

info LIMA

2026
08

今月の表紙

オーサワの醬シリーズ

砂糖・動物性原料不使用



I N D E X

* 今月の新商品 モニーニオーガニック
EXVオリーブオイルBIOS (458g) 他12品

* 商品情報 仕様変更等のお知らせ 他

* キャンペーン情報 オーサワの醬 (ジャン) シリーズ 5%OFF 他

* リマセクション 8月おすすめ商品
向井珍味堂国産薬味シリーズ 他

* リマ特選直送品 青森産 清水ファームの有機夏いちご
北海道産 さかもと農園の有機栽培スイートコーン 他

* オーサワジャパン公式通販 *

リマネットショップ 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 リマカタログ 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コードです。ご注文・お問合せの際は商品コードをお伝えください。
※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。

SHOW FRIENDLY 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。

JAS 有機JAS認証を
取得している商品です。

4952 モニーニ オーガニック EXVオリーブオイルBIOS (458g)

コールドプレス製法一番搾り
クセが少なくまろやかな味わい

- ・EU産有機オリーブ使用
- ・エクストラバージンオイル
- ・ドレッシングやパスタなどに



発売日 7月6日(月)

サイズ違い
商品はこちら

4953
モニーニ オーガニック
EXVオリーブオイル
BIOS 229g (250ml)

キャンペーン実施中
詳しくは3ページを
ご覧ください。

- 内容量: 458g (500ml)
- 価格: ¥2,052 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で2年
- 原材料: 有機オリーブ果実 (EU)
- メーカー: Wismettacフーズ

有機レモン果汁 (スペイン産)

スペイン産有機レモン100%使用
濃厚なレモンの味わい

- ・ストレート果汁
- ・焼き物や鍋物、飲料などに
- ・香料・着色料・保存料・酸化防止剤不使用

4912 200ml

- 内容量: 200ml
- 価格: ¥648 (税込)
- 開封前賞味期間: 冷暗所で1年
- 原材料: 有機レモン果汁 (スペイン)
- メーカー: かたすみ

4913 900ml

- 内容量: 900ml
- 価格: ¥1,728 (税込)
- 開封前賞味期間: 冷暗所で1年
- 原材料: 有機レモン果汁 (スペイン)
- メーカー: かたすみ

発酵ぬかどこ

袋に野菜を入れるだけで手軽にぬか漬けが楽しめる
特許製法により毎日のかき混ぜが不要
北海道産昆布・国産椎茸・米こうじの旨みたっぷり

- ・乳酸菌の働きで美味しいぬか漬けができる
- ・一週間に一度程度かき混ぜるだけ
- ・捨て漬け不要

4908 1kg

- ・そのまま野菜を漬けられる便利なチャック付き袋
- ・漬け時間の目安: きゅうり 冷蔵庫で約15時間



- 内容量: 1kg
- 価格: ¥864 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で8ヶ月
- 原材料: 米ぬか [米 (国産)]、食塩 (天塩)、昆布、海藻粉末 [石化海藻 [紅藻 (アイルランド、アイスランド)]、米こうじ調味料 [米こうじ [米 (国産、タイ、米国、他)]、食塩/酒精]、唐辛子 (中国)、ビール酵母、椎茸粉 [しいたけ (国産)]
- メーカー: みたけ食品工業

4909 ミニ (500g)

- ・そのまま野菜を漬けられる便利なチャック付き袋
- ・漬け時間の目安: きゅうり (半分に切る) 冷蔵庫で約15時間



- 内容量: 500g
- 価格: ¥540 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で8ヶ月
- 原材料: 米ぬか [米 (国産)]、食塩 (天塩)、昆布、海藻粉末 [石化海藻 [紅藻 (アイルランド、アイスランド)]、米こうじ調味料 [米こうじ [米 (国産、タイ、米国、他)]、食塩/酒精]、唐辛子 (中国)、ビール酵母、椎茸粉 [しいたけ (国産)]
- メーカー: みたけ食品工業

4910 補充用 (250g)

1kg・500gの補充用



- 内容量: 250g
- 価格: ¥270 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で8ヶ月
- 原材料: 米ぬか [米 (国産)]、食塩 (天塩)、昆布、海藻粉末 [石化海藻 [紅藻 (アイルランド、アイスランド)]、米こうじ調味料 [米こうじ [米 (国産、タイ、米国、他)]、食塩/酒精]、唐辛子 (中国)、ビール酵母、椎茸粉 [しいたけ (国産)]
- メーカー: みたけ食品工業

ほんきのしょうが

熊本産生姜使用

- ・香料・着色料不使用

4510 ほんきのしょうが糖

熊本産生姜をてんさい糖で
じっくり煮詰めた砂糖菓子
生姜特有の辛みと風味に
すっきりとした甘み



- 内容量: 35g
- 価格: ¥475 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で5ヶ月
- 原材料: 生姜 (熊本県)、てんさい糖
- メーカー: ジンジベル

4511 ほんきのしょうが糖 沖縄黒糖味

熊本産生姜をてんさい糖と
沖縄多良間産の黒糖で
じっくり煮詰めた砂糖菓子
生姜特有の辛みと風味に
黒糖のコク深い甘み



- 内容量: 32g
- 価格: ¥475 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で5ヶ月
- 原材料: 生姜 (熊本県)、てんさい糖、黒糖
- メーカー: ジンジベル

4512 ほんきのしょうが糖 天草レモン味

熊本産生姜をてんさい糖と熊本県天草産の
レモンピューレを加えて
じっくり煮詰めた砂糖菓子
生姜特有の辛みと風味に
レモンの爽やかな酸味



- 内容量: 32g
- 価格: ¥475 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で5ヶ月
- 原材料: 生姜 (熊本県)、てんさい糖、レモンピューレ [レモン (熊本県天草市)]
- メーカー: ジンジベル

4911 むぎ茶 (国産大麦100%) 丸粒

栽培期間中農薬不使用の国産大麦100%
香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい

- ・昔ながらの砂釜焙煎
- ・遠赤外線効果で、香り高い麦茶に
- ・煮出し用
- ・煮出し: 20g~30gで1~1.5L分
- ・ノンカフェイン



- 内容量: 350g
- 価格: ¥540 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で2年1ヶ月
- 原材料: 大麦 (国産)
- メーカー: 光食品

熊本産生姜・米粉使用 小麦・卵・乳製品不使用

- ・おから、寒天、こんにゃく粉が入った米粉クッキー
- ・しっとりとした食感
- ・手軽に食べられる一口サイズ
- ・香料・着色料不使用

4513 おなかクッキー

スライス生姜のピリッとした辛みと
てんさい糖の程よい甘み

- ・食物繊維含有量: 2.6g/袋



- 内容量: 60g
- 価格: ¥518 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で5ヶ月
- 原材料: 生姜 (熊本県)、てんさい糖、おから [大豆 (熊本県)]、米粉 [米 (熊本県)]、豆乳、なたね油、寒天、こんにゃく粉 [こんにゃく芋 (群馬県)] / 膨張剤 (重曹)
- メーカー: ジンジベル

4514 おなかクッキー 沖縄黒糖味

スライス生姜のピリッとした辛みと
黒糖の濃厚な甘み

- ・食物繊維含有量: 4.2g/袋



- 内容量: 60g
- 価格: ¥518 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で5ヶ月
- 原材料: 生姜 (熊本県)、てんさい糖、黒糖、おから [大豆 (熊本県)]、米粉 [米 (熊本県)]、豆乳、なたね油、寒天、こんにゃく粉 [こんにゃく芋 (群馬県)] / 膨張剤 (重曹)
- メーカー: ジンジベル

4515 おなかクッキー 天草レモン味

スライス生姜のピリッとした辛みと
レモンの程よい酸味

- ・食物繊維含有量: 3.5g/袋



- 内容量: 60g
- 価格: ¥518 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で5ヶ月
- 原材料: 生姜 (熊本県)、てんさい糖、おから [大豆 (熊本県)]、米粉 [米 (熊本県)]、豆乳、なたね油、レモンピューレ [レモン (熊本県天草市)]、寒天、こんにゃく粉 [こんにゃく芋 (群馬県)] / 膨張剤 (重曹)
- メーカー: ジンジベル

9286 国産スギナ茶 (布袋農園)

希少な国産自生スギナ100%使用
すっきりとした味わい

- ・漂白をしていないティーバッグ使用
- ・約5分煮出す (1包で500ml~1L)
- ・急須またはカップでも手軽に飲める (1包で500~700ml)
- ・ノンカフェイン
- ・数量限定品



- 内容量: 36g (3g×12包)
- 価格: ¥1,404 (税込)
- 開封前賞味期間: 常温で2年
- 原材料: すぎな (国産)
- メーカー: ハート (布袋農園)

4679 ナチュラムーン 薬用入浴剤 お米のめぐり湯

国産米発酵エキス100% たっぷりアミノ酸でしっとり素肌 体を芯まで温める

- ・米発酵エキスには18種類のアミノ酸(日本酒の約9倍)が含まれ、優れた温浴効果・保湿効果・清浄作用などがある
- ・香料・着色料・界面活性剤・防腐剤不使用
- ・疲労回復・冷え性・神経痛・リウマチ・産前産後の冷え性・うちみ・あせも・しもやけ・痔・肩のこり・腰痛・くじき・ひび・あかぎれ・にきび・荒れ性・しっしんに
- ・医薬部外品
- ・使用量目安:50ml/お湯200L(約12回分)
- ・赤ちゃんの沐浴にも
- ・無色透明
- ※24時間風呂やジェットバスへの使用は不可

発売日 7月1日(水)



- 内容量:600ml ●価格:¥1,628(税込)
- 原材料:ライスパワーNo.1(米発酵エキス)
- メーカー:G-Place



キャンペーン情報

NEW アジアフェア オーサワの醬(ジャン)シリーズ 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8月1日(土)~8月31日(月)



キムチ特有の辛みと、奥深い旨み 即席キムチやキムチ鍋に

4161 ●内容量:85g
オーサワのキムチの素
通常価格 ¥594(税込) 約5%OFF 特価 ¥564(税込)



国産大豆使用 熟成された辛みと旨み

0905 ●内容量:85g
オーサワの豆板醬
通常価格 ¥518(税込) 約5%OFF 特価 ¥492(税込)



甘辛い唐辛子みそ
まろやかな辛みと甘み、コクのある味わい 有機甘酒入り

0953 ●内容量:85g
オーサワのコチュジャン
通常価格 ¥594(税込) 約5%OFF 特価 ¥564(税込)



豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華甘みそ
国産大豆使用の長期熟成豆味噌使用 豊かなコクと上品な甘み

4353 ●内容量:85g
オーサワの甜麵醬
通常価格 ¥518(税込) 約5%OFF 特価 ¥492(税込)



NEW モニーニ オーガニックEXVオリーブオイル BIOS 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7月6日(月)~8月31日(月)

コールドプレス製法一番搾り
クセが少なくまろやかな味わい



※4953のみ賞味期限:2027年7月10日以降

4953 ●内容量:229g(250ml)
モニーニ オーガニック
EXVオリーブオイルBIOS(229g)
通常価格 ¥1,188(税込) 約5%OFF 特価 ¥1,128(税込)



4952 ●内容量:458g(500ml)
モニーニ オーガニック
EXVオリーブオイルBIOS(458g)
通常価格 ¥2,052(税込) 約5%OFF 特価 ¥1,949(税込)



NEW オーガニック粒マスタード(ミトク) 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7月29日(水)~在庫限り

有機マスタード使用
芳醇な香りと爽やかな酸味



※賞味期限:2027年4月29日

9475 ●内容量:200g
オーガニック粒マスタード(ミトク)
通常価格 ¥950(税込) 約10%OFF 特価 ¥855(税込)



キャンペーン情報

NEW 山の切干大根 20%OFF キャンペーン 通販 池尻大橋店

キャンペーン期間:2026年7月10日(金)~9月30日(水)

農薬・化学肥料不使用の静岡産大根100%使用
天日乾燥

- ・甘みが強く、しっかりとした歯ごたえ
- ・煮物やサラダなどに
- ・数量限定品



4676 ●内容量:50g
山の切干大根
通常価格 ¥540(税込) 約20%OFF 特価 ¥432(税込)

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	商品コード	商 品 名	容量	旧上代価格	新上代価格	変更日
91	1360	オーサワの国産有機人参ジュース	125ml	¥209(194)	¥226(210)	10月1日
7	0091	オーサワのなたねサラダ油 600g	600g	¥896(830)	¥1,026(950)	
7	1542	オーサワのなたねサラダ油 1360g	1360g	¥1,684(1,560)	¥1,728(1,600)	
7	1529	オーサワの国産なたねサラダ油	910g	¥1,436(1,330)	¥1,512(1,400)	
29	9512	オーサワのひしおこうじ	300g	¥928(860)	¥1,080(1,000)	
37	3729	国産の十割そば	200g	¥540(500)	¥594(550)	
41・74	3244	オーサワのレーズンビスケット	5本	¥486(450)	¥518(480)	
76	1303	直火焼きせんべい	9枚	¥453(420)	¥518(480)	
76	1304	みちのくせんべい しょうゆ(小丸)	110g	¥475(440)	¥518(480)	
77	1306	自然風味の五穀せんべい	100g	¥453(420)	¥518(480)	
89	4262	濃いアーモンドミルク(砂糖不使用)	125ml	¥170(158)	¥192(178)	
89	4264	濃いアーモンドミルク(たっぶり食物繊維)	1000ml	¥797(738)	¥905(838)	
90	1371	金城の華 500ml	500ml	¥145(135)	¥152(141)	
90	1372	金城の華 1L	1L	¥194(180)	¥206(191)	
90	1373	金城の華 2L	2L	¥267(248)	¥279(259)	
132	6546	Prakriti シャンブードサロン(本体)	600ml	¥2,090(1,900)	¥2,310(2,100)*	
132	6547	Prakriti シャンブードサロン(詰替用)	500ml	¥1,650(1,500)	¥1,815(1,650)*	
132	6548	Prakriti リンスドサロン(本体)	600ml	¥2,090(1,900)	¥2,310(2,100)*	
132	6549	Prakriti リンスドサロン(詰替用)	500ml	¥1,650(1,500)	¥1,815(1,650)*	
7・118	9379	圧搾一番搾り 国産ごめ油	600g	¥1,296(1,200)	¥1,490(1,380)	
25	3026	オーサワの有機玄米(新潟産コシヒカリ) 5kg	5kg	¥7,560(7,000)	¥6,264(5,800)	
25	3025	オーサワの有機玄米(新潟産コシヒカリ) 2kg	2kg	¥3,132(2,900)	¥2,808(2,600)	
25	3028	オーサワの有機玄米(コシヒカリ) 国産 5kg	5kg	¥7,452(6,900)	¥5,940(5,500)	
25	3027	オーサワの有機玄米(コシヒカリ) 国産 2kg	2kg	¥3,024(2,800)	¥2,484(2,300)	
25	3034	オーサワの有機玄米(ササニシキ) 国産 5kg	5kg	¥7,776(7,200)	¥6,264(5,800)	
25	3033	オーサワの有機玄米(ササニシキ) 国産 2kg	2kg	¥3,240(3,000)	¥2,808(2,600)	
25	3040	オーサワの有機玄米(つや姫) 国産 5kg	5kg	¥7,452(6,900)	¥6,264(5,800)	
25	3039	オーサワの有機玄米(つや姫) 国産 2kg	2kg	¥3,024(2,800)	¥2,808(2,600)	
25	3023	オーサワの有機玄米(国産) 5kg	5kg	¥7,344(6,800)	¥5,940(5,500)	
25	3022	オーサワの有機玄米(国産) 2kg	2kg	¥2,916(2,700)	¥2,484(2,300)	
25	3030	オーサワの有機玄米(九州産) 5kg	5kg	¥7,344(6,800)	¥5,940(5,500)	
25	3029	オーサワの有機玄米(九州産) 2kg	2kg	¥2,916(2,700)	¥2,484(2,300)	
25	3038	国産特別栽培玄米	5kg	¥7,020(6,500)	¥5,616(5,200)	
25	9203	炊飯器の白米モードで手軽に炊ける有機玄米(国産) 5kg	5kg	¥8,316(7,700)	¥6,264(5,800)	
25	9202	炊飯器の白米モードで手軽に炊ける有機玄米(国産) 2kg	2kg	¥3,672(3,400)	¥2,808(2,600)	
26	3064	オーサワの国産有機胚芽つき白米	2kg	¥3,672(3,400)	¥2,808(2,600)	
26	3052	オーサワの国産有機五分搗き米	2kg	¥3,672(3,400)	¥2,808(2,600)	
26	3067	オーサワの国産有機もち玄米	1kg	¥1,836(1,700)	¥1,404(1,300)	
43	2656	有機栽培金時豆(北海道産)	300g	¥1,360(1,260)	¥1,512(1,400)	再開より
89	9650	みどり有機豆乳(無調整)	1000ml	¥300(278)	¥324(300)	
94・118	6852	アセロラ100	500ml	¥928(860)	¥1,134(1,050)	8月1日

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。

もっちりとした食感を生む、希少な原料からつくられる

オーサワの本わらび粉



本わらび粉とは

わらび餅の原料には、「わらび粉」・「本わらび粉」があり、一般に流通している本わらび粉には海外産のものも多く見られます。一方、「オーサワの本わらび粉」は、山菜のわらびの細い根からわずしか採れない希少な国産わらび粉100%を使用しています。一般的な製菓用のわらび粉は、甘藷でんぶんやタピオカでんぶんが主原料で扱いやすく価格も手頃ですが、国産本わらび粉は採取できる量が非常に少なく、手間もかかるため大変貴重です。そのため、わらび粉本来の風味や色合いを楽しめる希少な素材です。出来上がりはやや灰色がかかった色になり、独特の風味が味わえるのも本わらび粉ならではの魅力です。この希少な「オーサワの本わらび粉」を作っているのは、株式会社廣八堂さん。オーサワの本葛(微粉末)なども作っています。原料となるわらびの根を粉碎し、水洗・篩別、濃縮し、沈殿、水洗い。でんぶん質を抽出して、乾燥して仕上げます。数多くの工程を経て、丁寧に作られています。

美味しいわらび餅をつくるポイント

ポイント① 水で溶いたら、漉す

本わらび粉を水や甘味料と混ぜ合わせる時は、初めから鍋で行わず、ボウルを使いましょう。よく混ぜ合わせたら、漉し網を通して鍋に移すことで、ダマが取り除かれ、より口当たりがなめらかに仕上がります。

ポイント② じっくりと加熱し、よく練る

わらび餅の透明感を出すためには、弱めの中火で、鍋底からしっかり練ることが大切です。つややかな餅状になり、全体に透明感が出たら、火からおろし、さらに2～3分練ります。火からおろすことで水分が飛びすぎるのを防ぎます。

ポイント③ 適度に冷やす

わらび餅を美味しくいただくには、冷やし方も大切です。出来上がったわらび餅は、氷水などで冷やすか、常温になるまで冷まし、食べる前に冷蔵庫で20～30分程度冷やしましょう。どちらの場合も、独特の弾力が失われて硬くなってしまわないよう、冷やしすぎには気をつけましょう。

基本とアレンジを楽しもう

基本のわらび餅の
作り方はこちら▶



本格わらび餅を楽しんだら、お好みにあわせて水分量や甘味料を変えたり、抹茶や紅茶などを加えてみるなど、アレンジをお楽しみください。

本わらび粉:水

1:4~5

基本のわらび餅。
しっかりとした弾力が
楽しめる

本わらび粉:水

1:6

伸びるような
とろみのある食感に

本わらび粉:水

1:10

ストローなどで
飲めるぐらゐの柔らかさ

本わらび粉で作る、本格わらび餅。ぜひご自宅でお楽しみください。



3775

オーサワの本わらび粉



レシピカード
同封しています



■商品コード:3775 オーサワの本わらび粉 ◆内容量:50g ◆価格:¥961(税込)

How to ①

味噌トマトソースとバジルのペンネ

■材料(4人分)

・ペンネ …… 240g(1人前:60g)
・塩 …… 20g
・水 …… 2L

・にんにく …… 5g
・バジルの葉(生) …… 4～5枚
・オリーブオイル …… 大さじ1.5

〈味噌トマトソース〉

・トマト水煮(缶詰) …… 500g
・玉ねぎ …… 60g



「モニニ オーガニック
EXVオリーブオイルBIOS」
キャンペーン実施中
詳しくはP3をご覧ください。

・オリーブオイル …… 大さじ2
・麦味噌 …… 大さじ1.5

■作り方

- ① 〈味噌トマトソースを作る〉冷たい鍋にオリーブオイルとみじん切りした玉ねぎを入れて弱火でゆっくり炒める。玉ねぎがきつね色になったら味噌とトマトの水煮を汁ごと入れて、へらで潰しながら弱火で10分程煮込む。
- ② 冷たいフライパンにオリーブオイルとみじん切りしたにんにくを入れて中火にかける。にんにくの香りが立ったらトマトソースとパスタの茹で汁50～60mlを加え、ソースの量が1/3に減るまでかき混ぜながら煮詰めて火から降ろす。



- ③ 寸胴鍋で湯を沸かし、塩を入れて溶かしてからパスタを茹でる。茹であがったら②に入れ、再び火をつけて中火にかけながら混ぜてトマトソースをよく絡ませる。
- ④ 塩加減を調べて1.5cm角程度にちぎったバジルを散らし、火から降ろして皿に盛る。

レシピ制作者:岡田英貞

How to ②

キャロットガスパチョ

■材料(2人分)

〈A〉
・オーサワの国産有機人参ジュース …… 1パック(125ml)
・オーサワの地粉パン粉 …… 1/4カップ

〈B〉
・きゅうり …… 1/4本
・玉ねぎ …… 中玉1/8個
・セロリ …… 10g
・プチトマト …… 2個
・ピーマン …… 1/4個

・オリーブオイル …… 大さじ1
・白ワインビネガー …… 大さじ1/2
・塩 …… 2つまみ

〈トッピング〉

・きゅうり …… 適量
・玉ねぎ …… 適量
・ピーマン …… 適量
・セロリ …… 適量
・パプリカ …… 適量
・オリーブオイル …… 適量
・ディル …… 適量



■作り方

- ① 〈A〉の人参ジュースにパン粉を入れて、ふやかしておく。
- ② 〈B〉の材料をすべて1cm程度に切っておく。同時に別分量で、トッピング用の野菜も切り、取り分けておく。
- ③ ミキサーに〈A〉〈B〉と調味料を入れ、よく攪拌する。塩で調味する。
- ④ ③を器に盛り、トッピングの野菜を乗せ、オリーブオイルを垂らし、ディルを飾る。

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)

リマセレクション商品 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。
*リマセレクション商品は、「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！



8月号おすすめ商品

独自品種「十房」を中心に数種類の唐辛子をブレンドし、職人が焙煎

NEW

国産一味(缶)

815611 10g ¥516(税込)

●原材料:唐辛子
●開封前賞味期間:常温で1年 ●販売者名:向井珍味堂



NEW

国産一味(袋)

815615 14g ¥432(税込)

●原材料:唐辛子
●開封前賞味期間:常温で1年 ●販売者名:向井珍味堂



・和歌山県産ぶどう山椒は果肉のみを使用 ・すじ青のり、胡麻を中心にブレンド ・ダシに合うように調合

NEW

国産七味(缶)

815612 8g ¥516(税込)

●原材料:ごま、とうがらし、山椒、チンピ、青のり、生姜
●開封前賞味期間:常温で1年 ●販売者名:向井珍味堂



NEW

国産七味(袋)

815616 10g ¥432(税込)

●原材料:ごま、とうがらし、山椒、チンピ、青のり、生姜
●開封前賞味期間:常温で1年 ●販売者名:向井珍味堂



・高知県産馬路村産のゆず使用 ・50%以上配合しており上品な香りに仕上げた

NEW

国産ゆず七味(缶)

815613 8g ¥516(税込)

●原材料:ゆず、とうがらし、金ごま、チンピ、すじ青のり、山椒、生姜
●開封前賞味期間:常温で1年 ●販売者名:向井珍味堂



NEW

国産ゆず七味(袋)

815617 10g ¥432(税込)

●原材料:ゆず、とうがらし、金ごま、チンピ、すじ青のり、山椒、生姜
●開封前賞味期間:常温で1年 ●販売者名:向井珍味堂



和歌山県産ぶどう山椒の果肉のみを使用

NEW

和歌山県産山椒(缶)

815614 6g ¥753(税込)

●原材料:山椒
●開封前賞味期間:常温で1年 ●販売者名:向井珍味堂



NEW

和歌山県産山椒(袋)

815618 5g ¥518(税込)

●原材料:山椒
●開封前賞味期間:常温で1年 ●販売者名:向井珍味堂



化学調味料不使用の酢昆布。

紀州産梅の梅酢使用。

・やさしい甘酸っぱさ

・砂糖はてんさいグラニュー糖を使用



食いしん坊侍 梅すこんぶ

813989 40g ¥529(税込)

●原材料:昆布(北海道産)、てんさい糖、醸造酢、梅酢、さんま魚醤、昆布だし、かつおだし、しいたけだし
●開封前賞味期間:常温で6ヶ月 ●販売者名:BFK



国産赤じそを完熟紀州南高梅の梅酢でじっくりと漬け込んだ

風味豊かなしそふりかけです。

しっとりした味わいに仕上がっていますので、ごはんによく合います。

使いやすいチャック付き袋入り

・しっとりした味わいに仕上がっていますので、

ごはんによく合います

・カルシウムを豊富に含んでいます

・着色料・酸味料不使用

・使いやすいチャック付き袋入り



しそもみじ

816097 30g ¥345(税込)

●原材料:赤じそ(愛知)、食塩(兵庫)、梅酢(梅[和歌山]、食塩[メキシコ])
●開封前賞味期間:常温で12ヶ月 ●販売者名:創健社



リマセレクションのお米 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



大分県宇佐市産
堀田さんの
有機にこまる

870089 リマセレクション

堀田さんの有機にこまる 玄米5kg¥8,100(税込)



870090 リマセレクション

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



青森県中泊町産
三上さんの
有機はれわたり

870081 リマセレクション

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。炊きあがりはおつくりと粒立ち、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 リマセレクション

嶋貫さんのアキタコマチ 玄米5kg¥8,100(税込)



870052 リマセレクション

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がありますが、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)

リマセレクション
注文ガイド

*リマセレクション商品は、「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。

*リマセレ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
8月のおすすめ商品



有機いちご **NEW**

901310 1箱(4パック) **¥6,800 (税・送料込)**

901311 2箱(8パック) **¥12,850 (税・送料込)**

901312 3箱(12パック) **¥18,900 (税・送料込)**

901313 4箱(16パック) **¥25,200 (税・送料込)**



生産者の清水夫妻

※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。

出荷日 8月16日頃～順次出荷 **直送品** **冷蔵便** 期間限定:8月1日～12月上旬頃まで

青森県のほぼ中央に位置する青森市。豊かな自然に恵まれたこの地で、有機栽培・自然栽培に取り組むのが、清水ファームの代表・清水一也さんと妻の満寿美さんです。
ご夫婦は二人三脚で、有機栽培が難しいとされる夏いちご「すずあかね」をはじめ、にんにくやトマト、なす、ピーマン、じゃがいもなど、さまざまな農産物を育てています。
農薬を使用しない農産物の安定供給を実現し、有機JAS認証を取得。一粒一粒丁寧に育てた「すずあかね」は、爽やかな甘みと豊かな風味が魅力です。
「食べる方に安心して召し上がっていただきたい」という想いを大切に、日々試行錯誤を重ねるお二人。そんな真摯な姿勢に、これからも応援したくなる生産者です。

青森産 清水ファームの有機夏いちご（すずあかね）
夏いちごの王様「すずあかね」
有機JAS認証! 農薬を使用しない夏いちご

自然農法11年以上 香りも旨みも格別!



大友惣兵衛の生産者さん

大友惣兵衛の園主、大友真樹さん(写真左)は、栽培仲間である富樫健さん(写真中央)、富樫光さん(写真右)らと共に栽培期間中、化学合成農薬・化学肥料・除草剤を一切使用せず、自然農法で栽培し、安心・安全で美味しい茶豆を食べて頂きたいという同じ信念のもと「茶豆」を栽培しています。

栽培地域である山形県庄内町は、最上川から流れるミネラル豊富な水と豊かな土壌に恵まれている地域です。海からの風と山からの吹きおろす風の影響により、草丈は少し低く生育しますが、その分ゆっくりと土からのミネラルを吸収し、丈夫に育つおかげで甘みが強い「茶豆」に育ちます。

その日の朝に収穫した「茶豆」は、すぐ発送せずに1日間冷蔵保管し、味を熟成させてから発送。そうする事で、甘みと旨味を十分に御堪能頂ける「茶豆」になるとの事です。

就農経歴は11年と若手の生産者ですが、栽培方法にも味にもこだわり、これからの自然栽培農業業界を担って行く期待の生産者さんです。

大友惣兵衛の茶豆

900177 1kg(500g×2袋) **¥4,600 (税・送料込)**

出荷日 受付順に8月上旬頃より順次出荷予定 **直送品** **池尻大橋店**

※出荷時期により茶豆の品種が変わります(品種の指定は出来ません)。 ※天候にもよりますが、9月上旬ころまで出荷いたします。
※出荷開始が遅れたり、予定より早めに終了する場合がありますので、あらかじめご了承ください。 ※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。



食べ方・
保存方法

- *すぐに食べない分は、茹ですずに冷凍保存をおすすめします。
- *沸騰したお湯に少量の塩を入れて茹でると甘みが引き立ちます。
- *召し上がる前に塩を少々振ると、さらに甘みが引き立ちます。
- *生のまま冷凍した場合は、冷凍のまま沸騰したお湯で茹でてください。
- *茹でてから冷凍した場合は、食べる時に流水解凍ですぐに食べられます。

北海道富良野町産 さかもと農園の有機栽培スイートコーン「ゴールドラッシュ」

有機栽培で育てた、みずみずしく濃厚な甘さ
品種:ゴールドラッシュ 糖度15～18度のフルーツのような甘み



生産者の坂本さん

北海道・富良野町で有機農業を営むさかもと農園。山々に囲まれた内陸性気候で、昼夜の寒暖差が大きく、この環境が作物本来の甘みと旨みを引き出します。
園主・坂本章義さんは、自然や土づくり、そして食べる人への安心を大切に、より自然に近い農産物

づくりを目指して日々有機農業に取り組んでいます。
「ゴールドラッシュ」は、糖度15～18度にもなるフルーツのような甘さが魅力。やわらかな粒皮とあふれる果汁、みずみずしくジューシーな食感が楽しめます。鮮やかな黄色の実が先端まで美しく並び、見た目の美しさも自慢のとうもろこしです。



有機スイートコーン **NEW**

901314 1箱(6本入り) **¥3,820 (税・送料込)**

901315 1箱(12本入り) **¥5,740 (税・送料込)**

出荷日 8月1日頃～順次出荷 **直送品** **冷蔵便** 期間限定:8月1日～9月上旬頃まで ※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。

奈良県産の美味しいあんぽ柿です

とろける甘さと柔らかさがいつでも楽しめます

できるだけ農薬を使わずに栽培した、奈良県産の名産種無し柿を丁寧に皮むきし、表面のみを干し上げ、その後冷凍処理しました。半解凍で食べるのがおすすめです。
果肉はとろとした食感でジューシーな自然の甘みを楽しんでいただけるのが特徴です。
ひんやりとした味わいは、暑い時期のおやつとしてもおいしくいただけます。
また、個包装したものを化粧箱に入れていきますので、贈り物にもおすすめです。
春先から秋頃まで長い期間、おいしいあんぽ柿をお楽しみいただけます。

冷凍あんぽ柿

905321 70g×8個(紙化粧箱入り) **¥4,580 (税・送料込)**

●開封前賞味期間:冷凍で30日

出荷日 受付順に順次出荷 **直送品** **冷凍便** 期間限定:3月～秋頃まで



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

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、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、有機カカオ豆 ●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)
902267 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、生胡椒の塩漬け(カンボジア南部カンボット産・黒胡椒、天日塩)、バニラエキス、バニラエキス ●販売期間:通年

アッサム

903620 120ml
¥432 (税込)
902176 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、有機アッサム紅茶 ●販売期間:7月~10月

カフェモカ 大人気

902316 120ml
¥432 (税込)
902173 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、有機コーヒー ●販売期間:3月~8月

バナナ 数量限定

902313 120ml
¥432 (税込)



902174 1L
¥3,218 (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)



902175 1L
¥3,218 (税込)



●原材料:有機豆乳(国産)、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(有機カカオマス、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、ヒスタチオ

人気の発酵食料です 弱った体に1本!

自然発酵の植物性乳酸菌飲料 寺田本家の米グルト

乳酸菌やその他微生物達の力を借りて生まれた、甘酸っぱいお米のヨーグルト風飲料「米(マイ)グルト」です。お米と米麹・水だけでできたシンプルな発酵甘酒飲料で、乳製品が苦手な方にもおすすめです。



寺田本家の^{マイ}米グルト

903003
160ml×24本入り ¥10,260 (税・送料込)



●原材料:米・米麹(千葉産) ●開封前賞味期間:製造より冷蔵で6ヶ月(開封後はなるべく早く)

出荷日

受付順に順次出荷

直送品

冷蔵便

※商品は、発売元株式会社片山(神奈川県)より発送します。
※発送元の在庫状況やご注文の混み具合により、出荷までに時間がかかる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

発芽玄米のパイオニアが手作りしています

加藤農園の発芽玄米入りまんじゅうセット

完全受注生産

農業不使用の玄米を発芽させた、発芽玄米を炊いたご飯を、国内産の小麦、天然酵母、天然塩だけでつくった生地に練りこんで蒸し上げた、発芽玄米入りまんじゅうを紹介します。こちらは厳選した野菜などでつくったボリュームたっぷりの具入りまんじゅうです。もちもち・ふっくらとした食感の生地が大人気!甘味があり風味が良く、また腹持ちがいいので主食としてもお召し上がりいただけます。その中でも特に人気の6種類をセットにして販売いたします。お子様からお年寄りの方まで、どなたでも安心してお召し上がりいただけます。リマのお店で人気の味をご家庭でもお楽しみください。



人気のおまんじゅう6種類セット

発芽玄米入りまんじゅう・6個セット

903610 ¥4,530 (税・送料込)



●セット内容:ベジ・肉味噌、きゃべつ、ベジ・かれー、大根、ごぼう、茄子味噌 各1ヶずつ
●開封前賞味期間:常温で8日間

2個ずつ入ったお徳用セット

発芽玄米入りまんじゅう・12個セット

903611 ¥7,750 (税・送料込)



●セット内容:ベジ・肉味噌、きゃべつ、ベジ・かれー、大根、ごぼう、茄子味噌 各2ヶずつ
●開封前賞味期間:常温で8日間

●原材料:皮は全て共通の原材料です。(国内産小麦、農業不使用発芽玄米ごはん、天然酵母、塩)
[ベジ・肉味噌]国産筍、人参、コーフ、玉葱、干し椎茸、豆味噌、ごま油、生姜、豆板醤、塩 [きゃべつ]キャベツ、干し椎茸、人参、大豆グルテン、春雨、ニラ、醤油、ごま油、みりん、酒、塩、生姜 [ベジ・かれー]玉葱、人参、セロリ、マッシュルーム、干し椎茸、コーフ、オリーブオイル、カレー粉、味噌、リンゴ、にんにく、トマト、塩 [大根]切干大根、人参、干し椎茸、コーフ、醤油、ごま油、みりん、酒、塩、生姜 [ごぼう]牛蒡、人参、椎茸、春雨、醤油、ごま油、みりん、酒、塩、柚子胡椒、七味唐辛子 [茄子味噌]茄子、玉葱、大豆グルテン、味噌、ごま油、塩、豆板醤、唐辛子

出荷日

毎週水曜日 *発送締切は日曜日到着分まで

直送品

池尻大橋店

※店舗では1個からご購入いただけます。

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

7年経っても成分・おいしさそのまま ご家庭の備蓄に！

純天然アルカリ

保存水

非加熱・軟水

7年保存



10年後も成分が変化しないから「安心・安全」！

「純天然アルカリ保存水」は、数百年～数千年の歳月をかけて地下300mから採水した不純物をほとんど含まない高品質な地下水です。

外気に触れることなく無菌状態でボトルングしているため、公的機関での分析検査の結果、**10年経過した製品の「味」「pH値」「ミネラル成分」もほとんど変化が無く、不純物も検出されていません**。当時の品質とおいしさがそのままだから7年後も安心してお飲み頂けます。

また、同検査では、放射性ヨウ素・放射性セシウムは検出されていないのはもちろん、化学肥料や農薬・生活排水等による**地下水の汚染が原因で生成される硝酸態窒素も検出されていません**。

※分析機関：財団法人 日本食品分析センター

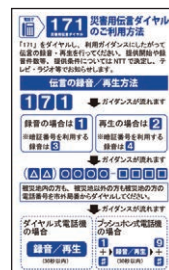


動画で解説しています。詳しくはコチラ→

長期保存の際の湿気や衝撃対策として強化段ボールを使用しており、**400kgまでの負荷に耐えることができます**。



いざという時の為に、「**災害伝言ダイヤル**」の利用方法をPETボトルと段ボールに記載しています。



— 島根県産 純天然アルカリ保存水 おいしさの秘密 —

非加熱でボトルングできる高品質な天然水

- 地下300mの花崗岩のミネラル分をたっぷり含んだ本物のナチュラルミネラルウォーター（鉱泉水）。
- 原水が高品質なため加熱殺菌の必要がなく、口当たりとのど越しが良く、自然そのままのおいしさが楽しめます。

自然が作ったアルカリ天然水（pH8.2～8.4）

- 酸性に傾きがちな食生活や、水分補給・リフレッシュにお勧めなアルカリ度。
- 人工ではなく、自然が作ったアルカリイオン水は、天然のミネラル成分がバランスよく含まれているため、10年以上経ってもpH値が変化しません。

クラスター（水分子集団）が小さい

- 純天然のアルカリ保存水のクラスター値は62Hzで、水道水の半分以下。
- 細胞の隙間をぬって浸透するため、身体への吸収性が非常に高い。
- 膨潤作用（ものをやわらかくする作用）が強く、料理に使えば素材の味がよくしみ出します。

硬度50mg/L 程よいミネラルバランス

- まろやかな軟水で、日本人の身体・食生活にピッタリ。
- 飲用だけでなく、お料理やお茶・コーヒー・お酒の水割りにも最適。
- 日本でもトップクラスの含有量である「炭酸水素イオン」をはじめとして、「シリカ」や「サルフェート」等“非加熱”だからこそ天然の希少ミネラルがバランスよく含まれています。

炭酸水素イオン
81mg/L

シリカ
23mg/L

サルフェート
17mg/L



純天然アルカリ保存水

905889 24本入り 500ml

¥4,199 (税・送料込)

905890 6本入り 2L

¥2,093 (税・送料込)

●開封前賞味期間：7年6ヶ月 ●採水地：島根県浜田市金城町
※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。

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糠（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。



常温レトルトタイプ

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)

●開封前賞味期間：常温で6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)

●開封前賞味期間：常温で6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。



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しとなります。
- 代金引換はご利用できません。

順次出荷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 …オースワジャパン（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視聴いただけます。



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

