オーサワジャパン公式通販 LIMA 情報誌 ＊インフォ・リマ＊

info LIMA

保存版

2026 12



今月の表紙

オーサワの国産米粉

農薬・化学肥料不使用の国産米100%
小麦粉の代わりとしてさまざまな料理に

＼お待たせしました／

＊リマ特選直送米＊

令和8年度産
ご予約受付中！

締切：2026年12月28日

INDEX

＊今月の新商品 …… クランチグラノーラ 他7品
＊キャンペーン情報 …… オーサワの健康茶5%OFF、オーサワの鍋つゆシリーズ5%OFF 他
＊商品情報 …… 価格改定、仕様変更等のお知らせ
＊リマセレクション …… 新商品 向井珍味堂の塩漬け胡椒
＊リマ特選直送米 …… 令和8年度産新米
＊リマ特選直送品 …… 成田りんご園のりんご、干し柿 他

＊オーサワジャパン公式通販＊
LIMA リマ
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
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、リマセレクション、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。

令和8年度産 新米



マクロビオティックフリーマガジン「LM vol.14 玄米」で紹介された三上さんのお米です



青森県・津軽半島で有機栽培米を手がける三上智暉(ともき)さん。祖父・新一さんが1962年に確立した有機稲作を三代目として受け継ぎ、半世紀以上にわたり化学農薬・化学肥料を一切使わないお米づくりを守り続けています。そんな三上さんが丹精込めて育て上げた生産者・品種限定のお米を新発売いたします。

オーサワ 三上さんの有機米(青森産はれわたり)

・稲わら・籾殻・米糠・大豆クズで土づくり　・動物性たい肥不使用

OHSAWA JAS

玄米

強い粘りと甘み、もっちりとした食感、粒立がよい

●開封前賞味期間:調整時期で表示(1年ぐらいを目安に)
●原材料:有機米(青森県)
●メーカー:オーサワジャパン

9134　2kg



●内容量:2kg
●価格:¥2,808(税込)

9135　5kg



●内容量:5kg
●価格:¥6,264(税込)

9136　胚芽つき白米　2kg

胚芽を残したまま、白米同様に仕上げた強い粘りと甘み、もっちりとした食感、ふっくらとした炊き上がり

・低速・低温精米　・炊飯器で手軽に炊ける

白米モードで炊けます!



●内容量:2kg　●価格:¥2,808(税込)
●開封前賞味期間:調整時期で表示(4ヶ月ぐらいを目安に)
●原材料:有機米(青森県)　●メーカー:オーサワジャパン

9137　五分搗き米　2kg

ぬか層を半分程残した雑穀米のような香ばしい風味と食感

・低速・低温精米　・炊飯器で手軽に炊ける

白米モードで炊けます!



●内容量:2kg　●価格:¥2,808(税込)
●開封前賞味期間:調整時期で表示(4ヶ月ぐらいを目安に)
●原材料:有機米(青森県)　●メーカー:オーサワジャパン

4563　十割そば(魚沼産有機そば粉使用)

発売日 11月10日(火)

**新潟県魚沼市産
有機そば粉100%
喉ごしよく、そばの
芳醇な香りを楽しめる**



・有機そばの実を石臼で丁寧に全層挽きした
・つなぎを一切使わず、そば粉と水だけで練り上げた本格そば
・食塩不使用　・濃厚なそば湯まで楽しめる
・茹で時間7分

●内容量:180g　●価格:¥783(税込)
●開封前賞味期間:常温で2年
●原材料:有機そば粉[有機そば(新潟県魚沼市)]
●メーカー:イチカラ畑

4158　干し柿スティック

発売日 12月10日(木)

**奈良・和歌山産たねなし柿100%
寒風干しで仕上げた
柿本来のやさしい甘みと風味、
もちもちした食感
無燻蒸**



・食べやすく縦切りにした
・砂糖不使用
・品種:刀根柿、平核無柿
・12月～2月限定品

●内容量:70g　●価格:¥507(税込)
●開封前賞味期間:常温で60日
●原材料:たねなし柿(奈良・和歌山県)
●メーカー:農悠舎

4564　有機天津むき甘栗　特大袋

**有機栗100%　ホクホクとした食感
特大袋タイプ　食べきりサイズの小袋入り**

・甘みが強く、風味豊かな甘栗が採れることで有名な中国河北省遷西県産の有機栗のみを使用
・完熟・丸粒　・保存料・着色料不使用
・むき栗なので、手軽にそのまま食べられる



4192
200g(50g×4)サイズもあります

●内容量:500g(50g×10パック)　●価格:¥1,566(税込)
●開封前賞味期間:常温で1年1ヶ月
●原材料:有機栗(中国河北省遷西県)
●メーカー:ジェイ・ファーム

クランチグラノーラ

・やさしい甘み、ザクザクとした食感
・甘味料に粗糖・メープルシロップ使用
・そのまま食べるほか、植物性ミルクをかけたり アイスクリームのトッピングなどに

4024　ピーカンココナッツ

**有機オートミールにココナッツ・ピーカンナッツ・シードなどをブレンドして
香ばしく焼き上げたグラノーラクランチ
口いっぱいに広がる
シナモンとココナッツの風味**



●内容量:300g　●価格:¥1,382(税込)
●開封前賞味期間:常温で6ヶ月
●原材料:有機オーツ麦フレーク(アメリカ)、粗糖[さとうきび(鹿児島県)]、ココナッツオイル、メープルシロップ、有機ココナッツ(スリランカ)、ピーカンナッツ(アメリカ)、有機ひまわりの種(中国)、オーツ粉(アメリカ)、チアシード(パラグアイ)、米でん粉[もち米(タイ、他)]、シナモン(中国、ベトナム、スリランカ、インドネシア)、食塩(海塩)　●メーカー:マイベストグラノーラ

4025　バニラアーモンド

**有機オートミールにアーモンド・シードなどをブレンドして
香ばしく焼き上げたグラノーラクランチ
バニラの上品な風味、
ほんのり香るシナモンがアクセント**



●内容量:300g　●価格:¥1,382(税込)
●開封前賞味期間:常温で6ヶ月
●原材料:有機オーツ麦フレーク(アメリカ)、粗糖[さとうきび(鹿児島県)]、ココナッツオイル、メープルシロップ、アーモンド(アメリカ)、有機ひまわりの種(中国)、オーツ粉(アメリカ)、チアシード(パラグアイ)、米でん粉[もち米(タイ、他)]、食塩(海塩)、シナモン(中国、ベトナム、スリランカ、インドネシア)/バニラ香料
●メーカー:マイベストグラノーラ

4026　カカオクランベリー

**有機オートミールに有機ドライクランベリーやナッツ・シードなどをブレンドして
香ばしく焼き上げたグラノーラクランチ
カカオの芳醇な香り、ビターな味わい**

・甘酸っぱいクランベリーがアクセント



●内容量:300g　●価格:¥1,382(税込)
●開封前賞味期間:常温で6ヶ月
●原材料:有機オーツ麦フレーク(アメリカ)、粗糖[さとうきび(鹿児島県)]、ココナッツオイル、メープルシロップ、カカオパウダー[カカオ豆(オランダ)]、有機ドライクランベリー[有機クランベリー(カナダ)、有機砂糖、有機ひまわり油]、有機かぼちゃの種(中国)、アーモンドスライス(アメリカ)、オーツ粉(アメリカ)、チアシード(パラグアイ)、米でん粉[もち米(タイ、他)]、食塩(海塩)
●メーカー:マイベストグラノーラ

ムーミン オーガニックティー

・1包でカップ1杯(約200ml)分
・タグにもムーミンとその仲間たちのイラスト入り(キャラクターはランダム)

JAS

4219　フォレストベリー＆ハイビスカスティー

**有機ハイビスカスをベースに、有機りんごとベリーの風味をプラスしたハーブティー
爽やかな酸味、フルーティーな風味**



・ノンカフェイン
・リトルミイのイラスト入り紙箱

●内容量:35g(1.75g×20包)　●価格:¥1,242(税込)
●開封前賞味期間:常温で2年
●原材料:有機ハイビスカス(エジプト)、有機りんご(トルコ)、有機ビルベリーパウダー(フィンランド)/香料(ビルベリー・ラズベリー由来)
●メーカー:Wismettacフーズ

4220　ミント＆カモミールティー

**有機ペパーミントと有機カモミールをブレンドしたハーブティー
カモミールのやさしい甘み、すっきりとした後味**



・ノンカフェイン　香料不使用
・ムーミンのイラスト入り紙箱

●内容量:30g(1.5g×20包)　●価格:¥1,242(税込)
●開封前賞味期間:常温で2年
●原材料:有機ペパーミント・有機カモミール(ドイツ)
●メーカー:Wismettacフーズ

4221　レモン＆ミントティー

**有機紅茶に有機ペパーミント・レモンの風味をプラスしたフレーバーティー
紅茶の豊かな風味、爽やかな香り**



・フローレンのイラスト入り紙箱

●内容量:35g(1.75g×20包)　●価格:¥1,242(税込)
●開封前賞味期間:常温で2年
●原材料:有機ペパーミント(ドイツ)、有機紅茶(インド)/香料(レモン由来)
●メーカー:Wismettacフーズ

4222　バニラブラックティー

**有機紅茶にバニラの風味をプラスしたフレーバーティー
バニラの甘い香り、
コクのある味わい**



・ムーミンパパのイラスト入り紙箱

●内容量:35g(1.75g×20包)　●価格:¥1,242(税込)
●開封前賞味期間:常温で2年
●原材料:有機紅茶(インド)/香料(バニラ由来)
●メーカー:Wismettacフーズ

NEW オーサワの健康茶3種 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12月1日（火）～31日（木）


4359


9614


9780

チラシ同封しています



ポーランド産有機タンポポの根100%
香ばしく、深みのある苦みとコク

4359 ●内容量：40g（2g×20包）

オーサワの有機タンポポ茶（ポーランド産）

通常価格 ¥1,188（税込） 約5%OFF 特価 ¥1,128（税込）

有機発酵ルイボス茶葉使用
香り豊かでまろやかな味わい

9614 ●内容量：56g（2g×28包）

オーサワの有機ルイボスティー

通常価格 ¥691（税込） 約5%OFF 特価 ¥656（税込）

北海道産有機ごぼう100%
ほのかな甘み、やさしい香りで飲みやすい

9780 ●内容量：30g（1.5g×20包）

オーサワの有機ごぼう茶

通常価格 ¥842（税込） 約5%OFF 特価 ¥799（税込）

NEW オーサワのベジ鍋つゆシリーズ・ベジスンドゥブの素 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12月1日（火）～31日（木）

植物性素材でつくった鍋つゆの素
濃縮タイプ：2～3人前

植物性素材でつくった
スンドゥブの素
ストレートタイプ：1人前


4413


4414


9178

チラシ同封しています



自家製昆布だしに豆乳・ねりごま・すりごまを合わせた
まろやかでコクのある味わい

4413 ●内容量：150g

オーサワのベジごま豆乳鍋つゆ

通常価格 ¥583（税込） 約5%OFF 特価 ¥553（税込）

自家製昆布だしにねりごま・豆板醤・ラー油を合わせた
程よい辛みが効いたコクのある味わい

4414 ●内容量：150g

オーサワのベジ担担鍋つゆ

通常価格 ¥583（税込） 約5%OFF 特価 ¥553（税込）

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

9178 ●内容量：150g

オーサワのベジ スンドゥブの素

通常価格 ¥486（税込） 約5%OFF 特価 ¥461（税込）

植物性乳酸菌生成エキス サンプル5本付添付 キャンペーン

通 販

キャンペーン期間：2026年11月1日（日）～12月31日（木）

**期間中商品1箱ご注文で
サンプル5包プレゼント！
キャンペーンNo.990120
でご注文ください。**



リーフレット同封しています





植物性乳酸菌のサプリメント
16種類の乳酸菌を豆乳で培養

キャンペーン専用商品コード：990120

●内容量：150ml（5ml×30包）

植物性乳酸菌生成エキス 価格 ¥4,860（税込）

NEW サミーゴカフェインレスオーガニック インスタントコーヒー 15%OFF キャンペーン

通 販 池尻大橋店

キャンペーン期間：2026年11月19日（木）～在庫限り

手摘みの有機コーヒー豆使用　ほのかな酸味
苦みがなくさっぱりして飲みやすい



4657 ●内容量：150g

**サミーゴカフェインレス
オーガニックインスタントコーヒー**

通常価格 ¥3,564（税込）

約15%OFF 特価 ¥3,029（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。

作る過程も楽しめる

オーサワの手づくり 玄米味噌セット（コク旨）



数量限定品

はじめての方でも味わい深い玄米味噌が手軽に作れる、
有機大豆の水煮・オーサワの有機乾燥玄米こうじ（コク旨）・
浜御塩のセットです。
大豆は、国産有機大豆を秩父山系城峰山の湧水でふっくら炊き上げました。
こうじは、有機玄米を使用したコクと豊かな風味が際立つ
「オーサワの有機乾燥玄米こうじ（コク旨）」。
塩は、長崎・対馬産海水を100%使用し、釜炊き製法でつくった「浜御塩」です。
上質な素材を揃えた贅沢なセットを使って、あなただけの手作り味噌をつくってみませんか。

チラシ同封しています



味噌づくりのステップ





1

米こうじと塩を混ぜる

塩10gはとっておき、残りの塩と米こうじをポリ袋に入れ、空気で膨らませた状態で袋をふってよく混ぜる。



2

**大豆を加えて混ぜ、
袋の上から大豆をつぶす**

❶に大豆を入れ、袋の口を押さえて振り混ぜる。混ざったら空気を抜いて輪ゴムでしっかり閉じて、袋の上から手や足で大豆をつぶす。

ポイント 粒を残したい場合は粗めに、なめらかにしたい場合は細かくつぶす。



3

**容器に詰め、重石をのせて
冷暗所で保存・熟成させる**

少しずつおにぎりを作るように両手で丸め、空気を抜きながら、容器に詰め、ならした表面にとっておいた残りの塩を振り、ぴったりとラップをする。味噌の2割程度の重さの重石を乗せ、冷暗所で保管して熟成させる。

セット内容



有機大豆の水煮（1kg×2袋）
有機乾燥玄米こうじ（コク旨）（500g×2袋）
塩（400g×1袋）

付属品：ポリ袋1枚、輪ゴム1本、作り方説明書

■商品コード：6110　オーサワの手づくり玄米味噌セット（コク旨）
◆内容量：有機大豆の水煮 1kg×2袋、オーサワの有機乾燥玄米こうじ（コク旨） 500g×2袋、塩 400g　◆¥7,560（税込）

12月号おすすめクリスマスレシピ

How to ❶

米粉のカヌレ



■ 材料（カヌレ型小 4個分）

- 豆腐 ……75g
- アガベシロップ ……35g
- ココナッツオイル ……15g
- オーサワの国産米粉 …45g
- 片栗粉 ……5g
- 塩 …… ひとつまみ
- メープルシュガー …15g
- 豆乳 ……40g
- バニラエクストラ……5g

■作り方

❶ 豆腐、アガベシロップ、ココナッツオイルをボウルに入れて泡だて器で細かくつぶしてなめらかにする。

❷ 米粉、片栗粉、塩を❶に入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。（粘りが出てくるまで）

❸ 小鍋に豆乳、メープルシュガーを混ぜながら入れて、火にかけ軽く沸騰させる。

❹ ❸を❷に入れてよく混ぜ、さらにバニラエクストラを加えて混ぜる。

❺ 30分～1時間そのままにして吸水させる。

❻ カヌレ型にココナッツオイルを塗って伏せておく。

❼ オーブンに予熱を入れる。

❽ ❺ の生地を型に入れていく。

❾ オーブンに予熱が入ったら、下記の温度と時間で3回に分けて焼いていく。
① 230℃で15分▶② 220℃で20分▶③ 180℃で15分

❿ 型から外して網目の上で冷まして出来上がり。

レシピ：笠井弘美（クッキングスクールリマ認定インストラクター）

こちらの商品を使用しています

オーサワの国産米粉

9192 200g　1655 500g　9496 1kg



How to ❷

里芋のポタージュ



■ 材料（2人分）

- 里芋 ……200g
- 玉ねぎ……70g
- 油 ……適量
- 水 ……300ml
- オーサワの野菜ブイヨン …1袋
- ローリエ……1枚
- 塩 ……小さじ1/4～
- ピンクペッパー・ディル …適量

■作り方

❶ 里芋は、厚めに皮をむいて、1cmの厚さに切る。玉ねぎは薄い回し切りにする。

❷ 鍋を温め油をひき、玉ねぎを炒める。里芋も加えて炒め、水、オーサワの野菜ブイヨン、ローリエを加え、沸騰したら弱火にして15分程度煮る。

❸ 里芋が柔らかくなったら、ローリエを取り出し、ブレンダーにかける。塩で味を調える。

❹ 器に盛り、ピンクペッパー、ディルを散らす。

レシピ：椙山友美子（クッキングスクールリマ認定インストラクター）

こちらの商品を使用しています

オーサワの野菜ブイヨン

2342 8包　2354 30包　6017 60包



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いたします。
＊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！

12月号おすすめ新商品

・生の胡椒の実の塩漬け
・胡椒大国ベトナムの中部高原の地域で採れた新鮮な粒生胡椒のみを使用
・噛めば広がる爽やかな辛み



塩漬け胡椒
815619　20g　¥537（税込）
●原材料：胡椒、食塩　●開封前賞味期間：常温で1年　●販売者名：向井珍味堂



シリーズ品
いろんな料理によく合う！
向井珍味堂シリーズ

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。

※リマセレクションは、リマが厳選した特別企画品です。

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
3	6096	寺岡家の国産減塩 丸大豆醤油	480ml	¥928（860）	¥1,069（990）	12月1日
18	6919	有機黒コショウ（粒）	25g	¥399（370）	¥453（420）	
20	1481	有機カレー粉	30g	¥421（390）	¥486（450）	
33・120	7946	北海道ドライイーストとかち野酵母予備発酵タイプ（冷蔵）	100g	¥972（900）	¥993（920）	
34	9192	オーサワの国産米粉 200g	200g	¥712（660）	¥626（580）	
34	1655	オーサワの国産米粉 500g	500g	¥1,404（1,300）	¥1,080（1,000）	
34	9496	オーサワの国産米粉 1kg	1kg	¥2,052（1,900）	¥1,836（1,700）	
36	1659	オーサワの片栗粉	300g	¥449（416）	¥572（530）	
76	6347	藻塩サラダせんべい	88g	¥462（428）	¥496（460）	
46	6458	国産ごまひじき	45g	¥537（498）	¥591（548）	
47	0675	国産かりかり梅しそ	45g	¥591（548）	¥645（598）	
48	4397	谷沢梅ぼし（しそ漬け）	250g	¥1,490（1,380）	¥1,620（1,500）	
71	1948	オーサワの有機干しあんず	85g	¥853（790）	¥972（900）	
71	1950	オーサワの有機デーツ	120g	¥799（740）	¥885（820）	
100	3124	野茶い焙煎 チコリーコーヒー	180g	¥2,160（2,000）	¥2,268（2,100）	
100	6411	有機チャイティー	30g	¥496（460）	¥550（510）	
---	4963	Vエイドパンまるまる プレーン	1個	¥302（280）	¥367（340）	
---	4964	Vエイドパンまるまる あずき	1個	¥302（280）	¥367（340）	
---	4965	Vエイドパンまるまる くるみ	1個	¥302（280）	¥367（340）	
---	4966	Vエイドパンまるまる チョコチップ	1個	¥313（290）	¥367（340）	
---	4519	"新 食育入門～食育を正しく伝える人になる。 ※仕様変更あり 新商品コード4520	1冊	¥2,090（1,900）	¥2,200（2,000）＊	11月1日
77	6376	昔づくり玄米おかき（いづも美人）	100g	¥680（630）	¥745（690）	
77	9676	古代米入り玄米おかき（いづも美人）	100g	¥712（660）	¥777（720）	
131	0839	アレッポの石鹸 ノーマル	200g	¥770（700）	¥847（770）＊	
131	0840	アレッポの石鹸 エキストラ４０	180g	¥1,100（1,000）	¥1,210（1,100）＊	
131	0849	アレッポの石鹸 ライト	180g	¥605（550）	¥660（600）＊	

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
---	旧）4519 新）4520	新 食育入門～食育を正しく伝える人になる。	商品コード 商品名 価格	旧）4519　→ 新）4520 新食育入門～食育を正しく伝える人になる。　新食育入門改訂版～食育を正しく伝える人になる。 ¥2,090（1,900）　¥2200（2,000）	11月1日

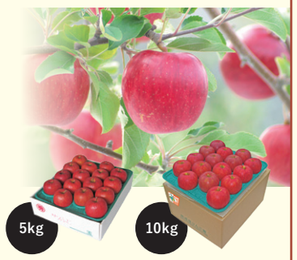
オーサワジャパン公式通販 LIMA
こだわりの
特選直送品
12月のおすすめ商品

NEW 成田りんご園のりんご

青森の大地と寒暖差が育てる、「減農薬」りんご
人気品種のりんご、販売開始


生産者の成田健二郎さん

青森県津軽平野の中央に位置する板柳町で、減農薬・無化学肥料にこだわり、りんごを栽培する成田りんご園。
「青森県特別栽培農産物」に認証され、必要最低限の農薬に抑え、安心して皮ごと丸かじりできるりんごを育てています。
生産者の成田健二郎さんは「あおもり土づくりの匠」に認定されるなど、土づくりや栽培技術にもこだわる実績豊かな生産者です。
さまざまな品種を大切に育てた、豊潤で旨味の強い「りんご」を、ぜひ皮ごと丸かじりでご賞味ください!



おいしいりんご揃いました
※りんごの写真はいずれもイメージです。



サン・紅玉　酸味が強く、甘さは控えめです。果汁が多く、程よい硬さの果肉をしています。

901320 約5kg（約18玉〜23玉） ¥6,620（税・送料込）
901321 約10kg（約36玉〜43玉） ¥11,220（税・送料込）



サン・ジョナゴールド　程よい甘みと、さっぱりした酸味果肉はやわらかめだが果汁は多い。

901324 約5kg（約13玉〜20玉） ¥6,210（税・送料込）
901325 約10kg（約26玉〜40玉） ¥10,800（税・送料込）



サン・王林　果汁が多く、独特の香りを持っています。甘みは強く、酸味は弱めです。

901326 約5kg（約13玉〜20玉） ¥7,020（税・送料込）
901327 約10kg（約26玉〜40玉） ¥11,880（税・送料込）



サン・ふじ　甘みと酸味のバランスが絶妙です。歯触りもよく果汁が豊富で、強い旨みがあります。

901328 約5kg（約13玉〜20玉） ¥7,300（税・送料込）
901329 約10kg（約26玉〜40玉） ¥12,300（税・送料込）

※袋をかけずに太陽の光をいっぱい浴たりんごは「サン・〇〇〇」と呼ばれています。

出　荷　日　受付順に順次出荷　直送品　池尻大橋店

※玉数のご指定はできません。玉数は変更になる場合があります。
※天候などにより収穫量が少なくなった場合、予定より早く終了することがございます、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。
※発送主は「オーサワジャパン公式通販 リマ」となります。ご了承ください。
※佐川急便を利用してのお届けになります。　※お届け日時指定はできません。

おいしいりんごを食べるために
到着後はすぐに開封し、保存して下さい。常温（10度以上）での保管は、りんごがすぐに傷んでしまいます。到着後、2〜3日経過してからの品質異常は交換等応じられませんので、あらかじめご了承ください。りんごの表面にヘトつきがみられることがありますが、水分の蒸発を防ぐためにりんご自身が出す、ろう状の物質です。

成田りんご園のりんご・出荷時期
※収穫量により終了時期は変わりますので、ご了承ください。

種　類	12月	1月	2月	3月
サン・紅玉	■			
サン・ジョナゴールド	■	■	■	
サン・王林	■	■	■	■
サン・ふじ	■	■	■	■

サン・トキ、早生ふじ今季終了しました。

販売終了のお知らせ

竹嶋農園のりんご・りんごジュースは、生産者の都合により、販売を終了させていただくこととなりました。
毎年心待ちにしてくださっていた皆さまには、ご期待に添うことができず、誠に申し訳ございません。
これまで長きにわたりご愛顧いただき、心より感謝申し上げます。

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

自然のまんまの干柿です　素朴さが心を和ませます

しっかり干し上げた甘くておいしい干柿

王隠堂農園グループの生産者ができるだけ農薬を少なくして、虫や草と格闘しながら栽培・加工した美味しい「干柿」です。
夏の太陽をいっぱいに受けた渋柿の皮を一つ一つ丁寧にむき、寒風に吹きさらし自然の中で作られます。
干し上げた干柿は甘さがぎゅっと凝縮され蜜のような甘さです。日本人に古くから愛されてきた昔ながらの「干柿」をぜひ、ご賞味ください。



※加工工程で一般に使用される酸化防止剤（二酸化硫黄）の使用はしていません。そのため、柿の熟度により干し柿の色合いにばらつきが出ますが品質には問題ございません。



干柿

902845 15個入り（約600g） ¥4,650（税・送料込）

●賞味期間:常温で30日　●紙化粧箱入り

出　荷　日　受付順に順次出荷　直送品

期間限定：12月10日ごろ〜2月下旬ごろ

奈良県産のあんぽ柿（添加物・防腐剤・酸化防止剤不使用）

おやつに最適
とろける甘さと柔らかさ

できるだけ農薬を使わずに栽培した奈良産の種無し柿を丁寧に皮むきし表面のみを干し上げた、果肉はジューシーな甘くて美味しい冬のスィーツです。手間を惜しまず、ひとつひとつ手作業で作られています。
市販の干柿（あんぽ柿）の多くは酸化防止剤（二酸化硫黄）を使用しているものが多い中、王隠堂のあんぽ柿は素材の味を大切に酸化防止剤は使用しておりません。
今年も美味しいあんぽ柿をお届けできます。
あんぽ柿は3月ごろからは冷凍した「冷凍あんぽ柿」となります。
旬のあんぽ柿は2月ごろまでです。収穫量によっては早く終了することがございます。
ぜひ、お早めにご注文ください。




生産者のひとり 野丸さん



あんぽ柿　数量限定品

905265 8個入り ¥4,100（税・送料込）

●開封前賞味期間:常温で20日

出　荷　日　受付順に順次出荷　直送品　期間・数量限定：11月〜2月

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！砂糖・卵・乳製品不使用。
主な原材料は有機豆乳・米飴・有機アガヴェシロップ・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）、米飴（国産米、麦芽）、有機アガヴェシロップ、なたね油　●販売期間:通年

ほうじ茶



902375 120ml　¥432（税込）
902180 1L　¥3,218（税込）

●原材料:有機豆乳（国内製造）、米飴（国産米、麦芽）、有機アガヴェシロップ、なたね油、有機ほうじ茶　●販売期間:11月～2月

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）、米飴（国産米、麦芽）、有機アガヴェシロップ、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

モカ風チョコチップ



902460 120ml　¥432（税込）
902178 1L　¥3,218（税込）

●原材料:有機豆乳（国内製造）、米飴（国産米、麦芽）、有機アガヴェシロップ、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）、有機チョコレート（有機カカオマス、有機アガヴェシロップ、有機ココアバター、有機ココアパウダー）　●販売期間:9月～2月

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）、米飴（国産米、麦芽）、有機アガヴェシロップ、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

ココア カカオニブ入り



902958 120ml　¥432（税込）
902179 1L　¥3,218（税込）

●原材料:有機豆乳（国内製造）、米飴（国産米、麦芽）、有機アガヴェシロップ、なたね油、有機ココア、有機カカオ豆　●販売期間:9月～2月

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）、米飴（国産米、麦芽）、有機アガヴェシロップ、なたね油、有機抹茶　●販売期間:通年

あずき



902374 120ml　¥432（税込）
902177 1L　¥3,218（税込）

●原材料:有機豆乳（国内製造）、米飴（国産米、麦芽）、国産小豆、有機アガヴェシロップ、なたね油　●販売期間:9月～2月

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）、米飴（国産米、麦芽）、有機ココア、有機アガヴェシロップ、なたね油　●販売期間:通年

ラムレーズン



903271 120ml　¥432（税込）
903332 1L　¥3,218（税込）

●原材料:有機豆乳（国内製造）、米飴（国産米、麦芽）、有機アガヴェシロップ、なたね油、有機レーズン、沖縄産ラム酒　●販売期間:9月～2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）、米飴（国産米、麦芽）、有機アガヴェシロップ、なたね油、生胡椒の塩漬け（カンボジア南西部カンポット産・黒胡椒、天日塩）、バニラエキストラクト　●販売期間:通年

ミルキーカシューナッツ



902131 120ml　¥432（税込）
905658 1L　¥3,218（税込）

●原材料:有機豆乳（国内製造）、米飴（国産米、麦芽）、ローストカシューナッツ、有機アガヴェシロップ、なたね油　●販売期間:9月～5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

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。





寺田本家の米（マイ）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

農薬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ケずつ
●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ケずつ
●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、農薬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、コーフー、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、コーフー、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、コーフー、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、麦味噌、ごま油、塩、豆板醤、唐辛子

出　荷　日　毎週水曜日 ＊発注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

クリーンな潤いで、ワンランク上の快適空間を演出します!

くらし、すこやかに ゼンケン

きれいなミストで 衛生的な加湿器

*高温加熱構造*と*抗菌仕様*で、本体内部の雑菌の繁殖を抑えました。※1
衛生面にこだわった加湿器です。

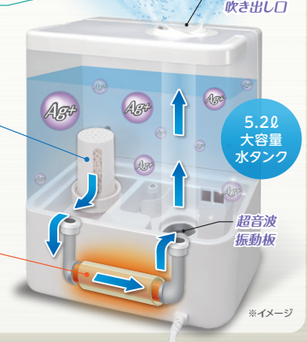


Wダブル抗菌※1 ACTION　高温加熱　抗菌カートリッジ

超微細マイクロミスト
約38℃ ※2

抗菌カートリッジ
カートリッジは取り外して洗えます ※3

高温加熱ヒーター
約95℃ ※4
雑菌の繁殖を抑えパワフルに加湿



※イメージ

高温加熱殺菌

- タンクの水をヒーターで高温加熱 ※4
- 雑菌を加熱殺菌し繁殖を抑える ※5

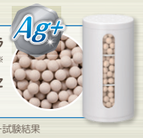
ミストは熱くならないので、やけどの心配はありません。



銀イオンのチカラ

- 銀イオンの抗菌効果でタンク内を清潔に保つ

大腸菌やレジオネラ菌に効果がある※天然原料の特殊セラミックを採用。



※(財)日本食品分析センター試験結果

超音波式＋加熱式 ハイブリッド加湿器

清潔	パワフル	静音	安全
加熱殺菌されたクリーンなミスト	マイクロミストが部屋中に潤いを	静かな稼働音35dB以下※6	吹き出し口が熱くならない

ヒーターで高温加熱した水を、超音波の振動で温かいミストにして噴霧させるので、大変衛生的です。

湿度設定自由自在

好みの湿度(40～75%)に設定可能!
(5%単位)

内蔵の湿度センサーが、室内の湿度を感知して加湿量を調節。加湿し過ぎることなく、常に快適な湿度を保てます。

LED表示



360°ミスト

ミストの向きを自由に調整。大小2つの吹き出し口をそれぞれ360°回転できます。



転倒時自動電源OFF　水がなくなるとアラームでお知らせ

タッチパネル式　前面アクリルパネル





ハイブリッド加湿器「ナチュラルミスト」ZHM-30

906212

メーカー希望小売価格15,950円(税・送料込)

リマ通常価格 ~~13,200円(税・送料込)~~ → リマ特別価格 9,790円(税・送料込)

●サイズ(約)／幅24.3×奥行17.7×高さ31.5cm●重量(約)／2.4kg●材質／[本体]ABS樹脂[前面パネル]アクリル樹脂●電圧／100V(50Hz/60Hz両用)●消費電力／[ハイブリッドモード時]125W,[超音波モード時]30W●加湿モード／ハイブリッドモード(加熱+超音波)・超音波モード●加湿量調整／3段階(弱・中・強)●最大加湿量(約)／[ハイブリッドモード時]400ml/h,[超音波モード時]300ml/h●湿度設定(約)／40～75%(5%単位)●オフタイマー／1～9時間(1時間単位)●連続運転時間(約)／12時間(ミスト最大時)●タンク容量(約)／5.2L●適応床面積(約)／11畳●安全装置／転倒時電源OFF装置●コードの長さ(約)／1.5m●電気代(約)／1時間3.4円(ハイブリッドモード時)・1時間0.8円(超音波モード時)●付属品／リモコン●保証期間／1年間●中国製

出荷日 受付順に順次出荷　直送品

※ご注文後のキャンセルや返品はできません。

湿度設定(40～75%)　加湿量3段階調節　スリープモード　お知らせアラーム　薄型リモコン付　オフタイマー(1～9時間)　最大加湿量 400㎖/h※5　連続運転時間 12時間※5　タンク容量 5.2ℓ　適用床面積 11畳

※1 すべての菌に対する効果を保証するものではありません。 ※2 ハイブリッドモード時 ※3 抗菌カートリッジは1シーズンごとの交換を推奨しています。 ※4 最大温度:約99℃、試験条件:ハイブリッドモードで約3時間連続運転時。(自社試験結果) ※5 大腸菌やサルモネラ菌は75℃・1分間以上の加熱で死滅します。(食品安全委員会より) ※6 試験条件:ハイブリッドモード(自社試験結果) ※水道水以外は使用しないでください。 ※床面から50cm以上の場所に設置することをおすすめします。 ※水平で安定した場所に設置してください。 ※家具や壁、衣類等から十分な距離をとり、ミストが直接あたるところには設置しないでください。 ※アロマオイルやエッセンシャルオイルを入れないでください。

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。

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くるのです。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。

VISA MasterCard JCB AMERICAN EXPRESS Diners Club INTERNATIONAL

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

令和8年度産 リマ特選直送米のご案内



リマ直送米は安心です

農薬不使用栽培10年以上！
ビタミン・ミネラル類や食物繊維が豊富であるため人気の“玄米”ですが、胚芽や外皮・糠（ぬか）に蓄積しやすい農薬や化学肥料などの有害成分を心配する方が増えています。リマ特選直送米は、土壌作りから収穫まで農薬や化学肥料・除草剤を使わない栽培方法を長年続ける生産者の安全でおいしいお米です。

生産者限定
通常のお米は、産地表示はされていても、生産者は表示されていません。生産者の顔が見えるリマ特選直送米だから、さらに安心です。こだわりの生産者をお選びください。

令和8年度産米　生産者・商品紹介

お届け 令和9年1月

無施肥栽培 不耕起栽培 農薬不使用栽培15年以上 期間・数量限定 12月～1月限定 人気No.2!



山形県酒田市産
佐藤秀雄さんの ササニシキ・コシヒカリ

生産者の佐藤秀雄さんは、穀倉地帯の庄内地方で15年以上、農薬や化学肥料に頼らない米作りを行ってきました。
自然の力を借り、稲の力を信じることを信念としています。そのため肥料は与えない、草も取らない虫も取らない、土も耕さない、無施肥・不耕起栽培を10年前より続けています。人の手ではなく自然の成り行きにまかせて見守って作ったお米はとても力強いです。今年も数量・期間限定でのご案内ですが、ぜひ一度お試しください。

ササニシキの特徴 伝統的な和食に合うお米と言われています。
コシヒカリの特徴 濃い味のおかずや料理に合うお米です。

佐藤秀雄さんのササニシキ
- 971002 玄米 20kg（5kg×4） …… ¥22,300（税・送料込）
- 971003 玄米 10kg（5kg×2） …… ¥11,950（税・送料込）
- 971004 胚芽米 10kg（5kg×2） …… ¥12,960（税・送料込）

佐藤秀雄さんのコシヒカリ
- 971006 玄米 20kg（5kg×4） …… ¥22,300（税・送料込）
- 971007 玄米 10kg（5kg×2） …… ¥11,950（税・送料込）
- 971008 胚芽米 10kg（5kg×2） …… ¥12,960（税・送料込）

お届け 令和9年1月～

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

- 970002 玄米 20kg（5kg×4） …… ¥22,300（税・送料込）
- 970003 玄米 10kg（5kg×2） …… ¥11,950（税・送料込）
- 970004 胚芽米 10kg（5kg×2） …… ¥12,960（税・送料込）

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。嶋貫さんのお米はやや小粒で甘みがあります。バランスのとれたおいしいお米と評判です。ぜひご予約ください。

あきたこまちの特徴 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。

お届け 令和9年1月～

自然農法 農薬不使用栽培20年以上



栃木県大田原市産
加藤さんの コシヒカリ

- 970011 玄米 10kg（5kg×2） …… ¥15,200（税・送料込）
- 970012 胚芽米 10kg（5kg×2） …… ¥16,400（税・送料込）

※精米所変更により、20kgの取扱ができなくなりました。ご了承ください。

栃木県大田原市黒羽地区は、肥沃な土壌と八溝山系の清流に恵まれ、古くから種子をつくる農家が多く、良質な米を生産する米どころで知られており、また自然農法米の一大産地となっています。グループの会長を務める加藤英治さんは、美味しく安全なお米は土づくりからとの信念の下、厳しい自主基準を設け、農薬や化学肥料を使用しない栽培を20年以上続けています。程よい粘りと噛めば噛むほど口の中にひろがる甘みが特徴の冷めても美味しいお米ですので、ご賞味ください。

コシヒカリの特徴 人気・生産量とも日本一で、旨み・粘り・香りのおいしいお米の条件が揃ったお米です。

「大分県宇佐市産 堀田さんの有機にこまる」は生産不良により今年度産はご案内できなくなりました。ご了承ください。

お届け 令和9年1月～

有機栽培 自然農法 植物性堆肥 農薬不使用栽培50年 人気No.3!



青森県中泊町産
三上さんの 有機はれわたり

- 970005 玄米 20kg（5kg×4） …… ¥22,300（税・送料込）
- 970006 玄米 10kg（5kg×2） …… ¥11,950（税・送料込）

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、大豆を肥料として土に還して化学肥料や農薬を使わずお米を作っています。通風乾燥機でゆっくりと時間をかけ、自然乾燥に近い状態で籾貯蔵しています。食味ランキングで特Aを取った新しいお米“はれわたり”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。炊きあがりはぶっくりと粒立ち、きれいな後味ながら、粘り気や甘みも感じられます。

お届け 令和9年1月～

有機栽培 棚田栽培 農薬不使用栽培10年 数量限定



新潟県十日町市産
佐藤克未さんの 魚沼産コシヒカリ

- 970067 玄米 20kg（5kg×4） …… ¥28,250（税・送料込）
- 970054 玄米 10kg（5kg×2） …… ¥15,400（税・送料込）

新潟県十日町市、棚田百選にも選ばれている松之山地域でつくられたお米です。標高のある棚田では昼夜の寒暖差が激しく、おいしいお米ができる条件の一つになっています。棚田の上には民家もなく、排水などの混入の心配はありません。湧水も豊富なため、甘みと香りのよいお米をつくることができる、とのこと。水田にはホタルが飛び交い、きれいな水の証明になっています。収量よりも品質にこだわったお米は、粒も大きく、最高ランクの評価をいただいております。和食に良く合う贅沢なお米です。

魚沼産コシヒカリの特徴 環境条件がコシヒカリの生育に最適とされており、魚沼産ブランドが人気の国内最高評価のお米です。

お届け 令和9年1月～

自然農法 植物性堆肥 天日乾燥 農薬不使用栽培60年以上 籾貯蔵



宮城県涌谷町産
黒澤さんの ひとめぼれ

※脱酸素剤は入っておりません。デリケートな玄米なので到着後すぐに開封し別の容器へ保存してください。「低温（15℃（以下）」「多湿を避ける」「暗所」での保存をお勧めします。

- 970023 玄米 20kg（5kg×4） …… ¥26,800（税・送料込）
- 970024 玄米 10kg（5kg×2） …… ¥14,100（税・送料込）

農薬・化学肥料を一切使用しない自然農法を昭和20年からはじめ、60年以上続けている黒澤さんのお米です。ひとめぼれの原種を自家採種し、育苗してお米を育てています。風土に根差したお米作りを実践し使用する肥料も稲わらやもみ殻、野菜くず等、自家栽培のもののみと徹底しています。それを何年も繰り返し栽培しています。また最大の特徴は太陽の日をいっぱいに浴びる天日乾燥をしていること。鮮度とおいしさを保つために籾貯蔵をしています。毎月籾摺り精米をして出荷しますので、鮮度たっぷりのお米が楽しめます。珍しい天日乾燥のお米の味わいをぜひ召し上がってみてください。

ひとめぼれの特徴 コシヒカリより粒が大きく粘りの強いお米です。さっぱりとした口あたりが特徴です。

お届け 令和9年1月～

NEW 有機栽培 植物性堆肥 農薬不使用栽培35年以上



北海道当麻町産
当麻グリーンライフの 有機ゆめぴりか

- 970056 玄米20kg（5kgx4） …… ¥25,100（税・送料込）
- 970057 玄米10kg（5kgx2） …… ¥13,260（税・送料込）
- 970058 胚芽米10kg（5kgx2） …… ¥14,750（税・送料込）

当麻グリーンライフさんは、北海道当麻町を拠点に、有機農業を中心とした農産物の生産、加工、販売を一貫して手掛けています。一貫して行うことで、製品の品質管理とトレーサビリティを徹底し、安全・安心な食の提供に努めていて、「素晴らしい農業を次の世代に引継ぐために」環境保全型農業を推進しています。1990年より無農薬・無化学肥料栽培を開始し、35年以上継続しています。甘みが強く粘りがある最上級ブランド米をご賞味ください。

ゆめぴりかの特徴 北海道を代表するブランド米。甘みが強く濃い食味、粘りがありやわらかめの食感です。低アミロースのため冷めても硬くなりにくいです。

お届け 令和9年1月～

NEW 有機栽培 棚田栽培 農薬不使用栽培20年以上



岩手県大東町産
小島さんの 有機銀河のしずく

- 970059 玄米20kg（5kgx4） …… ¥22,300（税・送料込）
- 970060 玄米10kg（5kgx2） …… ¥11,950（税・送料込）
- 970061 胚芽米10kg（5kgx2） …… ¥11.950（税・送料込）

1995年から環境保全型農業に取り組み始めた小島幸喜さんは、健康な土づくりと作物づくり、ひとの健康とのかかわりに気づき、従来の米作りから徐々に有機栽培へと移行しました。その後同じ志を持つ仲間と組合を立ち上げ、地域での有機農業のかかわりを深める活動をしています。地域の子どもたちに水田を解放し実体験の機会を設け、育てたお米や野菜は学校給食にも使われていて子どもの活力になっています。20年以上有機栽培を継続しています。希少性の高い棚田栽培のお米をぜひご賞味ください。

銀河のしずくの特徴 粒が大きくつやがあります。甘みのバランスが良く、食味はさっぱりしています。どんな料理にも合うお米です。

リマ特選直送米ガイド

※予定数を超えるご予約により品切れした場合は、何卒ご容赦ください。
※価格は変更となる可能性があります。
※収穫状況により、販売時期の変更や販売終了になる可能性があります。ご了承ください。

ご注文
ご予約（ご注文受付）は12月28日（必着）までとなります。
令和8年12月～令和9年10月までの
お届け希望月をご指定ください。一ヶ月だけの注文も承ります。

発送
ご指定月の15日前後に出荷いたします。

お支払い
商品出荷後、払込票を郵送いたしますので、1週間以内にお支払いください。

ご予約
専用のご予約注文用紙でFAX、郵便でお申込みください。
なお、ご予約後のキャンセルや変更はできません。ご了承ください。

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

2027年 春期(1月期)受講生募集



60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まで「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薬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。

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 火曜クラス　1/26 - 4/6　1日1回 計10回　各回 11:00-14:00

週末 土曜クラス　1/30, 2/13, 2/27, 3/13, 3/27　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 589127