

カラダ想い Letter 2月号



ナリタヤの食べものは、 カラダ想いでありたい。

ナリタヤは、地場である「千葉」の「千産千消」をはじめ、
自然志向・有機食品に力を入れ、口に入るものへの「安心・安全」にできる限りこだわり、
カラダによい力となるものを、日々、提案していきます。



ナリタヤは生産者との関係を大切に、密にコミュニケーションを取り合うことを常としています。地元の農家や牧場の方々は、
いわば「NARITAYA Family」。ともに「食の安心、安全に取り組み、お客様の健康づくりのチカラとなる商品をお届けします。」



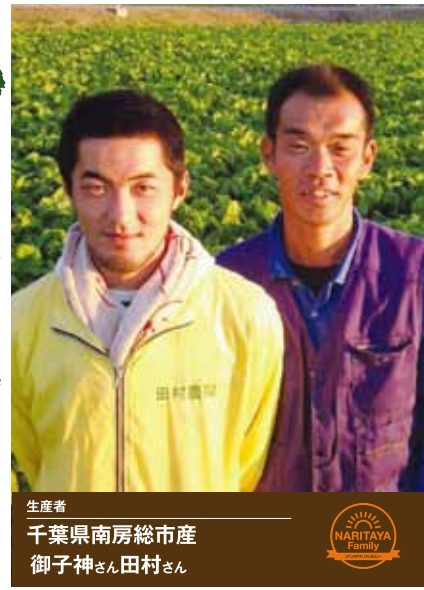
生産者
千葉県成田市川上産
瀧島 敦志さん



甘み豊かな品種
「甘美人」を緑肥による
土作りを続け農薬や
化学肥料を抑えて
育てました。



千葉県成田市川上産
瀧島敦志さんフルーティにんじん甘美人



生産者
千葉県南房総市産
御子神さん田村さん



甘み豊かで
苦味は少なく
お子様でも食べやすい
品種を農薬化学肥料は
できるだけ控えて
育てました。



千葉県南房総市産
御子神さん田村さんおいしい菜花



生産者
千葉県東庄町産
岡野 均さん



品種と土づくりに
こだわった
甘みがあって美味しい
農薬化学肥料を抑えて
育てたカブです。



千葉県東庄町産
**岡野均さん
おいしいカブ**



健康に生きる、そのために選ぶ。

なるべく自然のままを。
そのチカラをカラダに取り入れて、健康的に暮らしていきましょう



生産者
千葉県多古町高津原産
篠塚 雄一さん



美味しさが違う
農薬・化学肥料不使用の
オーガニックサラダ用
若葉ミックスです。



サラダでも美味しい！一流シェフも認めた特別な味と香り。
最上川の清流で農薬に頼らずに育てています。



山形県丹形町産
**舟形マッシュルームの
オーガニックマッシュルーム**



生産者
千葉県多古町産
菅澤 真実さん



農薬、化学肥料に頼らずに
にんじん本来の美味しさに
こだわって育てました。



千葉県多古町産
菅澤さんオーガニックにんじん

有機米、良質な水、米麹を使い、
伝統的技法（多段仕込み）を用いた酒
（酢もろみ）造りの工程を経て酢に
醸造しています。まろやかな風味が特長です。



有機純米酢
360ml
459円
(496円税込)



アルチエネロ
有機トマトピューレ
200g
199円
(215円税込)

イタリア産有機トマトをヘルベットの
ようになめらかに裏こした、
2倍濃縮のピューレ。有機トマトの
おいしさをお楽しみください。

地中海産本鮪赤身使用

本マグロの尾肉を
甘辛く煮ました。

美味しいお惣菜
まぐろの煮つけ
1パック

399円
(431円税込)

ワンフローズンで食卓にお届け！
赤身のあつさり旨味が感じる、中トロが脂が乗って、
お寿司に最適。

地中海産、他
本鮪赤身刺身用
100g当り

599円
(647円税込)

地中海産本鮪赤身を使用したにぎり10貫です。

地中海産本鮪赤身使用

美味しいお寿司
にぎり10貫
1パック

899円
(971円税込)

ナリタヤオリジナル 品質と価格、両方にこだわり抜いて開発しました。Naritaya Original Foods

室戸産海洋深層水にがり
と国産丸大豆で作った純国産品
1個100gの充填豆腐、
お手軽食べきりサイズ+
便利な4個パック

純国産絹豆腐
100g×4

99円
(107円税込)

スペシャルブレンドはコクが際立つリッチなブレンド
セレクトブレンドは甘い香り際立つキレのある
ブレンドです。

ナリタヤ
ロースターズセレクト(粉)
・スペシャルブレンド
・セレクトブレンド
各200g

499円
(539円税込)

食べやすいサイズに生まれ変わった
ナリタヤオリジナルのカステラです

ナリタヤ
新おいしい
カステラ
(1斤)各9切
・はちみつ
・さくら

399円
(431円税込)

429円
(464円税込)

国産のもち米を使用し
サクラエビの煮干しを
粉末にして生地練りこみました。
隠し味に千葉県産白醤油を
使用しています。 **新発売**

ナリタヤ
えび餅
70g

199円
(215円税込)

オメガ3脂肪酸が多く含まれ、
体と健康を考えたバターです。

ニュージーランド産
グラスフェッドバター
200g

429円
(464円税込)

ナリタヤの
バイヤーが自信をもって選び抜きました。

秋田の自然が育んだ比内地鶏の
ガラを炊き上げ、あつさり
醤油味に仕立てたスープと
細ちぢれ麺の組み合わせが
絶妙な味わいです。

八郎めん
秋田生ラーメン
(比内地鶏ガラスープ醤油味)
110g×3

598円
(646円税込)

2/14日～2/20日
食育の日
旬彩キッチンDAY

2月の食育テーマ
「ひなまつり」
レシピは店内の食育コーナーにご用意しております。

※店舗での試食はありません。
特別価格はホームページでご覧いただけます。
<http://www.naritaya-net.co.jp/>

LINE
タイムラインをどうぞ

ナリタヤ食育2月 検索