーピオ!**  
**有機ベビースムージー6種セット**



オーガニックコットン  
タオルハンカチ付き!



通常 ¥1,685(税込)

¥1,512(税込)

**一押し商品!** イタリア産  
**有機ビーポーレン**



EUオーガニック  
認証  
非加熱  
注目の  
スーパー  
フード

**ビーポーレン**

ミツバチが集めた花粉粒。  
“スーパーフード”として人気急上昇中!

- ~オススメの食べ方~
- ・ヨーグルトにかけて
- ・シリアルのにっくとして
- ・サラダのにっくとして

通常 ¥1,512(税込)

¥1,285(税込)

有効期限: 2022年2月21日(月) ~ 27日(日)  
こだわりのミトクフェア開催中のみ有効

**ミトクフェア特典クーポン**

【ヴィタビオ】  
スーパーブルーベリースムージー 1つプレゼント

- このクーポンはスタッフに申請をお楽しみください。
- 本券は現金には使えません。
- 商品価格はイメージです。実際はお買い得価格です。
- コピーしたものはご使用いただけません。





# オメガ3たっぷり 有機アマニ油

1日ティースプーン1杯を毎日の習慣に!

## 有機アマニ油 低温圧搾法

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) を豊富に含む亜麻の実を低温圧搾しました。軽い口当たりの飲みやすいマイルドタイプです。

※熱に弱いので、加熱料理には使わずに、調理した料理に後からかけてお使いください。



- 乾燥肌の方に
- アレルギーが気になる方に
- 日々の健康に
- 魚嫌いなお子様
- 肌の養えを感じる方に
- 年齢による疲れを感じる方に

**オメガ-6**  
大豆油、コーン油、ごま油、红花油など

速度に振りたれ!

積極的に摂りたい!

オメガ-3  
アマニ油、シソ油、魚肝油など

- ドレッシングに
- パンにつけて
- スプーンでそのまま
- 納豆・豆腐にかけて



## 注目の植物性ミルク

ブリッジ社はイタリア レッシーニ山のみもとに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100%有機原料を使用しています。社名「ブリッジ」の由来は「オーガニックへの架け橋(ブリッジ)」になるという意味です。

人気No.1! 人気急上昇中!



**アーモンドドリンク**  
濃厚なアーモンドドリンク。良質な有機アーモンドをたっぷり使用しています。

**オーツドリンク**  
すっきりとした甘みとオーツ麦のコクが特徴。飲みやすくラテの相性抜群。

**ライスドリンク (オリジナル)**  
お米由来の自然な甘みがある特徴。

**ライスドリンク (チョコレート)**  
有機原料を使ったチョコレート風味のライスドリンク。ココアパウダーを入れたチョコレート風味。

- ✓ 砂糖不使用
- ✓ 乳製品不使用
- ✓ コレステロールフリー

おすすめの使い方

- 牛乳や豆乳の代わりに
- シリアルにかけて
- コーヒーやスムージーに
- シキューやバスタに
- プリンやケーキなどに

### オーツドリンク簡単レシピ 『かぼちゃポタージュ』

- 【材料】2人分
- オーツドリンク・・・200ml
  - かぼちゃ・・・1/4個(約400g)
  - 塩、コショウ・・・適量



【作り方】

- ① かぼちゃを皮付きのまま、1/4個に切って、レンジで4分半〜5分程度加熱する。蒸らさず、竹籠が固くなく煮けるまで。
  - ② ①のかぼちゃが熱いうちに②のかぼちゃの皮と実の間にスプーンを入れ、皮を剥く。
  - ③ マッシャーやフォークで潰さなくよく潰す。
  - ④ ②にオーツドリンクを少しずつ注ぎ、のびながら混ぜる。
  - ⑤ ④を弱火で温め、塩・コショウで調味してお召し上がり下さい。
- ※冷たくする場合は⑤が冷め、熱くする場合は⑤が沸騰まで加熱。

いくつ知っていますか?

## 海外認証ロゴ

日本で一番見かける「有機JAS」  
他にも色々な認証ロゴがあります!  
全部知っていたらすごい!



「有機JAS」は農林水産省より認定された農産物の検査基準に合格した、農産物や加工食品、飼料、畜産物に付けられる。有機JASの認証を受けた食品だけがオーガニックの証。

**EUの有機農業規則に従って生産された農産物に認証されるロゴ。欧州産の農産物でもある12種の星、葉の形、緑色は、欧州と自然の融合をイメージ。**

**フランス農務省による認証ロゴ。ABはフランス語で「有機農業」の訳。EUの中でも認証に高い基準がある。**

**生産、輸出入、加工、の製造工程において社会的、環境的、経済的基準について定めた国際フェアトレード基準を満たしたロゴ。**

**環境に配慮し、エシカルであることを証明する国際的にも有名なイタリアの認証ロゴ。**

**ドイツ政府認定のオーガニック認証一規格ロゴ。「Bio-Siegel(ビオシエル)」2001年に連邦消費者保護・食糧・農業省大臣によって導入。**

**ビーガンマークは各国数多くあるが、最も有名と言っても過言ではないイギリスのビーガン協会。動物性不使用・動物実験禁止・動物由来GMO不使用のロゴ。**



簡単に言うと「良い企業」の認証ロゴ。アメリカの非営利団体によって発足され、業界を問わず全ての企業が認証権利を持つ制度。ビジネスにおける成功を再定義することを目的とし、単なる利潤だけでなく企業と従業員のあり方やより良いコミュニティ形成を目標とする企業に認定されるロゴ。



フランスで採用された加工食品に与えられる栄養スコア。エネルギー、飽和脂肪、砂糖、ナトリウム、タンパク質、食物繊維などの含有量に基づいて栄養品質を評価し格付けされる。簡潔に栄養情報が分かるためヨーロッパでは主流になりつつあるロゴ。Aが最も良く、Eになるにつれて栄養価が低い。

※掲載商品の取り扱いのない店舗がございます。ご希望の場合は、お取り寄せをいたしますので各店にお問い合わせください。



こだわりの

Farm to Table  
Start with Organic



www.kodawariichiba.com



@kodawariya



https://www.facebook.com/kodawariya/