

MIRAKUEN NEWS LETTER

味楽園通信 2025年2月号 No.013 味楽園 有限会社味楽園

 **オーガニック&ヴィーガン**
からだに嬉しい **トマト&雑炊 180g**
参考上代 **530円**



・地球環境の健康 ・生産者の健康
・作り手の健康 ・食べてもらった人の健康
「キッチンわたりがらす」の思い
このコンセプトで「おいしい」を
提供しているこだわりのお店です。

トマトトマト

薬膳中華



入数:24、賞味:2年
JAN:4944501705575

入数:24、賞味:2年
JAN:4944501705568

新鮮なトマトと玉ねぎの旨味、
そして食感が楽しめるもち麦
と玄米。植物性の素材で
栄養をしっかりと補えるよう、
ひよこ豆も加えました。

和の風味と自然の恵みを詰め
込んだ薬膳雑炊です。厳選された
有機素材と滋味深い味わいと
健康をサポートする栄養が
ぎっしり詰まった一品です。



キッチン わたりがらす

東京恵比寿

わたりがらす村上シェフ監修



mirakuen.co.jp

全国おいしいモノを取り寄せサイト

味楽園 net
www.mirakuen.net



mirakuen.net

↑ お買い物
はこちらで
美味しい物
大集合



有機JAS



ヴィーガン認証

**ファスティング(断食)の準備食や
回復食にもオススメ**

**新潟産
有機玄米使用**

常温品
レンジで簡単温め対応

美活酵素玄米 150g
参考上代:430円



入数:30、賞味:1.5年
JAN:4944501705629



**体の中から
キレイを作る!**

**インナー
ビューティー
食品**

小豆の食物繊維が腸内環境を整え
ポリフェノールとサポニンのもち
強い抗酸化作用が期待できます。

酵素玄米は、玄米に小豆と塩を加えて炊き上げ、3日
程度保温して熟成させた玄米ご飯です。玄米を寝かせ
ることで、酵素の働きが活性化し、ギャバなどの栄養
素がアップするといわれています。栄養価も高く、
もちりとした食感が楽しめるご飯です。

出展のご案内

ISMTS 2025
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー



2月12, 13, 14日
幕張メッセ9号館 五味商店
こだわり商品コーナー

**まだ見たことも聞いたことも
無いオーガニック食品が登場!**



グルテンフリーパン
米粉パンの
ニュースタンド



**国産有機米使用の米粉パン
穀物入り米粉パン・ベーグル
オーガニックグミ(抹茶・珈琲)**



※画像はイメージです

2月の節分を機会に国産大豆について考えてみましょう！

日本の年間大豆需要量は約340万トンで、その約9割を輸入に依存しています。国内では多様な大豆品種が栽培されており、全体の供給量に対して国内生産が追いついていないのが現状です。今後、国内生産の拡大や品種改良を通じて、自給率の向上が期待されています。

「光黒大豆」は黒大豆の種類で、特にその美しい光沢と高い品質から人気で一般的な黒大豆（丹波黒豆など）と比較すると、大粒サイズで調理時に煮崩れしにくく、さっぱりとした味が特徴です。「大袖振大豆」は北海道音更町（おとふけされちょう）を中心に栽培している希少な青大豆の品種です。一般的な大豆よりも糖分が多く、たんぱく質やイソフラボンも豊富大粒でホクホクとした食感が特徴的で、噛むほどに美味しさが広がります。煮豆等に最適です。大豆の新しい食べ方としてサラダやスープのトッピング、パンやクッキーに混ぜ込んで焼くと、香ばしい風味が楽しめるので、和スイーツや洋菓子の利用されています。

香ばしい風味が楽しめるので
和スイーツや洋菓子の原料に！



しょうゆ大豆 80g 335円
入数30 賞味 6ヶ月
JAN: 4944501704240

北海道産の大袖振大豆を弓削田醤油の有機醤油とてん菜原料の砂糖で味付けサクサクに焼き上げました。



しょうゆ黒豆 67g 335円
入数30 賞味 6ヶ月
JAN: 4944501704264

北海道産の光黒大豆を有機醤油で味付けし、サクサクに焼き上げました。



八丁味噌使用 みそ大豆 80g 335円
入数30 賞味 6ヶ月
JAN: 4944501704257

北海道の大袖振大豆を八丁味噌とてん菜原料の砂糖で味付けし、サクサクに焼き上げました。



お医者さんのおせんべい
ハンフライだし風味
25g 300円
入数24 賞味 1年
JAN: 49401651900748
1ケースより直送可

高齢者に不足がちな
たんぱく質を
おやつで手軽に補給

成長期のお子様には
運動後のタンパク質補給に最適です。

- 大豆たんぱく質5.7g/袋
- 国産米使用
- 食べやすいだし風味

医師100名に調査した結果
Ask Doctors 医師94% 推奨商品
94%の医師が
勧めたいと回答！
※AskDoctors調べ



高齢者は食事量の減少や栄養バランスの偏り、咀嚼機能の低下などによってタンパク質が不足しがちです。低栄養状態になると骨や筋肉が弱るため、タンパク質の摂取が重要です。高齢者が1日に必要なたんぱく質の目安は、体重(kg)×1.0~1.2gです。体重が50kgの人なら50g~60gが目安になります。

