

MIRAKUEN NEWS LETTER

味楽園通信

2026年1月号

No.024



味楽園 有限会社味楽園



明けましておめでとうございます

2026年の新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。

本年も変わらぬご厚誼を賜りますよう、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

旧年中は格別のご愛顧を賜り、誠にありがとうございました。

本年は、60年に一度巡ってくる丙午（ひのえ・うま）の年でございます。

丙午は情熱と行動力に満ち、「新たな挑戦に向かって力強く駆け出す年」とされております。皆様におかれましても、この勢いある年の流れに乗り、さらなる飛躍とご発展を遂げられますことを、心よりお祈り申し上げます。

新しい一年が、皆様ならびにご家族の皆様にとりまして、健康で実り多く、充実した年となりますよう祈念申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。



全国おいしいモノ取り寄せサイト
味楽園net
www.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



有限会社味楽園 代表取締役 島内靖子

新年を迎えるにあたり、 静岡の深蒸し茶をおすすめいたします。



里の名人

初摘 100g

1,500円

賞味 1年

JAN:4944501700068

「初摘」は新年にふさわしいお茶です。

栽培期間中、極力農薬を使用せずに敷草、自家製完熟堆肥などの有機質肥料で育てたお茶です。牧ノ原台地の茶園で4月後半から5月初めに摘みとった、新芽(芽茶)の割合が多い茶葉で作りました。日照と土壤に恵まれた静岡で育まれた茶葉は、香り・味・色のバランスに優れています。

60th SMTS 2026
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパー・マーケット・トレード・ショー

出展のご案内



2月18, 19, 20日

幕張メッセ9号館

No.9-119

五味商店

こだわり商品コーナー

<https://www.smts.jp/>

招待状が必要な方は
弊社営業まで



食べるあまざけ さつまの雪 (乳酸菌入) 16g

JAN:4517052100061

参考上代: 500円

入り数:50、賞味:2年

3ケース以上送料無料（北海道・沖縄・離島を除く）

「あまざけ」に
含まれる

「アミノ酸」のお話し

必須アミノ酸9種類

- トリプトファン((セロトニン生産をサポート)
- リジン(カルシウムの吸収と促進)
- メチオニン(肝機能をサポート)
- フェニルアラニン(気持ちを落ち着かせる力をサポート)
- スレオニン(肝機能をサポート)
- バリン(体のたんぱく質を作る能力と肝機能アップ)
- ロイシン(体のたんぱく質を作る能力と肝機能アップ)
- イソロイシン(体のたんぱく質を作る能力と肝機能アップ)
- ヒステジン(副交換神経を鎮静させ、貧血改善をサポート)

体を構成する成分
脂質・糖質・その他
約20%
タンパク質約20%
20種類のアミノ酸より構成
水分約60%

飲む点滴と呼ばれる 甘酒の秘密について

点滴に近い栄養成分(ブドウ糖、必須アミノ酸、ビタミンB群などが豊富)が素早く吸収されるため、疲労回復や美容・腸活に即効性があるので、甘酒は砂糖不使用のスーパーフードなのです。

甘酒の原料のもち米は鹿児島県奨励品種の「さつまの雪」で仕込み、乳酸菌乾燥粉末を加え、丁寧に醸した甘酒をフリーズドライでお菓子に仕上げました。

砂糖不使用・無添加で、アルコールも含まれていないため、子供から大人まで安心して楽しめます。「飲む点滴」とも呼ばれる甘酒の栄養価をそのまま、お菓子感覚で摂取できると人気の商品です。

スポーツや山登り等にもお勧めです！

オーガニック高品質セレクトスパイス



もう味付けに迷わない。青森にんにく
パウダーが、いつもの料理を格上げします。

オーガニック 生ニンニクパウダー 20g



JAN:4944501705322
参考上代: 980円
入数:40、賞味:2年

有機にんにくをそのまま乾燥し
粉末に。生ならではの辛さを
そのままに、香りと旨味を
濃縮しました。

詳細は営業までお問い合わせください。

オーガニック ローストニンニクパウダー 20g



JAN:4967950200200
参考上代: 980円
入数:40、賞味:2年

有機にんにくを丁寧に焙煎し、
にんにくの旨味を凝縮、唐揚げ
やサラダなどに使うと癖になる
旨さです。

新登場！おうちで簡単 高級料亭の味

貴重な国産有機ワサビ使用



有機粉わさび 20g

JAN:4582271411502
参考上代: 1400円
入数:50、賞味:2年



貴重な国産有機ワサビ（本わさび）と国産有機ホースラディッシュ（西洋わさび）を乾燥しパウダーに仕上げました。添加物は一切使用しておりません。製品1gにティースプーン約1/2の水を足し混ぜるだけで、お寿司やお魚料理にピッタリな練ワサビになります。



有限会社味楽園 〒150-0021

東京都渋谷区恵比寿西2-7-10 えびす第3ビル 6階

TEL:03-5428-8471 FAX:03-5428-8472



お問い合わせ先
<https://mirakuen.co.jp/>
info@mirakuen.co.jp



全国おいしいモノお取り寄せサイト
味楽園net
www.mirakuen.net

MR2601A