

ナチュラル・ハーモニーの冬ギフト 2023 ご利用手引き

● **ご注文受付** インターネットと実店舗にて承っております。ご都合に合わせてご利用ください。

インターネット
ナチュラル・ハーモニー オンラインストア
<https://naturalharmony.store/>



実店舗
ナチュラル&ハーモニック プランツ



神奈川県横浜市都筑区
中川中央1-25
ノースポート・モールB2F
Tel:050-5369-9967
営業時間11:00~20:00
(年中無休、年始除く)
<https://naturalharmony.co.jp/plants/>

● **ご注文締切** 直送 の商品 …………… 2023年12月20日(水) 24時ご注文まで
直送 以外の商品 …………… 2024年1月15日(月) 24時ご注文まで

※期間中売り切れになる場合がございますので予めご了承ください。お早めのご注文をおすすめいたします。

● 梱包方法

2種類からお選びいただけます。
※メーカー直送の商品は商品に適した包装になるため、メーカーごとに包装形態は異なります。
※配送時はさらに緩衝材に包んでお送りします。



帯包装

資源をできるだけ減らしたい方やご指定がない場合は、ナチュラル・ハーモニーオリジナル掛け紙を、ご希望の方にはオリジナル掛け紙の代わりにのしをお掛けします。



完全包装

正式なご贈答品の場合は、クラフト包装紙でお包みます。のしがない場合は自然栽培綿の紐をお掛けします。

● のし

ご注文時に「表書き」「名入れ」をご指定ください。

【表書き例】
御歳暮 御年賀 御祝



※内のしの場合は、帯包装でのしを掛けクラフト紙にてお包みます。ご注文時にご指定ください。

● 送料

このカタログに掲載している商品は、すべて日本国内への送料込価格です。

● お届け日

ご注文後、準備ができ次第1~2週間以内に発送いたします。お届け日にご指定がある場合は、ご注文から1週間後以降からご指定ください。

● キャンセル・変更

ご注文完了後のキャンセル・変更は承っておりませんので、予めご了承ください。

● ご注意事項

- 酒類の取扱いについて:未成年の飲酒は法律で禁止されています。20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売いたしません。
- 一部商品で原材料に特定原料等を使用しています。またすべての商品においてアレルギー物質を含む他製品と同じ場所で製造・取り扱いをしています。
- カタログに掲載している画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。
- 破損・不良等が発生した場合は、到着6日以内にご購入各店へご連絡ください。状況に合わせて対応させていただきます。お客様都合での返品・返金は一切お受けしておりませんので予めご了承ください。
- その他につきましては、ご購入各店へお問い合わせください。

ナチュラル・ハーモニーの冬ギフト 2023



大切な方には
心からおすすめできる
「ほんもの」を贈りたい

ナチュラル・ハーモニーがおすすめするギフトアイテムは、
すべて、誠実な生産者が育てた原料をつかい
誠実な作り手が丹精込めてつくったものばかり。

無添加なのはもちろんのこと、
原料や製造工程ふくめ品質を重視して厳選しました。

中にはあまり見かけない商品もあるかもしれません。
できあがるまでに手間も時間もかかる「ほんもの」は、
いまは希少かもしれませんが、
これからも失われることなく、
当たり前になっている未来を目指し、
わたしたちは「ほんもの」を世の中へ伝え、
作り手を応援していきます。

皆さまの大切な方々にも喜んでいただき、
健やかに穏やかに過ごしていただけますように。

今回お届けする贈り物には、
そんな想いをたくさん込めています。

ぜひ皆さまにも、カタログをご覧になりながら
お楽しみいただけますと幸いです。

「自然に学び、自然に生きる。」

ナチュラル・ハーモニー



ナチュラル・ハーモニー

自然栽培切り餅と木桶熟成醤油セット

白米餅と玄米餅の食べ比べ

天然菌発酵ならではのコク深い醤油

お正月にも普段の軽食にもおすすめの切り餅2種と醤油のセットです。

肥料や農薬を使わない自然栽培のもち米を100%使用した切り餅は、お米の豊かな味わいが餅一つにぎゅっと詰まっています。白米の切り餅は絹のような滑らかな口当たり。玄米の切り餅はぷちぷちとした食感。味わうほどに玄米特有の香ばしさと甘みを感じられ、玄米餅に馴染みのない方でも食べやすいと評判です。一つひとつ真空パックされているので、保存ができて便利。いつでも芳醇な風味を味わうことができます。きな粉やつぶあんにまぶしたりおしるこに。カットして乾燥させて油で揚げればあられにも。お正月など特別な時だけでなく、色々なアレンジで食べられ

るのもお餅の魅力です。

木桶熟成醤油は、天然の蔵付き麹菌と自然栽培の原材料からつくられる濃口醤油。濃厚な味わいの中にも爽やかな酸味がじんわり広がり、旨みと風味が複雑に絡み合います。自然にじっくりと発酵させた醤油は、しっかりと力強さがありながら素材の味を邪魔せずやさしく包み込みます。天然麹菌を自社蔵で自家採取している蔵元は希少。江戸時代から続く醤油蔵の栄醤油醸造では、木桶の醸造にこだわり、添加物に頼らない醤油づくりを続けています。

毎年迎える年末年始には欠かせない餅。醤油との組み合わせは定番ですが、どちらも自然栽培の原料で仕込んだもの。またいつもと違った一品となります。



01 ナチュラル・ハーモニー 自然栽培切り餅と木桶熟成醤油セット

¥3,700 (送料・税込) 常温

①切り餅 50g×6個 ②玄米切り餅 50g×6個 ③木桶熟成醤油 栄醤油 200ml

原材料:①②もち米(国産) ③大豆(国産)、小麦、食塩



自然栽培とは何か

自然栽培は肥料・農薬を使わず栽培する方法です。植物と土の本来持つ力を引き出すことを目指す農業で、国から安全だと言われている農薬も全く使わず、化学肥料はもちろん、有機肥料等も使いません。自然に負荷をかけることがない、環境を生かした持続的な農業方式です。



お餅を美味しく長く保存

水分を多く含むお餅はカビやすいため、賞味期限が短いものがほとんどでした。現代では薬剤で無菌化状態にした後に包装する方法が主流となっていますが、ナチュラル・ハーモニーの切り餅は、薬剤を使わず加熱殺菌のみなので安心してお召し上がりいただけます。



「木桶熟成醤油」の蔵元 栄醤油醸造(静岡県)

1795年(寛政7年)創業。静岡県掛川市の横須賀にある蔵元です。純粋培養された麹菌を使い醸造することが主流のなか、他の蔵元でほぼ行われていない麹菌の自家採取に2011年から独自に取り組み、より美味しい醤油づくりを追究。昔ながらの製法を守り続けています。



「十割そば」のつくり手 山本食品(長野県)

そばの発祥地である信濃にある創業49年の会社。日本で初めて乾麺で十割そばの製造に成功しました。「うまいそば造り一筋」をモットーに、お客様に安心をお届けする為、現地へ視察して生産者の顔と畑を確認し、厳選した材料のみを仕入れています。



「めんつゆ」の蔵元 森田醤油(島根県)

山間にあるため、清らかな空気・水に恵まれ、昼夜の寒暖差が大きく醤油づくりに適した地域にある蔵元。地元で根ざした木桶による昔ながらの製法を続けています。「誰もが安心して口にすることができる」そんな当たり前を、はじめに丁寧にしているのが森田醤油の醤油づくりです。



高基準の素材のみでつくられためんつゆ

●天然かつおの本枯れ節●100年以上いりこを見極めてきた「やまくに」の大羽いりこ●原木露地栽培・無農薬いたけ●150年以上歴史ある天然利尻昆布●有機三州味噌●汚染の少ない環境で採取された希少な完全天日結晶塩●化学肥料・農薬・加工助剤不使用のオーガニックシュガー

ナチュラル・ハーモニー 自然栽培十割そばとめんつゆセット

つなぎ不使用そば粉100%のそば
厳選素材のみでつくるめんつゆ

自然栽培のそば粒を石臼で挽いたそばとこだわり素材のみ使っためんつゆのセットです。

自然栽培のそば粉を100%使った十割そばは、そば本来の豊かな香りと味わいが特徴。さらに石臼で挽くことで摩擦熱の発生が少なく、素材の風味が落ちにくくなっています。代表的な日本食であるそばですが、国内で消費されているうち、国産はたったの2割で残りの8割が輸入というのが現状。さらに自然栽培の原料でつくられたそばはとても希少なものです。製麺には、自然に近い環境のまま採水したナチュラルミネラルウォーターを使用。ひとくちすすれば、乾麺と思えないほどに凝縮されたそばの味と香りが身体に染み

わたります。茹でると濃厚なそば湯も取れるので、最後の一滴まで美味しくお召し上がりいただけます。

めんつゆは、自然栽培大豆・自然栽培小麦・天日湖塩を原料に作られた木桶熟成醤油をベースに、有機本みりん・かつお節・天然利尻昆布・煮干し・しいたけなど、化学調味料や各種エキス類などは一切使用せず、厳選素材のみでじっくり丁寧に汁をとりました。出汁の豊かな風味を強く感じながらも、すっきりとした後味です。

この2つがあれば、大晦日に欠かせない年越しそばも簡単に美味しくつくることができます。ぜひ今年の締めくくりにかがでしょうか。



02 ナチュラル・ハーモニー 自然栽培十割そばとめんつゆセット

¥5,400(送料・税込) 常温

①自然栽培 十割そば(乾麺) 200g×3袋 ②めんつゆ 250ml

原材料:①そば粉(国産) ②醤油(大豆(国産)、小麦、食塩)、有機砂糖、かつお削り節、食塩、有機みりん、煮干し、昆布、椎茸



ナチュラル・ハーモニー 自然栽培の新米と天然菌調味料セット

自然界のリズムで育ったお米 天然麹菌による貴重な米味噌・醤油

自然栽培の白米と天然菌でつくられた米味噌・木桶熟成醤油という、食卓の基本が整うセットです。

自然栽培米は、他の栽培法に比べて生長するスピードはゆっくりですが、自力で生きる糧を獲得します。今回お届けするお米の品種は、新米のササニシキです。口の中でほぐれやすくあっさりさっぱりとした味わい。特に和食との相性が良く、炊き上がりの香りもお米本来の良い香りがします。世の中では早い時期に新米が出回っていますが、自然本来のサイクルで育つ自然栽培のお米は毎年11月頃に新米が出来あがります。今年の新米も気候の変動の影響は受けつつも、自然の恵みですくすく育ちました。

米味噌は、自然栽培の大豆と米、環境汚染が少ない内モン

ゴルの天日湖塩と良質な地下水を使用。木桶でじっくり熟成した自然栽培原料と天然発酵菌が融合した究極の味噌。複雑な旨みが際立ち、出汁をとらなくも美味しい味噌汁ができること好評の米味噌です。

醤油は木桶熟成醤油。江戸時代から続く醤油蔵の栄醤油醸造では、天然麹菌を自社蔵で自家採取できる希少な醤油蔵です。木桶の醸造にこだわり、添加物に頼らない醤油造りを続けています。自然栽培の原料と天然麹菌によって醸される濃口醤油は、旨みと風味が複雑に絡み合い濃厚な味の中にも爽やかな酸味を感じられる逸品。

そんなこだわりの米味噌と醤油でつくったおかずと一緒にいただく新米は格別です。



03 ナチュラル・ハーモニー 自然栽培の新米と天然菌調味料セット

¥6,300 (送料・税込) 常温

①ササニシキ 白米 2kg (瑞穂のしらべ) ②米味噌 350g ③木桶熟成醤油 栄醤油 200ml
原材料: ①ササニシキ(自然栽培歴:10年以上) ②大豆(国産)、米(国産)、食塩 ③大豆(国産)、小麦、食塩



自然栽培ササニシキの特徴

ナチュラル・ハーモニーが取り扱うお米はすべて、肥料・農薬不使用の自然栽培米を取り揃えています。土に向き合う時間を大切に、継続した自然栽培の取り組みは、安定した収穫と、土と種の浄化に繋がります。ササニシキは、粘り気が少なくすっきりした味わいが特徴。日本人が長く食べてきたお米は、ササニシキのようなすっきりしたお米であり、身体への負担なども少ないと言われています。



「味噌」の蔵元 マルカワみそ(福井県)

マルカワみそは無添加の味噌造りを続けてきましたが、天然麹菌の自家採取にチャレンジして、40年ぶりに蔵付き麹菌による味噌を日本で初めて復活させました。マルカワみそがつくるナチュラル・ハーモニーの米味噌は、本来の味噌づくりを復活させるべく、失敗に失敗を重ねながら挑戦し続けた取り組みがあったからこそ生まれた、大変希少な味噌です。



味噌づくりの現状

日本人にとってなじみ深い調味料の味噌。江戸時代ごろまでは地方ごとに特色のある味噌がありました。ところが現代では、化学的に培養された麹菌の使用が一般的になり、どこでつくられても同じ味で安定した味噌の大量生産が短期間でできるように。一方、ナチュラル・ハーモニーの米味噌は、蔵に存在する複数の麹菌が絡み合いじっくりと発酵するため複雑で深い旨みを感じられます。

醤油については「P.05『木桶熟成醤油』の蔵元」の情報もご覧ください。



「甘酢」のつくり手 庄分酢(福岡県)

地道にじっくり、昔ながらに造り続けることこそ価値あるものだと酢づくりし続け300年。一子相伝の製法が代々受け継がれ守られてきました。一般的な製法よりはるかに手間がかかりますが、発酵・熟成に時間をかけたとても丁寧なもの。甘酢とぼん酢しょうゆは、庄分酢がつくる純米酢が使われています。



蔵に代々伝わる甕仕込みのお酢

純米酢の仕込みに使う甕は、庄分酢に代々伝わる甕です。半分ほど土に埋まっているのが特徴。上部では酵母が働いて「アルコール発酵」が起こり、下部では沈んできたアルコールを酢酸菌がお酢に変化させる「酢酸発酵」が起こります。甕の中の自然な対流を利用し、長い年月をかけて熟成させた米酢です。



自然栽培の柚子が香るぼん酢しょうゆ

自然栽培の柚子は、他の栽培法のもの比べて果皮の持つえぐみや苦みが少なく香り高いのが特徴。ずっと通り抜けるような柚子本来爽やかさを感じることができます。自然栽培の柚子を原料としたぼん酢しょうゆは、果汁の酸味と皮の甘みが合わさりみずみずしい柚子の香りがふわっと広がります。

めんつゆ・ぼん酢しょうゆの蔵元については「P.07『めんつゆ』の蔵元」の情報もご覧ください。

ナチュラル・ハーモニー 天然菌発酵調味料3本セット

長い月日をかけて熟成 個性豊かな万能調味料

めんつゆ・ぼん酢しょうゆ・甘酢、日々の料理に重宝する調味料3本セットです。

めんつゆは、自然栽培大豆・自然栽培小麦・天日湖塩を原料に作られた木桶熟成醤油をベースに、化学調味料や各種エキス類などは一切使用せず、天然かつおの本枯れ節・頭とワタをとった大羽いりこ・無農薬の原木干しいたけ・天然利尻昆布・有機本みりんなど、厳選素材のみで丁寧に出汁をとりました。出汁の豊かな風味が強くなりながらも、後味すっきりとしています。めんつゆとしてはもちろんのこと、煮物の出汁にもお使いいただけます。

ぼん酢しょうゆは、ナチュラル・ハーモニーの甕仕込み純米酢・有機栽培砂糖・有機本みりんを素材に、化学的抽出

したエキス類は一切使わず出汁を取りました。香りの決め手となるのは、農薬も肥料もつかわずに自然栽培で育てた島根県産の柚子。すっきりした味わいに仕上げるために、皮・果汁のバランスにこだわりました。ほどよい酸み・ほのかな甘みを感じられる上品な味わいです。素材の旨みと馴染ませることで味わいの幅が広がります。

甘酢は、ナチュラル・ハーモニーの甕仕込み純米酢をベースに、有機砂糖と天日湖塩を加えました。お酢独特のツーンとした香りではなく、ほんのり甘い日本酒のような香りとお米の本来もつ旨みがあり、身体に染み渡るような酸みを感じていただけます。お寿司や和え物など、他の食材や調味料と合わせて楽しめる便利な1本。



04 ナチュラル・ハーモニー 天然菌発酵調味料3本セット

¥5,400 (送料・税込) 常温

①めんつゆ 250ml ②ぼん酢しょうゆ 250ml ③甘酢 300ml

原材料: ①醤油(大豆(国産)、小麦、食塩)、有機砂糖、かつお削り節、食塩、有機みりん、煮干し、昆布、椎茸 ②醤油(大豆(国産)、小麦、食塩)、ゆず、米酢、有機砂糖、有機みりん、かつお削り節、昆布 ③米酢(国内製造)、砂糖、食塩



ナチュラル・ハーモニー × 佐藤海苔 佐賀初摘海苔味比べセット

海苔本来の生命力が養われた
酸処理していない希少な海苔3種

食べ比べできる海苔3種セットです。有明海産の海苔の大きな特徴は、凝縮された旨みと豊かな香りとなめらかな口どけ。口に入れた瞬間にとろけるような舌触りとほのかな甘みを感じられます。養殖網への酸処理は一切行っていません。網を海から上げ陽の光に当てたり、潮風に当てたり。細かな微調整を繰り返しながら、潮の満ち引きを利用した伝統的な養殖方法です。絶滅危惧種にも指定された幻の品種のアサクサ海苔、ふくよかに広がる甘みと豊かな味わいの佐賀海苔。その佐賀海苔をカットした味付き海苔は、朝食やおやつにおすすめです。



05 ¥5,000 (送料・税込) 常温

①佐賀初摘海苔 10枚 ②佐賀初摘アサクサ海苔 10枚
③初摘味 8切24枚×2袋

原材料:①乾のり(有明海産・スサビ種) ②乾のり(有明海産・アサクサ種)
③乾のり(佐賀県有明海産)、鹿児島県産粗糖、たまり醤油(大豆・小麦を含む)、食塩、焼津産かつお、日高産昆布、牡蠣エキス(広島県産牡蠣煮汁)、国産唐辛子



「海苔」のつくり手 佐藤海苔(栃木県)
海苔師さん達が大切にしていることは「自然に沿った海苔づくり」。足繁く海に出て海苔の様子を観察し、海や海苔の変化に合わせて日々細やかな調整を行いながら、我が子を育てるように愛情をもって育てています。



Ark館ヶ森 館ヶ森高原豚ギフトセット

大自然の中育まれた高原豚
無添加のソーセージ等6種

ソーセージやハムなどが6種入ったセットです。素材の味を十分に活かしたハムやソーセージは、保存料・着色料・うま味調味料・発色剤・増量剤を一切使用していません。

岩手県館ヶ森高原の広々とした豚舎と自然豊かな環境で育った高原豚は、さっぱりとした脂とコクのあるやわらかな肉質の赤身が特徴。



06 ¥5,400 (送料・税込) 冷蔵 直送

①おからソーセージ【2種】90g ②パプリカヴルスト 80g ③ベーコンミートローフ 140g ④ミニウインナー 95g ⑤あらびきソーセージ80g ⑥ナンコツソーセージ 80g

原材料:①館ヶ森高原豚、おから、玉葱、豚醤(豚肉発酵調味料)、食塩、砂糖、酒、香辛料、生姜 ②館ヶ森高原豚、食塩、パプリカ、香辛料、砂糖 ③館ヶ森高原豚、玉葱、食塩、香辛料、砂糖、豚醤(豚肉発酵調味料) ④館ヶ森高原豚、玉葱、食塩、香辛料、砂糖 ⑤館ヶ森高原豚、玉葱、食塩、砂糖、香辛料 ⑥館ヶ森高原豚肉、館ヶ森高原豚軟骨、玉葱、食塩、砂糖、香辛料、にんにく



アサクラ オリーブオイルと トマトソースセット

イタリア料理をご家庭で
自然栽培のオリーブ・有機トマト使用

オリーブオイルは、まるで新鮮な牧草のようなフレッシュさとりんごのようなフルーティな香りに包まれます。トマトソースは、トマトを短時間加熱し果肉だけをピュレ状に。日本のトマトピュレは、濾したトマトを更に煮詰めて水分を飛ばした強い粘性のあるものですが、これはイタリアならではのさらさらのパスサータ。



07 ¥4,900 (送料・税込) 常温 直送

①イルフィーロディバーリア わら一本 250ml
②シチリアのパスサータ 420g

原材料:①オリーブ ②チェリートマト、塩



「純米酒」の蔵元
杉井酒造（静岡県）

1842年（天保13年）創業。明治初期頃から酒づくりを始め、現在まで約185年の歴史をもつ老舗の蔵元です。日本酒の他にも、純米みりん・米焼酎や芋焼酎も仕込んでいる珍しい酒蔵。「米から自然の働きによって醸しだされる深い味わいの酒をつくりたい。」そんな思いから、微生物の働きを使った伝統的な醸造方法と熟成の工程を最も大切に、酒造りに取り組んでいます。

ナチュラル・ハーモニー 日本酒 蔵の宵 生もと 純米酒

日本の伝統製法でつくる
自然の力で醸した日本酒

自然栽培のお米を蔵付菌で醸した生もと仕込みの純米原酒に、割水してアルコール度数を抑え飲みやすくした純米酒です。爽やかでみずみずしくクリアな味わいは、素材の味を活かしたお料理をより引き立ててくれます。冷やしてワイン感覚で飲むのもおすすめ。しばらくたてはフレッシュ、熟成するとまた違った味わいを楽しめます。



08 ¥4,500 (送料・税込) 常温

蔵の宵 生もと 純米酒 720ml
原材料: 米(国産)、米麹(国産米) ※アルコール度数: 13%以上14%未満

※未成年の飲酒は禁止されています。※未成年の酒類のご注文はお受けできません。※未成年への酒類の贈答はできません。

アモス&アレックス おすすめ自然派ワイン 赤

土地と品種の個性を追求
バランスのとれた口あたり

24日発酵し10ヶ月熟成した赤ワインです。鮮やかなガーネット色、プルーンや摘みたてのカシスの香り。果実味は控えめな印象ですがしっかりとした酸味がアクセントとなっています。飲み心地が良くお料理にも合わせやすいです。

09 ¥4,500 (送料・税込) 冷蔵

シンウイダリエブレ(スペイン) 赤・ミディアム 750ml
原材料: ぶどう ウイ・ダ・リエブレ ※アルコール度数: 12%

※未成年の飲酒は禁止されています。※未成年の酒類のご注文はお受けできません。※未成年への酒類の贈答はできません。



※ 09～11 は裏ラベルに酸化防止剤(亜硫酸塩)含有と記載されていますが、人為的な添加はしていません。



アレクサンドルバン おすすめ自然派ワイン 白

土地の自然に根ざす
ピュアなワインづくり

蜜のようなフレーバーと濃密な果実味の白ワイン。やわらかい酸味と程よい味の厚みとコク。フローラルで熟れた果実の香りから、徐々にハチミツに似た香りを感じます。

10 ¥7,300 (送料・税込) 冷蔵

ピエールプレジューズ 2018 (フランス) 白・辛口 750ml
原材料: ぶどう ソーヴィニヨンブラン 100% ※アルコール度数: 13%

※未成年の飲酒は禁止されています。※未成年の酒類のご注文はお受けできません。※未成年への酒類の贈答はできません。



フロリバンダ おすすめ自然派 シードル

樹齢20年のりんごを使用した
理想の自然派ワイン

軽い口当たりとフルーティな味わいで飲みやすいシードルです。瓶内で発酵しきった残糖分のないドライさがあります。りんご本来の香りが楽しめ、癖になるほど心地い酸味です。

11 ¥5,000 (送料・税込) 冷蔵

スイドロ(イタリア) シードル・辛口 750ml
原材料: りんご(トッパス、ゴルドラシュ、ピロート) ※アルコール度数: 6.4%

※未成年の飲酒は禁止されています。※未成年の酒類のご注文はお受けできません。※未成年への酒類の贈答はできません。



グエルゾーニ 有機ぶどう100%ジュース

イタリアで昔から伝わる製法
手づみで収穫した赤ぶどうを凝縮

一般的に、ジュースなどの原料に手づみのぶどうが使用されることは稀ですが、美味しさを損なうことのないよう、丁寧に手間暇かけて栽培摘果。収穫したぶどうを皮とともに1～2時間、55度程度で煮詰める伝統的な製法です。芳香な味わいながらもすっきりとした甘さを感じられます。

12 ¥4,400 (送料・税込) 常温

有機モスト・ドゥーヴァ 750ml
原材料: 有機ぶどう(イタリア)



ナチュラル・ハーモニー

自然栽培畑のはちみつと和紅茶セット

希少な完全無投薬のはちみつ

自然栽培歴8年以上の茶葉のみ使用

とても希少な国産はちみつと自然栽培歴8年以上の茶葉のみを使用した和紅茶のセットです。

はちみつは、愛知県内の自然栽培の畑を中心とした環境で、アカシア・菜の花・さくら・野菜の花々など、春から夏にかけて咲く花からのみ採蜜した百花蜜です。蜜蜂が集めてきた蜜を巣からひっくり返しただけのはちみつは、クセのない濃厚な甘みと華やかな香りが特徴です。ナチュラル・ハーモニーのはちみつは、完全無投薬。人工餌も与えずにできるだけ自然の摂理に沿った養蜂で大切に採蜜しています。

はちみつと一緒におすすめするのが、40年以上無農薬を続けてきた畑を受け継ぎ、自然栽培で大切に育てられた和

紅茶です。和紅茶とは、日本で栽培・加工された紅茶のこと。発酵を最小限にとどめて作られる他の茶葉と比べて発酵させる度合いが最も高いのが紅茶。あっさりとしていながらも奥行きを味わうことができます。夏に芽吹く二番茶を摘み、収穫後に発酵させることで味わい深くなります。日本の茶葉でつくった紅茶はほうじ茶を華やかにしたような香りと優しい味わい。決して薄いのではなく後からしっかりと味と香りが立ってきます。自然栽培のお茶は、最初の口当たりがあっさりして味わうほどに旨みが広がるのが特徴。水出しするとまろやかな甘みが出て、優しい味わいを一層感じられます。



13 ナチュラル・ハーモニー 自然栽培畑のはちみつと和紅茶セット

¥5,700 (送料・税込) 常温

①はちみつ 200g ②和紅茶 50g

原材料: ①はちみつ(国産) ②紅茶(奈良県産)



養蜂の現状

一般的なはちみつは、ミツバチの病気予防のための抗生物質投与、ダニの駆除剤の使用や消毒を行うことが多いです。本来ハチは蓄えた蜜を餌にしますが、養蜂家がすべての蜜を回収する場合は着色した人工餌を与えています。一方このはちみつは、人工餌も与えずにできるだけ自然の摂理に沿った養蜂で採蜜しています。



「はちみつ」のつくり手 はちみつ家族(愛知県)

養蜂を始めて13年の養蜂場です。農業のかたわら愛知県各所ではちみつを採取しています。夏には、オオスズメバチやツバメなどに襲われて蜜蜂が全滅。特に気温が高い場合は、女王蜂が卵を産まず全滅してしまうこともあります。とにかく苦勞の連続ですが、安心して美味しく召し上がっていただきたいという一心で取り組み続けます。



「和紅茶」の生産者 健一自然農園(奈良県)

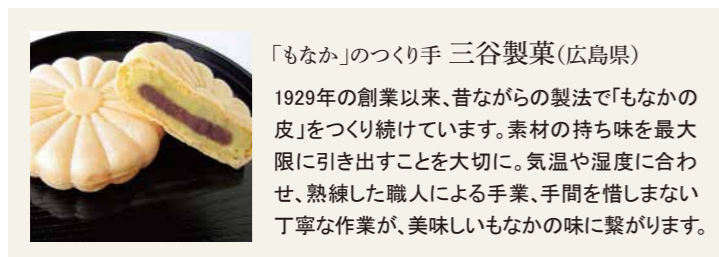
健一自然農園は、たくさんの種類の草が生え、草の数以上に多種多様な生き物たちが住んでいます。最低限の草取りは行いつつ「自然のめぐみは、自然にあふれている。できるだけそのまま。できるだけじやまをしないようにお届けしていけたら」と生産者の伊川健一さんはつぶやきます。



ナチュラル・ハーモニー × 遠藤製館
自然栽培もなかとあんこセット

自然栽培もち米の香ばしさ
有機の小豆と砂糖を使用したあんこ

自然栽培もち米の口どけの良いサクサク感がやみつきになるもなかの皮と有機あんこ3種セットです。もなかにあんこを挟んでいただくと、まるでつくりたてのようなサクサク食感に驚かれると思います。原料に使われているもち米は、肥料・農薬を使わない自然栽培で育てたもの。先代から受け継ぐ昔ながらの製法でつくられました。こだわりの有機あんこの相性も抜群。甘すぎないすっきりとした味わいのぜんざい、あっさりとした甘みの小倉あん、なめらかでしっとりとした口あたりのこしあんをぜひ食べ比べしてみてください。



「もなか」のつくり手 三谷製菓(広島県)
1929年の創業以来、昔ながらの製法で「もなかの皮」をつくり続けています。素材の持ち味を最大限に引き出すことを大切に。気温や湿度に合わせて、熟練した職人による手業、手間を惜しまない丁寧な作業が、美味しいもなかの味に繋がります。



14 ¥3,500 (送料・税込) 常温

①自然栽培 もなかの皮 10組(20枚) ②有機ぜんざい 180g
③有機小倉あん 300g ④有機こしあん 300g
原材料:①もち米(国産) ②有機砂糖、有機小豆、食塩 ③④有機砂糖、有機小豆、食塩、寒天



黒富士農場
オーガニックバウムセット

すべての素材、有機原料100%
たまご感溢れるどこか懐かしい味

ショコラ(ホールタイプ)とプレーン(スティックタイプ)2種類のバウムクーヘンセットです。卵を産ませるために飼育される採卵鶏での取得は難しいとされる、有機認証を国内で初めて取得しました。ショコラは厳選した有機チョコレートを使用。プレーンは卵の風味を際立たせたしつとりやわらかな食感と、有機バターの方醇な味わいが口いっぱい広がります。



15 ¥5,800 (送料・税込) 冷凍 直送

①有機ばうむ ショコラ 約230g
②有機ばうむ ミニ(スティックタイプ) 50g×4個
原材料:①鶏卵(国産)、てんさい糖、バター、チョコレート、薄力粉(小麦を含む)、ココナッツオイル、コーンスターチ、アーモンドプードル、ココアパウダー、アガベインリン、生クリーム、レモン ②鶏卵(国産)、てんさい糖、バター、薄力粉(小麦を含む)、ココナッツオイル、コーンスターチ、アーモンドプードル、アガベインリン、生クリーム、バニラビーンズペースト、レモン
※原材料は全て有機認証取得。



マカイバリジャパン
オーガニック紅茶セット

燦々と降り注ぐ太陽の下で育った
やさしくまるやかな夏摘み茶葉

有機ダーズリンとアールグレイの紅茶2種のセットです。マスカットのような香り漂う有機ダーズリン。虫が葉をかじることによって、自然発酵がおこり極上の茶葉をつくり上げます。アールグレイティーは、イタリア産の天然ベルガモットを使用。オーガニックならではのまるやかさと柑橘系の爽やかな香りが特徴です。



16 ¥4,200 (送料・税込) 常温 直送

①有機ダーズリンヴィンテージ・マスカテル 2023年夏摘みセカンドフラッシュ 50g
②プレミアムオーガニックアールグレイティーバッグ 2.5g×15個
原材料:①有機紅茶 ②有機紅茶、香料