

【天然レモンソルト】



国産レモンの
-爽やかな香り-
鉄分、ミネラルが豊富な
岩塩と、乾燥レモンをブレンド。
ミルで引き立ての風味をお楽しみいただけます。
★サラダ・揚げ物・焼肉などにおすすめ。

-お得な詰めの替え用-
熱と風を与えず、遠赤外線
の力で乾燥させている
為、レモンの香りが違います。
★ミルで引いてご使用ください。
★ミルは別売りです。



残留農薬ゼロで
皮まで美味しく安全
残留農薬検査を行い。安心・安全な商品をご提供いたします。
防腐剤も使用していないので、皮まで美味しく召し上がれます。

●他、様々な商品を取り揃えております。
詳細はホームページをご覧ください。

～ギフト対応承ります～
大切な方への贈り物に・・・
箱入れから包装まで
ひとつひとつ心を込めて包みます

～ 業者様へ ～
・加工・パッケージ作業
・真空処理・乾燥業務など
製造の御依頼も承ります
小ロットから対応可能です
お気軽にお問い合わせください



～ 自然の恵み ～
Natural Ocean
〒400-0043 山梨県甲府市国母4-5-17

お問い合わせはこちら



右記：インスタ用QRコード
新商品・出店・調理法など、様々な情報をお届けします。



左記：ホームページ用QRコード
商品情報などを掲載。
オンラインでのお買い物も、ホームページよりご利用いただけます

天然素材 だけでつくる 自然の恵み

～日々の食卓に健康と美味しさを～

自然由来の原材料を厳選し
食事制限に苦しむ方々や
自然商品を求める多くの方々に
安心してお召し上がりいただける
商品をお届けいたします



【甲州漬】(甲州味噌粕漬け)



袋のまま湯煎して、煮魚にしても美味!

甲州味噌と純米酒の酒粕で漬けた味噌粕漬です。生きた酵母菌の発酵パワーが体の内側から元気を支えます。
デーツを使って甘口に仕上げたので、お子様にも大好評です。
★味噌は落とさず、そのまま弱火でじっくりと焼いて、焼き色がついた頃が食べ頃です。

【わさび漬】(わさび粕漬)



～酒の肴に～
わさびの風味がクセになる

安曇野の生本わさびを贅沢に使用。酒粕の風味がわさびの辛味をマイルドにし、わさび本来の旨味が楽しめます。
★漬け床は落とさずに、弱火でじっくりと焼いて、焼き色がついたらわさびと切り身と一緒に召し上がりください。

【鮑の旨だし煮】

醤油を使わず、かつおと昆布の出汁で味付けし、デーツを甘味料にした新しい煮貝です。
★薄くスライスしてお召し上がりください。



山梨の名産品
【煮貝】と
遠慮した逸品

和風スープ、パスタにしても絶品!



【牡蠣の旨だし煮】

自慢のスープと牡蠣の芳醇な旨味が相性抜群! お子様にも大人気です。
★そのまま召し上がり頂けます。

炒め物、お刺身、冷奴など様々な料理に



【牡蠣醤油の素】

ご家庭にある醤油を注ぐだけで、自分だけのオリジナル牡蠣醤油が出来ます。牡蠣の豊富な栄養素が溶け出した、風味豊かな醤油になります。

【乾燥牡蠣】

遠赤外線も力で、じっくりと旨味・香り・栄養を凝縮させた極上品です。
★そのまま召し上がれます。炊飯器で牡蠣飯にするのもおすすめ。



炊き込みご飯、雑炊、茶碗蒸ししても絶品

【乾燥帆立】

自慢の和風だしスープで味付けをしてから乾燥させた噛むほどに美味しい逸品。
★そのまま召し上がれます。ダシをとってお料理にも...



～高級食材～

【乾燥鮑 乾燥なまこ】



香り豊かな高品質



中華材料として使われる高級食材。色味・香り・味・どれも一級品質です。

●弊社の商品は[保存料・着色料・添加物・化学調味料]を一切使用しておりません