

ナナハコ

Valentine's Day

ナナハコ

「フォレストクランチバー」

思わずかぶりつきたくなる!

「有機玄米フレーク」とナナハコ特製「国産小麦の
ココアクッキー」でザクザク食感。

パッケージ
リニューアル
しました!



思わずかぶりつきたくなる!
彩りが美しいチョコクランチ



1本 税込価格 ¥1,944 (本体価格 ¥1,800)

[箱サイズ] 約47×217×37mm

[原材料] 有機チョコレート、小麦粉、有機玄米
フレーク、有機ココナッツオイル、有機ドライ
いちじく、有機砂糖、なたね油、有機ドライバナナ、
有機カシューナッツ、有機ココアパウダー、有機
クコの実、有機パンプキンシード

[賞味期限] 常温60日 アレルゲン

新商品のご案内

国産原料と製法にこだわったプレミアムなこめ油

圧搾一番搾り国産こめ油



11098 (築野)

圧搾一番搾り
国産こめ油

<300g>

950円 (税込価格)

880円 (本体価格)

- 原材料: 食用こめ油
- アレルゲン…なし
- 賞味期限…1年



11099 (築野)

圧搾一番搾り
国産こめ油

<600g>

1,296円 (税込価格)

1,200円 (本体価格)

- 原材料: 食用こめ油
- アレルゲン…なし
- 賞味期限…1年



栄養成分が豊富!

昔ながらの圧搾製法で製造。米ぬか由来の
栄養成分が豊富に含まれています。

■こめ油特有の天然成分
「γ-オリザノール」含有量



■「植物ステロール」含有量



江戸時代から続く圧搾製法で作られた、こだわりの国産こめ油です。米ぬかにはわずか20%の油分しか含まれず、溶剤を使わずに搾れるのはわずかその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養分が凝縮された貴重な食用油です。精製工程においても蒸気精製法(スチームリファイニング製法)を応用し、完全無溶剤で精製しています。

「圧搾一番搾り国産こめ油」 誕生ストーリー



植物油の搾油方法には「溶剤抽出法」と「圧搾法」があります。一般に、含油分が少ない原料(菜種、大豆、ごま、こめなど)は有機溶剤(ノルマルヘキサン)を使って抽出し、含油分が多い原料(オリーブなど)は物理的に圧力をかけて油分を搾ります。

ヘキサンは食品添加物の加工助剤として認められており、精製の工程で全て取り除かれますが、より食にこだわ

るお客様から「溶剤を使っていますか?」「圧搾のこめ油はないのですか?」というお問い合わせが増え、植物油においては、製造方法で油を選ぶ人も増えています。その中で、圧搾製法のこめ油のニーズの高まりを受け、こめ油専門メーカーとして10年前から開発に着手し、昨年プラントが完成したことから「圧搾一番搾り国産こめ油」の発売に至りました。関東工場(埼玉

県)の圧搾プラントで原油を搾油、本社工場(和歌山県伊都郡)で精製を行います。

日本で消費される植物油の大部分は、菜種油、パーム油、大豆油ですが、これらの原料のほとんどは海外に依存しています。こめ油の原料は国産の米ぬかであるため、こめ油の供給量増加は自給率の向上につながると思います。

マルクラ食品の国産有機こうじ甘酒

41762 (マルクラ)

国産有機
玄米こうじあま酒

<250g>

486円 (税込価格) 450円 (本体価格)

- 原材料: 有機米(国産)
- アレルゲン…なし
- 賞味期限…180日



41763 (マルクラ)

国産有機
白米こうじあま酒

<250g>

486円 (税込価格) 450円 (本体価格)

- 原材料: 有機米(国産)
- アレルゲン…なし
- 賞味期限…180日



アレルゲン 乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・大豆を使用しているものについて記載します。