

厳選素材でパンを作りました。

やさしい香りとしっかりした旨みの自然栽培の小麦を自社で製粉。自然栽培のお米から麴を作り、その麴から酵母を立てたり、甘麴を作って甘味と酵母の餌として使用しています。モルトフラワーも自社の自然栽培大麦より製造し、牛乳はなかほら牧場のグラスフェッド牛乳を使用しています。小麦のやさしい味わいと自然の甘味を感じてください。



50139 冷凍

有機小麦使用パンおまかせセット
6品目程度 2,700円(税込)

※セット内容は変更する場合がございます。



自然栽培の小麦と天然酵母

農薬も肥料も除草剤も堆肥も使わない、畑の外から種以外のものを一切持ち込まない栽培方法で小麦や大豆を作り、有機JAS認定も取得しています。小麦の畝と畝の間に大豆を植え、収穫ごとに位置をずらすことで、少肥作物の豆と多肥作物の麦がバランスよく実ります。麦と大豆、自然に生えてくる草で畑作りをし、甘麴やモルトフラワーを糖分とした酵母を自家培養しています。



土本さんご夫婦

生産者の土本仁さんは「奇跡のりんご」で有名な木村秋則さんの「自然栽培ふれあい塾」1期生として自然栽培を学び、5反から始めた農地は今ではなんと37町歩という広大な面積になっています。



青森県三戸郡新郷村は十和田湖の外輪山麓に位置します。水が豊富でいたるところから10℃位の水が常に湧いています。工場等の立地が周辺になく空気が非常に澄んだ土地で育った小麦や大豆です。

さくら色咲く食卓で季節味わう春メニュー



そば粉に桜の葉を練りこんだ桜の風味がほのかに香る生そばです。

61017

国産 桜そば 2人前つゆ付
280g(麺:80g×2、つゆ:60g×2)
690円(税込)



国産うるち米を丁寧に製粉した上新粉で作りました。白餡には、塩漬けた伊豆のオオシマザクラの桜葉を細かく刻み練りこんでいます。

50147 冷凍

さくらだんご
180g(45g×4本) 490円(税込)

国産の桜の花(八重桜)を塩漬けし桜の花の塩漬け液に梅酢と野菜色素を加えた赤酢液をセットした炊き込みごはんの素です。



61013

桜ごはんの素 2合用
桜20g、赤酢液40mL 560円(税込)

国産もち米を主原料とした道明寺製の桜餅です。桜葉は伊豆・松崎の塩のみで漬けた桜葉です。



50146 冷凍

桜餅
200g(50g×4個) 510円(税込)

自然豊かな大地で採れた有機野菜を ギュッと閉じ込めた味わい深いレトルトスープ

忙しい朝やオフィスでのランチ、軽めにすませたい晩ごはんにも。ココロとカラダを満たしてくれるどこかあたたかいスープです。



パジル香る爽やかなトマトのスープ。口当たりもまろやかで濃厚な味わいです。



61003
AUGA オーガニック
トマトスープ
400g 490円(税込)

旨みのあるマッシュルームを贅沢に使ったポタージュ。ココナッツミルクでマイルドに仕上げました。



61004
AUGA オーガニック
マッシュルームスープ
400g 490円(税込)

ココナッツミルクを使った濃厚で甘みのあるニンジンポタージュ。飽きのこないクセになる味わいです。



61005
AUGA オーガニック
キャロットスープ
400g 490円(税込)

9種類の有機野菜が一度にとれる旨味のつまったハーブの香りが引き立つ濃厚な味わいです。



61006
AUGA オーガニック
ミネストローネ
400g 490円(税込)



全国へ安心安全をお届けいたします



0800-888-8877

受付時間 平日 10:00~17:00
(祝日・夏季休業・年末年始を除く)

ショッピングサイト unimarche.jp

