



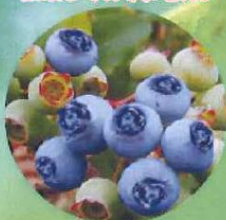
北海道の資源を活かし、「安全」「安心」「健康」にこだわった自然食品造り。

自然造り
化学調味料・人工着色料・合成保存料は使用しておりません。

ハスカップひと畝30年



こだわりの自然農法…
「殺虫剤」「除草剤」「化学肥料」を、
使用しておりません。



ハスカップ・ブルーベリー

生冷凍実

収穫した実を新鮮なまま
急速冷凍しました。



1 ハスカップ・ブルーベリー生冷凍実

1パック 各400g 業務用10kg

特選 ハスカップ生冷凍実
1パック 400g

発酵果汁

実に三温糖とオリゴ糖を加え、
自然醸造発酵させて造りました。



2 ハスカップ・ブルーベリー発酵果汁

各500g(袋・瓶) 業務用18kg缶

袋タイプと
瓶タイプが
あります

NHK 男の食彩
JAL 機内誌
に掲載されました。

ハスカップピューレ

生の実を「ギュッ」と搾りました。
五つ星レストランシェフにも大好評。
フランス料理・イタリア料理などに
欠かすことができません。



3 ハスカップピューレ

160g・450g 業務用缶可

ハスカップエキス

発酵果汁と同じ製法で、エキスのみの
タイプです。アイスクリーム・お菓子等の
原料に最適です。



4 ハスカップエキス

500g(袋・瓶) 業務用18kg缶

ジャム

砂糖とレモンのみ。ペクチン・
膨張剤は使用していません。
安全・安心の自然造りです。
仁木農協の工場
長がひと釜ひと釜
手造りしました。



5 ハスカップ・ブルーベリージャム

各200g・350g・500g 業務用缶可

「化学調味料」
「人工着色料」
「合成保存料」を
使用しない
自然の手造りです。

清涼飲料水

発酵果汁のエキスを原料
として造りました。

6

ハスカップ ブルーベリー

180ml・570ml・1ℓ
紫蘇(しそ)
1ℓ



自然なジュースです

天地人シリーズ

ミニトマトと桃太郎のミックスです。黄色いトマトジュース
は黄色いミニトマト(イエローミニ)で造りました。

7

トマトピューレ 黄色いトマトジュース

750ml
180ml・1ℓ
赤いトマトジュース
180ml・1ℓ
ハスカップジュース
1ℓ



■風通町泊り農園ハスカップ畑風景

大雪山くま笹茶

大雪山の深山大自然のままのくま笹

北海道大学名誉教授川瀬清先生をはじめ北海道立林産試験場、北海道立食品加工研究センターの先生方の多年に亘る研究により開発されました。
人も車も登れなくなつてから更に3km以上の大気汚染や残留農薬の影響を受けない深山の「くま笹」です。



くま笹茶
ティーパック 3g×25袋
微粉末 50g
手もみ焙煎さざみ 75g



秘造り笹
100g



くま笹エキス
30g

新十津川 徳富笹
20枚

笹は殺菌作用があるので、暑のくさしの知恵で保存に使われておりました。

新十津川の幻の完熟蜂蜜

女王蜂の贈りもの



新十津川のアカシヤ・クロバー畑に蜂をつれて行って、蜂に採らせて直接ビンに入れました。

女王蜂の贈りもの
クロバー・アカシヤ
400g・600g・1kg

花が満開の季節に蜂をつれて行き1年に1回採蜜、「遅い気」のない純粋の蜂蜜を、蜂の巣から取ったままびん詰めいたしました。

オリゴ糖

オリゴ糖
350g・500g・1kg

- オリゴ糖
- くま笹オリゴ
- 蜂蜜オリゴ
- ハスカップオリゴ
- 腸内ビフィズス菌を増殖します
- 健全な腸内細菌(善玉菌)でいっぱいになります
- 糖度は砂糖に比べて30%~50%
- カロリー(グラニュー糖380kcal、オリゴ糖280kcal)

北海道根昆布醤油

添加物を一切使用せず本物の根昆布、麴、酢のだしで昔ながらの本醸造仕込みです。太平洋の黒潮とオホーツク海の潮潮に激しくぶつかりもまれ育ちました。



根昆布醤油
つゆセット
北海道根昆布醤油 300ml・1L
北海道根昆布だし 300ml・1L
特上めんつゆ 300ml・1L



北海道根昆布醤油
1L×4本入・6本入

化学調味料、人工着色料、合成保存料等は一切使わず本物の「昆布」「かつお」「しいたけ」のだしで造りました。オリゴ糖、三温糖、昆布がボトルに入っています。



新芽昆布
15g・30g

朝廷「献上昆布」の新芽を3月に採集しました。函館、恵山、茅渚の真昆布で美しく美味しい昆布です。湯豆腐、サラダ、麺類、煮物に最適です。



根昆布粉末
150g

「活たこ」をさっと約5分間茹で上げ、新鮮そのものです。



道南 尾札部のたこ 真だこ

「野幌原始林」隣接農場で自然栽培した「山わさび」です。



北海道 山わさび (フリーズドライ)
18g

根室特産 無添加 珍味シリーズ

- 化学調味料、人工着色料、合成保存料等は一切使用しない、昔造りの自然の味を...
- あたり目ソフト 60g・150g
 - いかすみ 60g・150g
 - するめ干本 60g・150g
 - 本場のするめ 70g・140g
 - やわらか真多幸(まだこ) 42g
 - 生干し米下魚(こまい) 350g



天然酵母保険飲料 製法特許第305549号

タンザン



(元)北海道大学近江孝栄先生が開発され産地振興法に基づき国と道の補助を受けて芦別市に誕生しました。

ご注文はフリーダイヤルで

0120-28-1357

北海道アートビューティーInc

札幌市中央区北3条西2丁目8番地 さっけんビル3階

TEL (011) 241-1357

FAX (011) 241-8897

URL <http://www.hab-web.jp>