

# info LIMA 2026 06

## 今月の新商品

### オーサワのベジ スンドゥブの素

植物性素材でつくったスンドゥブの素  
自家製昆布・椎茸だし使用  
発酵調味料の熟成されたコクと旨み、しっかりとした辛さ



## I N D E X

\* 今月の新商品 ..... オーサワのベジスンドゥブの素 他5品

\* 商品情報 ..... 仕様変更等のお知らせ 他

\* キャンペーン情報 ..... オーサワのレーズンビスケット  
5%OFF 他

\* リマセレクション ..... 6月おすすめ商品  
令和7年度産生産者限定のお米

\* リマ特選直送品 ..... 山形・庄内産 杉山さんのアンデスメロン

\* オーサワジャパン公式通販 \*

リマネットショップ [lima-netshop.jp](http://lima-netshop.jp)

ADDRESS: 〒336-0033 埼玉県さいたま市南区曲本1丁目18番8号

LIMA リマ

フリーダイヤル TEL.0120-328-515

受付/10:00~17:00  
土・日・祝日休み

FAX.0120-328-505

24時間  
受付

 LIMA Life is Macrobiotic

# 今月の新商品

※新商品は「オーサワジャパン公式通販 リマカATALOG 2026年号」には掲載されておりませんので、  
 通販ご利用のお客様は総合カタログと合わせて保管してください。  
 ※商品名の前の数字は商品番号です。ご注文・お問合せの際は商品番号をお伝えください。  
 ※記載の賞味期限の1/2以上ある商品の出荷を原則としております。(割引商品、リマセクション、特選直送品商品等は除く)  
 ※QRコードがある商品はスマートフォンから読み取り注文が可能です。

**OHSAWA** オーサワジャパンのPB  
 (プライベートブランド)商品です。



従来の品質基準では取り扱えなかった自然食品を  
 選定したプライベートブランドです。



有機JAS認証を  
 取得している商品です。

## 9178 オーサワのベジ スンドゥップの素

今月の  
 表紙

植物性素材でつくったスンドゥップの素

自家製昆布・椎茸だし使用

発酵調味料の熟成されたコクと旨み、しっかりとした辛さ

- ・「オーサワのコチュジャン」
- ・「オーサワのキムチの素」
- ・「オーサワの豆板醤」使用
- ・豆腐とお好みの野菜や  
 きのこを加えて煮込むだけ
- ・砂糖・動物性原料不使用
- ・ストレートタイプ
- ・1人前



OHSAWA

原材料にこれらの商品を使用しています

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <b>4161</b><br>オーサワの<br>キムチの素<br>内容量:85g<br>価格:¥594(税込) | <b>0905</b><br>オーサワの<br>豆板醤<br>内容量:85g<br>価格:¥518(税込) | <b>0953</b><br>オーサワの<br>コチュジャン<br>内容量:85g<br>価格:¥594(税込) |
|---|---|--|

- 内容量:150g ●価格:¥486(税込)
- 開封前賞味期間:常温で2年
- 原材料:椎茸だし【干し椎茸【椎茸(群馬県)】】、昆布だし【昆布(北海道)】、  
 オーサワのコチュジャン、オーサワのキムチの素、オーサワの豆板醤、胡麻油、味噌、  
 おろし生姜【生姜(国産)】、オニオンパウダー【玉ねぎ(フランス)】、醤油、酵母エ  
 キス、おろしにんにく【にんにく(青森県)】、オーサワの中華だし
- メーカー:オーサワジャパン



## 9294 山本のオーガニック片栗粉

ラトビア産有機馬鈴薯でん粉100%使用

・から揚げや、あんかけなどに



- 内容量:200g ●価格:¥399(税込)
- 開封前賞味期間:常温で1年
- 原材料:有機馬ばれいしょでん粉【有機ばれいしょ(ラトビア)】
- メーカー:山本資商店



## 4950 おにぎり昆布(佃煮)

北海道産昆布使用

おにぎりの具に使いやすい短めの細切りにカット

直火釜でじっくりと炊き上げた

昆布の旨みを引き立てた

- ・ご飯のおかずやお茶漬けにも
- ・酸味料・増粘多糖類・カラメル色素不使用



こちらもおすすめ!

- |   |   |
|---|---|
| <b>4696</b><br>細切りしその実昆布佃煮<br>内容量:100g<br>価格:¥513(税込)<br>旧商品No.7771 | <b>4697</b><br>細切りごま昆布佃煮<br>内容量:100g<br>価格:¥486(税込)<br>旧商品No.7772 |
|---|---|

※冷蔵配送から常温配送に変更となりました

- 内容量:100g ●価格:¥508(税込)
- 開封前賞味期間:常温で90日
- 原材料:昆布(北海道産)、醤油、粗糖、麦芽水飴、発酵調味料、かつおだし
- メーカー:逸忠食品



## 9295 根昆布入り昆布粉末

北海道南かやべ産真昆布と根昆布粉末をブレンド

香り高く旨みが濃い

・出汁や調味料、昆布茶などに

発売日 5月25日(月)



- 内容量:50g ●価格:¥650(税込)
- 開封前賞味期間:常温で1年
- 原材料:真昆布【北海道函館市(旧南茅部町)】
- メーカー:南かやべ漁業協同組合直販加工センター



## 9296 丸の内タニタ食堂の 有機ジャスミン茶(ペットボトル)

有機ジャスミン茶葉100%使用  
 ジャスミンの生花でじっくりと薫香した  
 華やかな香り  
 酸化防止剤不使用

・香料不使用



- 内容量:500ml ●価格:¥194(税込)
- 開封前賞味期間:常温で9ヶ月
- 原材料:有機ジャスミン茶(中国)
- メーカー:海東ブラザーズ

## 9297 丸の内タニタ食堂の 有機黒烏龍茶(ペットボトル)

有機烏龍茶葉100%使用  
 まろやかな苦み、すっきりとした味わい  
 酸化防止剤不使用

- ・春に手摘みした一番茶を使用
- ・ポリフェノール含有量:27mg/100ml
- ・香料不使用



- 内容量:500ml ●価格:¥194(税込)
- 開封前賞味期間:常温で9ヶ月
- 原材料:有機烏龍茶(中国)
- メーカー:海東ブラザーズ

## 販売再開しました

取扱終了とご案内しておりましたが、輸入元にて取扱いが再開されましたので、販売再開しました。  
 ご注文をお待ちしております。

## 3296 オーガニック クヌスパリ プレッツェル



砂糖・乳製品不使用  
 カリッとした食感としっかりとした塩味

\*プレッツェル発祥の地であるドイツ・シュヴァーベン地方風のクリスマスビーなプレッツェル  
 \*おやつやおつまみなどに

175g ¥540(税込)  
 ウイングエース 常温で1年3ヶ月  
 有機小麦粉(EU)、食塩、有機植物油、酵母、有機麦芽エキス



こちらも販売再開しています

**4101** オーガニックミニプレッツェル  
 内容量:40g 価格:¥302(税込)  
 原材料:有機小麦粉(EU)、有機植物油、食塩、  
 有機麦芽エキス、酵母



## キャンペーン情報

**NEW** オーサワのベジ冷し中華  
 5%OFF キャンペーン

通販 池尻大橋店

キャンペーン期間:2026年6月1日(月)~6月30日(火)

植物性素材でつくったこだわりの冷し中華  
 国産小麦粉を使った  
 無かんすいのノンフライ乾麺  
 つるつるした食感

チラシ同封  
 しています



酸味まろやか、上品な風味の醤油だれ

**3734** ●内容量:121g(うち麺80g)  
**オーサワのベジ冷し中華(しょうゆだれ)**  
 通常価格 ¥280(税込) **約5%OFF** 特価 ¥266(税込)



風味豊かなごまだれ

**3735** ●内容量:130g(うち麺80g)  
**オーサワのベジ冷し中華(ごまだれ)**  
 通常価格 ¥324(税込) **約5%OFF** 特価 ¥307(税込)



**NEW** オーサワのベジ冷し中華(生麺)  
 5%OFF キャンペーン

クール便 冷蔵品  
 通販 池尻大橋店

キャンペーン期間:2026年6月1日(月)~6月30日(火)

植物性素材でつくったこだわりの冷し中華  
 小麦の風味際立つ  
 滑らかな喉ごしの生麺

チラシ同封  
 しています



酸味まろやか、  
 上品な風味の醤油だれ

**7707** ●内容量:302g(うち麺110g×2)  
**オーサワのベジ冷し中華(しょうゆだれ)生麺(冷蔵)**  
 通常価格 ¥723(税込) **約5%OFF** 特価 ¥686(税込)



風味豊かなごまだれ

**7704** ●内容量:320g(うち麺110g×2)  
**オーサワのベジ冷し中華(ごまだれ)生麺(冷蔵)**  
 通常価格 ¥723(税込) **約5%OFF** 特価 ¥686(税込)



常温品とは別注文、別発送となります。ご注文は冷蔵品ご注文用紙でお願いいたします。

通販 池尻大橋店...キャンペーン実施の通販・店舗を表示しています。 ※お電話でのご注文は、割引キャンペーンの対象外です。

**NEW** オーサワのビスケット 5%OFF キャンペーン

通販 池尻大橋店

キャンペーン期間:2026年6月1日(月)~6月30日(火)

砂糖・卵・乳製品不使用

国産小麦全粒粉使用  
ザクザクとした食感で食べごたえがある

6384 ●内容量:40g

オーサワの全粒粉ビスケット(レーズン入り)

通常価格 ¥259(税込) 約5%OFF 特価 ¥246(税込)



国産小麦粉使用  
レーズンの自然な甘み

3244 ●内容量:5本

オーサワのレーズンビスケット

通常価格 ¥486(税込) 約5%OFF 特価 ¥461(税込)



**NEW** オーサワののど飴(プロポリス・ヒメマツタケ配合) 10%OFF キャンペーン

通販 池尻大橋店

キャンペーン期間:2026年4月20日(月)~在庫限り

プロポリス・ヒメマツタケ配合  
砂糖不使用

3223 ●内容量:70g(17粒)

オーサワののど飴(プロポリス・ヒメマツタケ配合)

通常価格 ¥594(税込) 約10%OFF 特価 ¥534(税込)



**NEW** オーサワの淨身粉(有機はと麦使用) 5%OFF キャンペーン

通販 池尻大橋店

キャンペーン期間:2026年6月1日(月)~6月30日(火)

殻付き有機全粒はと麦100%  
香ばしく食べやすい  
料理や飲み物に混ぜて

2010 ●内容量:150g

オーサワの淨身粉(有機はと麦使用)

通常価格 ¥2,376(税込) 約5%OFF 特価 ¥2,257(税込)



通販 池尻大橋店...キャンペーン実施の通販・店舗を表示しています。 ※お電話でのご注文は、割引キャンペーンの対象外です。

今月のイチオシ①

長く愛される、  
天然酵母の焼菓子  
オーサワの  
レーズンビスケット



かつては「レーズンクッキー」として販売  
リニューアルを繰り返し、現在のパッケージへ



キャンペーン実施中  
詳しくは上記を  
ご覧ください。

ロングセラーの秘密

「オーサワのレーズンビスケット」は、30年以上取り扱い続けているロングセラー商品です。長く愛される理由は、良質な素材で作られる、毎日でも食べたい素朴な美味しさにあります。

作っていただいているのは、株式会社味輝さん。「食は命なり」という基本姿勢のもと、誠実な素材選びと時間と手間を惜しまない製法で、パンやお菓子などを50年以上作り続けています。「オーサワの地粉パン粉」も製造していただいています。

厳選した原材料と丁寧な製法

生地には国産小麦ともち玄米粉、圧搾製のなたね油を使用。沖縄の塩「シママース」を加え、レーズンの自然な甘みをやさしく引き立てます。

一般的な焼菓子に使われることの多い膨張剤ですが、「オーサワのレーズンビスケット」には使用していません。代わりに米と米麴で作る自家製の天然酵母の力でゆっくりと発酵させ、小麦本来の風味が引き立つ、ふっくらとした生地に育てます。そしてじっくりと焼き上げ、噛むほどに味わい深い、香ばしいビスケットに仕上がるのです。ひと口食べれば、香ばしい生地のしっかりとした食感と、レーズンのやさしい甘みが楽しめます。

流行に左右されず、変わらない製法で作られ続けてきた「オーサワのレーズンビスケット」。お子さまのおやつに、忙しい日のほっと一息に、そして大切な方への贈りものにもおすすめです。



■No.3244 オーサワのレーズンビスケット ◆内容量:5本 ◆価格:¥486(税込)



植物性素材だけ!  
コクと旨みを楽しむ

オーサワの  
ベジ スンドゥブの素

大人気の韓国料理 スンドゥブ

近年の韓国文化の流行とともに、韓国料理も身近になりました。「スンドゥブ」も人気料理のひとつ。スンドゥブは韓国語で「純豆腐(やわらかい豆腐)」を指す言葉ですが、日本では豆腐を具材にした辛い汁料理「スンドゥブチゲ」の略称としても使われます。辛味と野菜がたっぷり摂れることで人気ですが、だしなどに使われる素材は海鮮や肉など動物性のものが一般的です。

植物性素材だけで作った「オーサワのベジ スンドゥブの素」

「オーサワのベジ スンドゥブの素」は、昆布・椎茸だしを使用。調味料として、人気の「オーサワのコチュジャン」「オーサワのキムチの素」「オーサワの豆板醤」を加え、コクのある旨辛味に仕上げました。

豆腐とお好みの野菜やきのこを加えて煮込むだけで、美味しいスンドゥブチゲが簡単に作れます。

ベジ韓国料理を手軽にご家庭で。ぜひお試しください。

6月新発売!



No.9178  
オーサワのベジ スンドゥブの素



■No.9178 オーサワのベジスンドゥブの素 ◆内容量:150g ◆価格:¥486(税込)

How to

「オーサワのベジ スンドゥブの素」でつくる スンドゥブチゲ

■材料(1人分)

- オーサワのスンドゥブの素……………1袋
- 絹ごし豆腐……………1/2丁(約150g)
- 長ねぎ……………適量
- お好みのきのこ類……………適量
- その他お好みの野菜……………適量

■作り方

- 1 オーサワのスンドゥブの素をよく振ってから小鍋に入れ、中火でひと煮立ちさせます。
- 2 食べやすい大きさに切った絹ごし豆腐と長ねぎ、きのこ類などお好みの具材を加え、中火で約5分煮込みます。

POINT きのご類や野菜などの具材を入れすぎると味が薄くなる場合があります。

使い方は動画はこちら



## ベジスンドゥブチゲと一緒にこちらもおすすめ 辛くないビビンそうめん (韓国風まぜ麺)

### ■ 材料 (2人分)

- オーサワの小豆島てのべそうめん …… 2把
- きゅうり …… 1本
- 松の実 …… 大さじ1

### 〈タレ〉

- オーサワの甜麺醤 …… 大さじ1
- 酢 …… 大さじ1
- ごま油 …… 大さじ1

- 和からし …… お好みで

### ■ 作り方

- 1 そうめんを茹でるお湯を沸かす。
- 2 きゅうりを薄い小口切りにして、塩 少々 (分量外) をまぶしておく。
- 3 松の実を軽く炒り、香ばしくなったら、粗く刻む。
- 4 〈タレ〉の材料を混ぜる。小瓶に入れ振って混ぜると簡単にタレができる。
- 5 ①でそうめんを袋の時間通りに茹で、水でしめて、半分づつ器に盛る。
- 6 そうめんを④のタレで和え、きゅうりを軽く絞って乗せ、松の実を散らす。好みでさらにタレをかけ、和からしを添える。



ビビン麺は韓国の「かき混ぜ麺」のこと。  
甜麺醤をタレのベースに使えば、  
辛いのが苦手なお子さんも、家族みんなで楽しめる。  
甘酸っぱくておいしいビビンそうめんが作れます。

レシピ制作者: 平田佳子 (クッキングスクール リマ 認定インストラクター)



No.0401  
オーサワの小豆島てのべそうめん



No.2140  
オーサワの松の実(生タイプ)



No.4353  
オーサワの甜麺醤

## 商品情報

※「ページ」の数字は「オーサワジャパン公式通販 リマカタログ 2026年号」のページ番号です。(新商品の場合は発売日を記載)  
※変更点は赤字で表記されています。上代価格の( )内は税抜価格です。 ※商品の価格の\*マークは消費税10%となります。

### 価格改定

ページ	商品No.	商品名	容量	旧上代価格	新上代価格	変更日
36	0347	オーサワの吉野本葛 (国産) 1kg	1kg	¥6,804 (6,300)	¥7,668 (7,100)	8月1日
36	0348	オーサワの吉野本葛 (国産) 150g	150g	¥1,188 (1,100)	¥1,296 (1,200)	
51	4323	オーサワのばりばり漬	120g	¥378 (350)	¥399 (370)	
52	4202	オーサワの高菜漬 (きざみ)	130g	¥297 (275)	¥345 (320)	
52	6740	オーサワの福神漬	120g	¥421 (390)	¥486 (450)	7月1日
52	6741	オーサワのしば漬	120g	¥378 (350)	¥432 (400)	
52	9599	オーサワのらっきょう (甘酢)	80g	¥518 (480)	¥594 (550)	
127	4648	ソネット ナチュラルウォッシュアップリキッド (食器用洗剤) 詰替用	1L	¥1,320 (1,200)	¥1,430 (1,300)*	
127	4649	ソネット ナチュラルウォッシュアップリキッド ウール・シルク用 (おしやれ着用液体洗剤)	1L	¥2,090 (1,900)	¥2,310 (2,100)*	
131	0702	里芋粉	200g	¥820 (760)	¥864 (800)	
99	6453	オーガニックマウンテン 有機インスタントコーヒー 100g (ピン) ※仕様変更あり 新商品No.9284	100g	¥1,663 (1,540)	¥1,944 (1,800)	6月再開より
99	6454	オーガニックマウンテン 有機インスタントコーヒー 80g (袋) ※仕様変更あり 新商品No.9285	80g	¥1,382 (1,280)	¥1,674 (1,550)	
46	6103	生姜ごはんの友	80g	¥432 (400)	¥486 (450)	
51	9597	国産生姜使用 がりしょうが	50g	¥356 (330)	¥378 (350)	
71	2133	オーサワの有機ブルーベリー (種ぬき)	140g	¥756 (700)	¥793 (735)	6月1日
72	2132	オーサワの有機ウォールナッツ (くるみ)	60g	¥550 (510)	¥577 (535)	
72	9533	オーサワの有機ミックスナッツ	70g	¥648 (600)	¥680 (630)	
72	9534	オーサワの有機ミックスナッツ	190g	¥1,317 (1,220)	¥1,350 (1,250)	
72	9532	オーサワのローストアーモンド	40g	¥432 (400)	¥486 (450)	
72	4167	オーサワのアーモンドブードル (皮付き・生)	50g	¥540 (500)	¥626 (580)	
76	4328	大吟上 山田錦せんべい (塩) ※仕様変更あり 新商品No.4967	25枚 (約100g)	¥648 (600)	¥604 (560)	7月以降
76	4329	大吟上 山田錦せんべい (濃厚醤油) ※仕様変更あり 新商品No.4968	25枚 (約100g)	¥648 (600)	¥604 (560)	
76	4330	大吟上 山田錦せんべい (濃厚ねぎみそ) ※仕様変更あり 新商品No.4969	25枚 (約100g)	¥648 (600)	¥604 (560)	
90	1371	金城の華 500ml	500ml	¥144 (134)	¥145 (135)	
90	1372	金城の華 1L	1L	¥192 (178)	¥194 (180)	6月1日
90	1373	金城の華 2L	2L	¥265 (246)	¥267 (248)	
133	0976	なすの黒やき塩ハミガキ ※仕様変更あり	100g	¥1,320 (1,200)	¥1,540 (1,400)*	5月再開より
12	3744	心の酢 (純米酢)	500ml	¥950 (880)	¥1,026 (950)	5月1日
17	9262	心のぼん酢醤油	300ml	¥1,004 (930)	¥1,188 (1,100)	
34	9496	オーサワの国産米粉 1kg	1kg	¥2,484 (2,300)	¥2,052 (1,900)	
34	1655	オーサワの国産米粉 500g	500g	¥1,728 (1,600)	¥1,404 (1,300)	4月10日
34	9192	オーサワの国産米粉 200g	200g	¥810 (750)	¥712 (660)	
126	9901	セスキプラス (洗濯用洗剤) 無香料 (詰替用)	1000g	¥1,870 (1,700)	¥2,057 (1,870)*	5月1日

### 仕様変更 (商品No.変更あり)

ページ	商品No.	商品名	変更箇所	変更内容	変更日
99	旧) 6453 新) 9284	オーガニックマウンテン 有機インスタントコーヒー100g	商品No. 内容量	旧) 6453 100g → 新) 9284 85g	6月 再開より
99	旧) 6454 新) 9285	オーガニックマウンテン 有機インスタントコーヒー80g	商品No. 内容量	旧) 6454 80g → 新) 9285 75g	
85 ・ 113	旧) 4556 新) 4698	マヌカハニードロップ	商品No. 内容量	旧) 4556 22g (6粒) → 新) 4698 18g (6粒)	
85 ・ 113	旧) 4207 新) 4699	マヌカハニー & ジンジャードロップ	商品No. 内容量	旧) 4207 22g (6粒) → 新) 4699 18g (6粒)	6月1日
85 ・ 113	旧) 4208 新) 4970	マヌカハニー & ゆずドロップ	商品No. 内容量	旧) 4208 22g (6粒) → 新) 4970 18g (6粒)	
76	旧) 4328 新) 4967	大吟上 山田錦せんべい (塩)	商品No. 内容量	旧) 4328 25枚 (100g) → 新) 4967 22枚 (約88g)	
76	旧) 4329 新) 4968	大吟上 山田錦せんべい (濃厚醤油)	商品No. 内容量	旧) 4329 25枚 (100g) → 新) 4968 22枚 (約88g)	7月 より順次
76	旧) 4330 新) 4969	大吟上 山田錦せんべい (濃厚ねぎみそ)	商品No. 内容量	旧) 4330 25枚 (100g) → 新) 4969 22枚 (約88g)	
58 ・ 120	旧) 7771 新) 4696	細切りしその実昆布佃煮 (冷蔵)	商品No. 販売方法	旧) 7771 冷蔵 → 新) 4696 常温	6月1日
58 ・ 120	旧) 7772 新) 4697	細切りごま昆布佃煮 (冷蔵)	商品No. 販売方法	旧) 7772 冷蔵 → 新) 4697 常温	

### 仕様変更 (商品No.変更無し)

ページ	商品No.	商品名	変更箇所	変更内容	変更日
133	0976	なすの黒やき塩ハミガキ	原材料の栽培方法	旧) なす: 農業不使用・山形産 → 新) なす: 慣行栽培・国産	5月再開より
85	3223	免疫胎 (プロポリスエキス配合のど飴)	商品名	旧) 免疫胎 (プロポリスエキス配合のど飴) → 新) オーサワの のど飴 (プロポリス・ヒメマツタケ配合)	4月再開より

## フリーマガジン LM Life is Macrobiotic

### ~Life is Macrobiotic vol.13 発行~

日本で最も歴史のあるマクロビオティックの普及団体・日本CI協会によるフリーマガジン。マクロビオティックを知らないという方にも、よく知っている方にも、季節ごとの新鮮な食や暮らしの情報をお届けします。Webでもオリジナルコンテンツを交えて発信中です。vol.13の特集は「塩」。調味料として、医療や土木の分野などでも、塩は私たちの暮らしに欠かせないものですが、かつては自由に製造や販売ができなかった時代がありました。そんななか、伝統的で自然な製法で作られた、ミネラルを含んだおいしい『本来の塩』の必要性を訴え、戦った人たちがいます。伊豆大島の海の精株式会社、唯一無二の塩づくりの現場を訪ねました。

商品No.8693  
LM vol.13『塩』



WEBでも配信中!  
<https://macrobioticweb.com>

## マクロビオティックに関する情報を配信中!

オーサワジャパン公式ホームページ  
[ohsawa-japan.co.jp](https://ohsawa-japan.co.jp)



季節のおすすめレシピ・  
特集記事  
アップしています!

おすすめ  
レシピ!



@ohsawa\_japan\_recipe



YouTube オーサワジャングループ 検索



@ohsawa\_japan\_group

# リマセクション商品 おすすめ品のご案内

リマが厳選したおすすめの商品をご紹介します。  
\*リマセクション商品は、「オーサワジャパン公式通販 LIMAカタログ」掲載商品とは異なる基準の商品です。

ネットショップなら24時間いつでもご注文OK!  
お気に入りの商品やご自宅以外のお届け先の登録など、リマネットショップはお買い物にとっても便利です!



## 6月号おすすめ商品

原料に植物性油脂を100%使用しており、植物性油脂の特徴である“泡立ちのよさ”を最大限に生かした浴用石けん

・香料、着色料、エデト酸塩(EDTA-4Na)などの酸化防止剤、合成界面活性剤を使用していない無添加石けん



シャボン玉  
純植物性シャボン玉 浴用  
815191 100g 165円(税込)

●原材料:石ケン素地  
●販売者名:ムソー



発売40年以上のロングセラー商品

・天然油脂原料の無添加石けんに熊本県で採取されたよもぎエキス(保湿成分)を配合  
・お肌に潤いを与える  
・きめ細かな泡立ちで、なめらかな洗い上がり  
・エデト酸塩、着色料、香料等の添加物は一切使用していません



よもぎせっけん  
812944 98g 330円(税込)

●原材料:石ケン素地、ヨモギエキス、水  
●販売者名:がいあプロジェクト



毎日使うモノだから、いたわりながら洗い上げるハンドソープを

・天然の抗菌剤といわれるオーストラリア原産のハーブ「ティーツリーオイル」を配合。ウッディ系のほのかな香りがします  
・グリセリン・アミノ酸・シルクの3つの天然保湿成分配合で毎日洗う手をいたわります  
・石鹸成分のブレンドでさっぱり感としっとり感を両立



スピカコ  
ハンドソープ ポンプ

808263 300ml 638円(税込)

●原材料:水、ココamid DEA、ラウラミドプロピルベタイン、ラウレス硫酸Na、グリセリン、ラウリン酸K、硫酸Na、フェノキシエタノール、セリシン、ベタイン、ティートリー油  
●販売者名:恒食



本場ドイツで「ビール純粋令」を厳格に守り、創業385年の老舗ブルーワリーと共同開発

ヴェリタスプロイ  
ノンアルコールビール

813081 330ml 192円(税込)

●原材料:モルト・ホップ、ビール酵母、天然水  
●賞味期限:15ヶ月 ●販売者名:グッチートレーディング



・原料はプレミアムモルト、ファインホップと天然水のみで、添加物は一切使用しておりません。  
・老舗ブルーワリーが作るプレミアム・ピルスナービールから、最先端の脱アルコール技術でアルコールを抜き、ノン・アルコールながらドイツビールそのままのコクと風味を創り上げました。  
・アルコール0.00% ・アルミ缶 ・原産国:ドイツ  
・本場ドイツの伝統製法が仕上げた、完全無添加のノン・アルコールビール  
・磨き抜かれたコクとキレ!



有機本格仕込み。全ての原料米が自然環境の循環を考慮した有機農法で栽培されています。だから、お米の旨みと甘みが違います。「本格みりん」は酒税法の適用を受け、JAS法の規定外のため「有機JASマーク」は付きませんが、原材料から製造・出荷まで厳しい有機基準をクリアしています。

みりんの甘みは自然な米の旨みです。素材の持ち味を引き出しいつもの料理がワンランク上の仕上がりになります。100%国産の有機栽培米だけを使った〈有機みりん〉はこれだけです。

## 酒類

※20歳未満の方には販売できません(酒類のご購入は20歳以上に限ります。)\*FAX・郵便の場合は、専用注文用紙をご利用いただき、年齢確認欄にご回答ください。

もち米のおいしさを、醸造という日本の伝統的な技のみで引き出した本格みりんです。飲めるほどにおいしく、上品でキレの良い甘さと、照り・ツヤの良さが特長です。素材の持ち味を引き立てるお米の旨み・コクがたっぷりです。もち米を丁寧に醸造して造ったみりんは、砂糖にはない上品でまろやかな甘さが特長です。しかも舌に甘さが残りません。みそ、しょう油、酢などほかの醸造調味料と相性が良いのも特色の一つです。

有機三州味噌

806009 500ml 2,024円(税込)

806008 1.8L 6,336円(税込)

●原材料:有機もち米(山形県・宮城県)、有機米焼酎[うるち米(山形・宮城産)],有機米麹(山形・宮城産)  
●アルコール度数:13.5~14.5度  
●販売者名:角谷文治郎商店



このみりんを使い始めてから、これ以外は使えなくなりました。

三州三河みりん

806006 700ml 1,991円(税込)

806005 1.8L 4,543円(税込)

●原材料:もち米(佐賀・北海道産)、米焼酎[うるち米(山形産)],米麹(愛知産)  
●アルコール度数:13.5~14.5度  
●販売者名:角谷文治郎商店



## リマセクションのお米 令和7年度産

有機栽培 自然農法 不耕起栽培 農薬不使用栽培15年以上 JAS



大分県宇佐市産  
堀田さんの  
有機にこまる

870089 リマセクション

堀田さんの有機にこまる 玄米5kg ..... ¥8,100(税込)

870090 リマセクション

堀田さんの有機にこまる 胚芽米5kg ..... ¥8,400(税込)



大分県の北部に位置する、風光明媚な宇佐市で作ったお米です。肥料には米ぬか、ボカシ、古代天然苦土、貝化石、植物性微生物などを使用しております。除草には宇佐地方に繁殖しているジャンボタニシが行い、除草剤などは必要ありません。安心・安全なお米作りにこだわった、甘みのあるお米をお届けいたします。

にこまるの特徴 コシヒカリと同じような粘りと柔らかさ、食味を持ち、近年安定した人気のあるお米です。

自然農法 植物性堆肥 農薬不使用栽培50年 NEW JAS



青森県中泊町産  
三上さんの  
有機はれわたり

870081 リマセクション

三上さんの有機はれわたり 玄米5kg ..... ¥8,100(税込)



江戸中期以降に開発された穀倉地帯で作られています。最も力を入れているのが土づくりです。稲わら、もみ殻のみを肥料として土に還してお米を作っています。手間の掛かる除草も機械の他、手作業でも行っており、丹精込めて作っています。実績が認められた三上新一さんの孫の智暉さんが後を継いで作っている、食味ランキングで特Aを取った新しいお米をぜひご賞味ください。

はれわたりの特徴 毎日食べてもまた食べたい、飽きのこないお米。炊きあがりはぶつくりと粒立ち、きれいな後味ながら、粘り気や甘みも感じられます。

農薬不使用栽培35年以上 人気No.1!



秋田県大仙市産  
嶋貫さんの  
アキタコマチ

870051 リマセクション

嶋貫さんのアキタコマチ 玄米5kg ..... ¥8,100(税込)

870052 リマセクション

嶋貫さんのアキタコマチ 玄米2kg ..... ¥3,500(税込)



大仙市北部の山沿い、“松倉地区”は他の地域と隔離されており、最も古くから無農薬栽培に取り組んだ地域です。生産者の嶋貫さんは先代より35年以上、農薬・化学肥料を使わない稲作を行っています。山の中腹、森に囲まれた場所に嶋貫さんの田んぼがあります。他の田んぼの農薬の影響を受けない利点はありますが、近くの清流よりポンプで水を吸い上げたり、苦労は非常に多いとのこと。また長年の実績が認められ、地域農業のリーダーとしても活躍しています。嶋貫さんのお米はやや小粒で甘みがあります。

アキタコマチの特徴 粘りとツヤが良く、食味も良くバランスのとれた食べやすい人気のお米です。

※予約品ではありません。通常の商品と一緒にお届けします。(在庫終了の場合はご容赦ください)

## リマセクション 注文ガイド

\*リマセクション商品は、「オーサワジャパン公式通販 LIMAカタログ」掲載商品と一緒にご注文いただけます。【直送品・冷蔵品とは別にご注文ください】

\*予告なく価格・仕様・パッケージ等変更の可能性があります。

\*賞味期限が2ヶ月以上ある商品を出荷させていただきます。(お菓子など賞味期限の短い商品は、1ヶ月以上ある商品を出荷いたします)、あらかじめご了承ください。

\*リマセクション商品は割引対象外です。

オーサワジャパン公式通販 LIMA  
 こだわりの  
**特選直送品**  
 6月のおすすめ商品

甘くておいしいアンデスメロン!  
 7月1日頃から出荷いたします

山形・庄内産 杉山さんの  
 特別栽培アンデスメロン



山形県庄内砂丘地で、長年にわたり減農薬・無化学肥料栽培のアンデスメロンを育てる杉山さん。中心になってメロンを栽培していた父親の豊さんが一線を退き、息子の司さんがメインで栽培をするようになりました。豊さんは司さんを補助し二人三脚でメロンを育てています。司さんは、大きな父親の背中を見ながらメロン生産に携わってきました。今後は父親以上のメロンの味を目指し、さらなる自然栽培に近い生産方法を研究し、日々精進しています。杉山さんのこだわりは自家製の有機堆肥で、充分完熟させてから使うことで、土壌は活性化され、メロンの育ちが良いそうです。もうひとつのこだわりは甘みです。1株に2玉しか付けられない栽培方法のため、果肉が厚く糖度の高いおいしいメロンになります。ずっしりとした重みのメロンは、果肉がびっしり。一口食べてビックリするのが、その甘さと果汁。口いっぱいに広がります。毎年、糖度が16度以上になったことを確認してから収穫、発送しています。メロンの収穫は、1つ1つ手作業で行い、表面の網目が満遍なく張ったものを発送いたします。愛情をたっぷり注いで育てた杉山さんのメロンを、どうぞお召し上がりください。



特選品

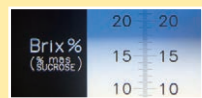
※パッケージは変更になる場合があります。

おいしい食べ方

裏のヘソを押したときに柔らかくなっていたら食べ頃です。食べる2~3時間前に冷蔵庫で冷すとおいしく召し上がれます。

保存方法

メロンが到着したら、日の当たらない場所で、必ず常温で保管してください。(涼しい場所に置いておくと、少しだけ長持ちします) 冷蔵庫に入れてしまうと、熟さないばかりか、実が硬くなってしまいます。



到着してから4日から1週間位が食べごろです。(糖度が高いので10~14日位保管しておいても果肉が柔らかくなりすぎることはありません)

杉山さんのアンデスメロン 2玉入り

902030 約1.5kg×2玉  
 ¥5,900 (税・送料込)

杉山さんのアンデスメロン 4玉入り

902031 約1.3~1.4kg×4玉  
 ¥9,700 (税・送料込)

出荷日 7月1日頃から火曜・金曜に順次出荷 直送品

※沖縄・離島への配送はお断りしております。 ※kg数は目安です。  
 ※お届け後は必ず熟してからお召し上がりください。(熟さないで甘くありません)  
 ※出荷日は天候などにより変更になる場合があります。(8月中旬頃までの販売予定です)

竹嶋さんの安心りんごを贅沢にしぼりました

安全で美味しい 青森県南津軽産 竹嶋農園のりんごジュース

その時期に収穫できる5~7種類のりんごを使用した果汁100%のストレートりんごジュース。たっぷりの甘みとほどよい酸味でびっくりするほどおいしいジュースです。

竹嶋さんのりんごジュース

901309 1000ml×2本 ¥3,980 (税・送料込)  
 901308 1000ml×3本 ¥5,370 (税・送料込)  
 902284 1000ml×6本 ¥8,050 (税・送料込)



●原材料:りんご(ふじ、紅玉、王林、ジョナゴールド、つがる、黄王、早生ふじ)  
 ●賞味期間:12ヶ月間

出荷日 受付順に順次出荷 直送品 ※ラベルが変更になる場合があります。 ※沖縄・離島への配送はお断りしております。  
 ※2026年1月5日より価格が変わりました。

人気です

マクロビオティック仕様 植物性100%豆乳アイス



口当たりの滑らかな豆乳アイスです!主な原材料は有機豆乳・こめ水飴・有機アガベシロップ・なたね油です。可能な限りオーガニック素材を使用しています。



豆乳

902127 120ml ¥410 (税込)

905653 1L ¥3,218 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、こめ水飴、有機アガベシロップ、なたね油  
 ●販売期間:通年

バニラ

902135 120ml ¥432 (税込)

903328 1L ¥3,218 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、こめ水飴、有機アガベシロップ、なたね油、バニラエキストラクト、バニラパウダー  
 ●販売期間:通年

りっちココア 人気No.1

902129 120ml ¥432 (税込)

905654 1L ¥3,218 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、こめ水飴、有機アガベシロップ、なたね油、有機ココア、有機穀物飲料(大麦・麦芽・チコリ・ライ麦・いちじく)  
 ●販売期間:通年

抹茶 大人気

902128 120ml ¥432 (税込)

905655 1L ¥3,218 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、こめ水飴、有機アガベシロップ、なたね油、有機抹茶 ●販売期間:通年

ショコラ

902137 120ml ¥432 (税込)

903329 1L ¥3,218 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、こめ水飴、有機アガベシロップ、有機ココア、なたね油 ●販売期間:通年

ソイミルク カカオニブ入り

902957 120ml ¥432 (税込)

905659 1L ¥3,218 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、こめ水飴、有機アガベシロップ、なたね油、有機力カオ豆 ●販売期間:3月~8月

いちご 数量限定 大人気

902264 120ml ¥432 (税込)

905656 1L ¥3,218 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、有機いちご、こめ水飴、有機アガベシロップ、なたね油 ●販売期間:6月~8月

塩漬け生コショウ

902123 120ml ¥432 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、こめ水飴、有機アガベシロップ、なたね油、生胡椒の塩漬け(カンボジア南西部カンボット産・黒胡椒、天日塩)、バニラエキストラクト  
 ●販売期間:通年

アールグレーtea

903619 120ml ¥432 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、こめ水飴、有機アガベシロップ、なたね油、有機アールグレー紅茶  
 ●販売期間:3月~6月

カフェモカ 大人気

902316 120ml ¥432 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、こめ水飴、有機アガベシロップ、なたね油、有機コーヒー  
 ●販売期間:3月~8月

バナナ 数量限定

902313 120ml ¥432 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、有機バナナ、こめ水飴、有機アガベシロップ、なたね油  
 ●販売期間:6月~8月

ミント(チョコチップ入り)

903858 120ml ¥432 (税込)

●原材料:有機豆乳(国内製造)、こめ水飴、有機アガベシロップ、なたね油、有機チョコレート(有機力カオマス、有機アガベシュガー、有機ココアバター、有機ココアパウダー)、アメリカ産ミント精油  
 ●販売期間:6月~8月

出荷日 2~3週間程度で順次出荷 直送品 冷凍便 ※原材料不足などの理由により多少メニューが変更することがございますのでご了承ください。 ※ご指定の場合は、2週間以上先でご指定ください。

「送料・手数料について」

- ①税込10,000円以上のお買い上げで送料弊社負担、10,000円未満は送料880円になります。
- ②ナチュラルファクトリーのケーキ、アイスは同梱可能です。
- ③冷凍便につき、配達時間のご指定を承ります。

(アレルギー表示について)

ナチュラルファクトリー工房内では、次の食品を取り扱っています。(アレルギー29品目中)  
**オレンジ、くるみ、大豆、バナナ、もも、りんご、ごま、カシューナッツ、ピスタチオ**

クアントパスタのおすすめ生活雑貨

錆びにくく、片手で扱いやすいフライパン

水を汚さない 環境にやさしく、丈夫です。

錆びにくい「鉄なべ」。

マイクロプラスチックに分解される、フッ素樹脂加工(テフロン加工)を施さない「鉄なべ」。独自のチッカ黒染め加工で錆びにくく、熱源も選ばせません。毎日のキッチンツールから、水を守るアクションをはじめませんか？



小フライパン

- 熱源対応
- ガスコンロ・IH調理器・直火・炭火・オーブン
  - × 電子レンジ
- お手入れ方法
- 食器洗い乾燥機
  - × 漂白剤



フライパン

Tetsu Pan (フライパン)

906634 ¥15,400 (税込)

- 材質/鉄 ●重量(約)/本体約1,260g
- サイズ(約)/W410×D260×H40mm (底面径Φ175mm 深さ40mm 厚み2.3mm)
- 生産国/日本(神奈川県)



Tetsu Konabe (小フライパン)

906635 ¥13,200 (税込)

- 材質/鉄 ●重量(約)/本体約800g
- サイズ(約)/W270×D180×H32mm (取手含む) (底面径Φ110mm 深さ29mm 厚み3.2mm)
- 生産国/日本(神奈川県)



焦げ付きにくく、外でも使いやすい!

錆びにくい理由は「チッカ黒染め加工」にあり!

表面(鉄分子)にチツソ(窒素)を拡散させ鉄表面の性質を変えること(チッカ黒染め加工)で、鉄鋼の表面の強度を高め(鉄の約7倍)、錆びにくい性質(油引きも不要)を持たせました。通常のコーティングと違い調理時に付着した鉄分も安全に摂取できるため鉄不足も補えます。

チッカ黒染め3つの特徴

錆びにくい

腐食に強い加工で、油引きなしでも錆びません。

お手入れ簡単

強度は鉄の7倍。サッと洗って乾燥させるだけ。

永く使える

コーティングではないため割れはありません。

料理をおいしくする 熱伝導性・蓄熱性

熱伝導率が高く、高温・短時間調理が可能です。素材の旨みを閉じ込めて調理することができます。

安心の保証とメンテナンス体制

「Tetsu」シリーズの大きな特長は安心の保証とメンテナンス体制です。

- 購入から1年間の無料保証
  - 購入から1年を過ぎても安心の有償メンテナンス
  - ・基本メンテナンス 6,160円(税抜5,600円)
  - ・内容:洗浄、研磨、再チッカ黒染め加工
- (工場への送料はお客様負担となります。修理後のお届け送料込となります)
- その他修理は、お問い合わせください。



鉄鍋職人が、真心を込めてメンテナンスいたします。

【お問い合わせ連絡先】クアントパスタ株式会社 042-850-6201 (平日9:00~17:00)

使用上の注意(共通)

●本品は調理に使用するものです。本来の用途以外には使用しないでください。●調理中は絶対にそばを離れないでください。火災の原因になります。●初めて使う際、製品についていた油がまだらになっている場合がありますが、キッチンペーパーなどで均等に馴染ませます。気になる場合は、中性洗剤で洗った後、野菜くず等を炒めてから使用してください。●本体の縁まで油や食材を満たした状態で使用しないでください。●調理中や調理直後は取手が熱くなっています。やけどの危険性がありますので、直接触れず鍋つかみ等を使用してください。●幼児には手を触れさせないように注意してください。●強い酸性のものに弱い性質のためクエン酸等での洗浄はしないでください。

日本の森林を有効活用できる天然木でつくった鍋敷き

日本に昔から在る木々4種(ヒノキ、スギ、ブナ、イチイ)からなる、鍋敷き。天然木の風合いが楽しめるだけでなく、森林資源の循環にも役立ちます。

コンパクトに収納可

コンパクトにして、キッチンの引き出しに収納したり、フックで吊るすなどOK。場所を取らないので、アウトドアなど持ち歩きも便利です。



飽きのこないデザイン

4種類の異なる木々はシンプルかつ洗練されていて、様々なライフスタイルに溶け込みます。円形に、四角に、乗せるものにあわせて形もアレンジできます。



木製で冷めにくい

金属やシリコンに比べ熱伝導率が低いため、鍋敷きの上に置いた鍋が冷めにくいのもポイント。素材が柔らかいため、テーブルも傷つけません。



角はすべて面取り済み。手になじみます。



日本の天然木でつくった鍋敷き

906633 ¥1,320 (税込)

- 材質/本体:国産材(ヒノキ、スギ、ブナ、イチイ)・紐:ポリエステル
- サイズ(約)/円形時直径約20cm(収納時8.5×4×3cm)
- セット重量/約45g ●生産国/日本



ヒノキ	スギ
ブナ	イチイ

使用上の注意:

- 熱いものを置いた場合、本品が焦げる事がありますが軽度ならば紙やすりなどで取り除くことができます。
- 天然木のため、反りや割れが生じる場合がありますが、このような場合は使用を中止してください。

送料について クアントパスタ商品税込1万円以上お買い上げ(一部商品除く)で送料弊社負担、1万円未満で880円(税込)になります。

旬の野菜を手軽においしく! スープリーズRなら1台4役

野菜の栄養をそのまま摂取。時短スープメーカー!!

スムージーも作れます!

野菜不足が問題とされている中、なかなか野菜を摂取出来ません。そこで、この1台。野菜を刻みお水を入れてボタンを押すだけで美味しいスープが作れます。忙しい時でも片手間で作れる便利なスープメーカーです。さらに、保温や再加熱機能もあり、いつでも暖かいスープが楽しめます。



全自動で30分おまかせ!

Quick!

材料を入れてスイッチを押すだけで本格スープのできあがり!



保温機能 (2時間) 再加熱機能



野菜スープメーカー レシピブック付き ゼンケン スープリーズR ZSP-4

906039 ¥39,600 (税・送料込)



- サイズ(約):幅17.8×奥行26.6×高さ26.2cm●重量(約):2.7kg●材質:本体/ABS樹脂、容器フタ/PP樹脂、容器/ステンレス・PP樹脂、カッター/ステンレス、容器フタパッキン/シリコンゴム●定格電圧:AC100V(50/60Hz)●消費電力:ヒーター/600W、モーター/200W●電源コードの長さ(約):1.5m●調理時間(約):30分●容量:最大約800ml●保証期間:1年間●中国製

\*ご注文後のキャンセルや返品はできません。\*保温・再加熱できるメニューは「スープ」「食べるスープ」のみです。

出荷日 受付順に順次出荷 直送品



- 温めて 刻んで かく混ぜて
- ✓ 野菜をたっぷり摂取できる
- ✓ 油を使わずヘルシー
- ✓ 離乳食やペースト等も簡単
- ✓ 豊富なオリジナルメニュー



フタは洗いやすく 後片付けも簡単 中はステンレスで衛生的 扱いやすい コーヒーサーバー方式



取扱店マーク: 直送品 ...リマ特選直送品(通販) 池尻大橋店 ...オーサワジャパン(直営店)一部品揃えや取扱い期間が異なります

髪と頭皮に優しい低電磁波ドライヤー

くらし、すこやかに  
ZENKEN

# 気になる電磁波を大幅低減!<sup>※1</sup> ヘアケアドライヤー

電磁波を大幅に抑えながら、  
大風量の低温風と遠赤外線により  
髪や頭皮を傷めず、すばやく乾かします。

毎日使うもの  
だからこそ  
家族で安心

「美髪とからだにやさしい」  
3つのこだわり

point1

## 髪と頭皮にやさしい 低温風

60℃の低温風により、髪のキューティクルと頭皮への負担を軽減。髪をやさしく乾かすことが可能です。

point2

## 大風量と 遠赤外線 で速乾

1.9m<sup>3</sup>/分の直進性ある温風と遠赤外線の相乗効果により、低温風でもすばやく乾かせます。

point3

## 電磁波を 大幅低減 で安心

独自のヒーター線構造により気になる電磁波(境界)を約2mGまで低減<sup>※1</sup>しました。



動画で  
Check!

New color  
新色リニューアル  
より上品なマット調へ

パール調の  
美しい  
ホワイト

PINK GOLD

PEARL WHITE

高級感のある  
ピンク  
ゴールド

消費電力  
25%カット  
※当社従来品比  
(ZD-1000シリーズ)

※1 磁界測定値: 吹き出し口から10cmの距離における磁界を測定  
(一般財団法人 日本品質保証機構(JQA)試験結果)  
※電磁波の人体に与える影響については、現時点では公的機関において疫学的に証明されていません。

電磁波低減ヘアケアドライヤー

902379 ピンクゴールド ¥19,800 (税・送料込)

902380 パールホワイト ¥19,800 (税・送料込)

●定格電圧 / AC100V(50/60Hz) ●消費電力 / 750W ●本体寸法(約) / 幅8.4×奥行20.6×高さ24.8cm ●重量(約) / 525g(ノズル含む) ●材質 / [本体]ABS樹脂[ノズル]PC樹脂、ナイロン ●風量 / 1.9m<sup>3</sup>/分 ●温風温度(約) / TURBO:60℃・SET:52℃(測定距離:10cm) ●安全装置 / 温度ヒューズ・サーモスタット ●マイナスイオン機能 ●電源コードの長さ(約) / 1.7m ●付属品 / セットノズル、掃除用ブラシ ●生産国 / 中国 ※ご注文後のキャンセルや返品はできません。

出荷日 受付順に順次出荷 直送品

こだわりの素材を使った残留農薬ゼロの発芽玄米です

## 春日屋 3日寝かせ発芽酵素玄米ごはん



わずかな発芽により眠っていた  
酵素が活性化して糖(ぬか)の部分を柔らかくし、  
さらにビタミンB1・ミネラル(マグネシウム・カリウム)  
等の栄養価も高めてくれます。



### 3日寝かせ 発芽酵素玄米ごはん 18食 常温レトルトタイプ

906034 1袋125g×18食 ¥8,850 (税・送料込)

●賞味期限:常温で3ヶ月

### 3日寝かせ発芽酵素玄米ごはん 28食 常温レトルトタイプ

906797 1袋125g×28食 ¥13,450 (税・送料込)

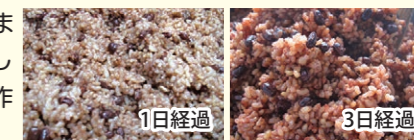
●賞味期限:常温で3ヶ月

●原材料:玄米(大分県産)、小豆(北海道産)天然塩(大分県産)

出荷日 受付順に順次出荷 直送品 ※北海道・沖縄・離島への配送はお断りしております。申し訳ございません。 ※冷凍タイプは製造終了となりました。  
※2026年1月より価格が変わりました。

### 手塩にかけて熟成させた玄米

3日寝かせ発芽酵素玄米ごはんは炊き上げ後、じっくり熟成させるために3日間保温します。写真の通り、1日目と3日目では熟成の具合で色合いが違ってきます。熟成に際して、一釜一釜手作業で毎日大切にかき混ぜ、むらなく熟成するように手塩にかけてお作りしています。もちもちした食感のごはんを新鮮なままレトルトにてお届けしています。



電子レンジ500W1分30秒で出来上がりです

リマ特選直送品

## ご注文ガイド

ネットショップなら24時間いつでもご注文OK!  
お気に入りの商品やご自宅以外のお届け先の登録など、  
リマネットショップはお買い物にとっても便利です!



ご注文先はこちら TEL:0120-328-515 (10:00~17:00 土・日・祝休) FAX:0120-328-505 (24時間受付)

### お申込方法

同封のリマ特選直送品専用ご注文用紙に必要事項をご記入いただき、返信用封筒でご投函、またはFAXでご注文ください。  
(郵送の場合は、ご注文締切日に届くようにご投函ください) 一部の商品を除きインターネットからもご注文が可能です。  
お電話の場合は9時から始まる6ケタの商品番号でご注文ください。

### お支払方法

振込用紙を郵送しますので、1週間以内にお支払いください。  
(商品には同梱されませんのでご了承ください)  
●全国の郵便局または主なコンビニエンスストアでお振込できます。(収納代行会社:株式会社アプラス)  
●口座引落の登録をされている方は、ご指定の口座からの引落としとなります。  
●代金引換はご利用できません。

順次出荷商品はクレジットカードでのお支払いが可能です。ご注文の際にお申し付けください。  
【ご予約品】でもクレジットカードをご利用いただける場合がございますのでお問い合わせください。



### お届け

お届けできる日は商品により異なります。ご注文締切日、出荷日をご確認ください。  
※各発送元が休み・長期休みの場合は、休み明けの発送となります。ご了承ください。(各発送元の状況により、予定通りお届け出来ない場合があります。)

### ! ご注意

ご注文後の変更・キャンセルやご返品はお受けできませんので、ご了承ください。  
●価格は、税込価格となっております。 ●価格・容量・内容などは予告なく変更することがございます。  
●商品には万全を期しておりますが、万一不都合な点がございましたら、商品到着後1週間以内にご連絡ください。  
●商品名の前の900000は商品番号です。ご注文・お問合せの際は商品番号でお伝えください。

取扱店マーク: 直送品 ...リマ特選直送品(通販) 池尻大橋店 ...オーサワジャパン(直営店) 一部品揃えや取扱い期間が異なります

食をととのえ、心をととのえ、いつでもココロ穏やかに・・・  
今だからこそ学びたい！マクロビオティックの調理法と生活法 今の生活に役立つ内容をお届けします♪

## マクロビオティック料理教室

### 2026年 秋期(9月期)受講生募集



50年以上の  
歴史を誇る伝統校

桜沢里真が1965年に創立した、世界で初めてのマクロビオティック料理教室です。創立以来約1万人以上の方が受講されました。料理だけではなく、調理や食材を通して、食の大切さや考え方で「ココロとカラダ」の全部を学べます。

全粒穀物と野菜、海藻が中心の  
マクロビオティック料理

使用する食材は、伝統製法の調味料や農業不使用の玄米や旬の野菜など。人にも地球にも優しいオーサワジャパンの無添加食材を使用しています。素材の選び方や最低限の調味料で旨味や甘味を最大限に引き出す、マクロビオティックならではの調理法が学べます。

ビギナーからプロフェッショナル  
まで対応した多彩なコース

ベーシックIから始めて、ベーシックII→アドバンス→インストラクターコースへとステップアップができます。また、講師等になる道も開かれており、料理教室運営やカフェ等の仕事にも活かしている方が大勢いらっしゃいます。

#### II ベーシックI 講座スケジュール

\*通常講座 最少催行人数 各クラス3名 \*定員 各クラス16名 \*今後の状況次第で開講できない場合がございます。予めご了承下さい。

平日  
金曜  
クラス

9/25 - 12/11  
1日1回 計10回 各回 11:00-14:00

週末  
土曜  
クラス

9/26. 10/10. 10/24. 11/7. 11/28  
1日2回 計10回 各回 11:00-14:00 & 15:00-18:00



同時にお申込みするとお得になる

## ベーシックI & II セット割

ベーシックI修了後、次の期にベーシックIIを受講いただくことを前提としたお得なセットコースです。

個別のお申込みだと... **総額130,000円** (入校料:5,000円、受講料:ベーシックI:60,000円、ベーシックII:65,000円)

それが今なら!

同時にお申込みすると... **10,000円お得に!** (総額120,000円)

詳しくはこちら



いつでもどこでも  
好きな時間に何度でも受講できる

#### 通信講座 (オンデマンド)

いつでもどこでも、自分のペースで動画を視聴して学ぶスタイルです。通勤・通学の途中、家事や育児の合間、夜間などライフスタイルに合わせて学べます。パソコン、タブレット端末、スマートフォンなど、ネット環境があればご視聴いただけます。



お好きな内容・時間で  
カスタマイズできる特別講座

#### プライベートレッスン

ご希望の予算に応じてレッスンメニューをご案内いたします。一部、オンライン講座や通訳付きでのご案内も可能です。会社の福利厚生等にもおすすめです。まずは、お気軽にお問合せください。



MACROBIOTIC  
cooking school LIMA

お問合せ・お申込み

マクロビオティック クッキングスクールリマ  
(事務局 日本CI協会)

lima-cooking.com

詳しくはこちら



池尻本校:東京都目黒区東山三丁目1番6号 E-MAIL:j-info@ci-kyokai.jp TEL:03-6701-3285



LIMA Life is Macrobiotic

lima-netshop.jp



オーサワジャパン公式通販 LIMA : 〒336-0033 埼玉県さいたま市南区曲本1丁目18番8号 TEL:0120-328-515 FAX:0120-328-505

オーサワジャパン池尻大橋店 : 〒153-0043 東京都目黒区東山3丁目1番6号 TEL:03-6701-3277 FAX:03-6701-5916



4 582492 589066