

MIRAKUEN NEWS LETTER

味楽園通信

2025年9月号

No.020

味楽園 有限会社味楽園



**オーガニック
焙煎昆布粉末 30g**



**オーガニック
南高梅粉末 30g**

入数	24	賞味期限	2年
JAN	4944501705728		

貴重な北海道産有機真昆布を丁寧に焙煎し粉末にしました。旨味を超えた深みのある味は、和食はもちろん多様な料理に使用可能な原料です。

入数	24	賞味期限	3年
JAN	4944501705728		

有機栽培した完熟の南高梅を塩漬けし、さらに三日三晩かけて天日干し、梅樽にて熟成させて塩の角をとりねり梅を凍結乾燥させてつくったまろやかで酸味が特徴的な梅粉末です。

会場でお待ちしています

FOOD STYLE
日本中の食を全国へもっ！世界の食を日本へもっ！
Japan 2024

味楽園

Miraku ORGANIC

2025年9月25日(木)・26日(金)
東京ビッグサイト 東ホール4

小間番号: **4D-24**

新商品の米粉パンは
試食予定です♪
是非ご賞味ください！

「有機米粉(有機JAS米)を使用」と書いた米粉パンはありますが



**国内初 米粉パンで有機JASを今年8月に取得！
花酵母を使った有機米粉パン**

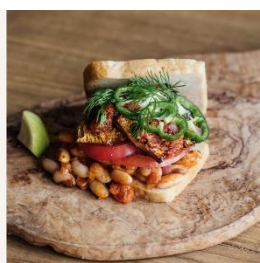
酵母(イースト)は名城大学とベンチャー企業共同で
開発されたカーネーションから取得した「花酵母」を使用



**味楽園では有機米粉パンを秋の発売に向けて準備中
穀物入り米粉パンやベーグルの販売も計画中です！**



グルテンフリーパン
米粉パンの
ニュースタンド



製造元 **オーガニックジャンキー**

東京恵比寿 ベーカリーカフェ
オーガニックジャンキー

現在、非有機ですが美味しい
米粉パンはもちろん
米粉を使ったスイーツも販売中

<https://www.instagram.com/organicjunkie.jp/>

有機焙煎昆布粉末を使った簡単レシピ



野菜の旨味を引き立てる、和風ヴィーガンドレッシング！

野菜たっぷり昆布ドレッシング

材料(作りやすい分量)

- 有機焙煎昆布パウダー…小さじ1
- 酢(またはレモン汁)…大さじ2
- 醤油…大さじ1
- ごま油…小さじ1
- 砂糖…ひとつまみ

作り方

- 1.材料をすべてよく混ぜて完成。
- 2.レタスやきゅうりなどのサラダにかける。

- ✓ 化学調味料を使わず、手軽に「だし」がとれる
- ✓ ヴィーガン・プラントベースメニューに対応
- ✓ 常温保存OK、料理の風味づけや減塩レシピにも活躍
- ✓ 離乳食・介護食にも◎(粉末で消化にやさしい)

混ぜるだけの
即席ふりかけ！

昆布香るふりかけごはん

材料(2人分)

- ごはん…2膳分
- 有機焙煎昆布パウダー…小さじ1
- 白ごま…小さじ1
- 醤油…数滴

作り方

昆布パウダーとごま、醤油を軽く混ぜてごはんにふりかける。

オーガニック食材EC大手の

「かわしま屋」さんより

弊社の有機焙煎昆布を使用した
商品が発売されました

有機粉末だし100g

国産・有機・植物性の原料を使用した
こだわりの和風粉末出汁有機昆布、有機椎茸、
有機米麹、有機玉ねぎ販売価格
1,280円(税込)<https://kawashima-ya.jp/?pid=187805549>

有機南高梅粉末を使った簡単レシピ

梅ヴィーガンマヨ

〈材料〉絹ごし豆腐150g(軽く水切り)／菜種油
30g／酢10g／粒マスタード6g／塩1g／梅パウ
ダー2g〈作り方〉ミキサーで滑らかに。ポテサラやコール
スローに。冷蔵2日

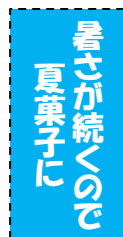
梅ポン酢(有機昆布うま味ブースト)

〈材料〉醤油50g／米酢40g／みりん20g／梅パ
ウダー3g／有機焙煎昆布粉末0.5g〈作り方〉混ぜて半日置く。冷奴・蒸し鶏・鍋のつ
けだれに。

焼き夏野菜の梅だれ

〈材料〉ズッキーニ・パプリカ・なす各150g／オ
リーブ油適量〈たれ〉醤油20g／米酢10g／砂糖6g／梅パウ
ダー2g／ごま油5g

〈作り方〉野菜をグリル→熱いうちにたれと和える。

有機栽培した紀州南高梅を
フリーズドライにて
粉末に仕上げました

梅寒天ジュレ(低糖)

〈材料〉水300ml／粉寒天2g／砂糖
24g(大さじ2)／梅パウダー1.5～2g〈作り方〉水と寒天を2分煮溶かし、
砂糖・梅を加え混ぜ、型に流して冷
やし固める。