

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てることを極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハラシボ（ホタルジャコ）や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。



とにかく分厚くて食べ応えが半端ない!



厚さがみよし天の約2倍!  
原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]  
650 凍不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
鬼じゃこ天  
80g×2枚 630円(税込)

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ



原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]  
180440 凍不使用  
宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
みよしのじゃこ天  
50g×2枚 398円(税込)

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



原材料/魚肉(宇和島海沖)、ニラ、生姜、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]  
180452 凍不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
ニラ生姜じゃこ天  
50g×2枚 398円(税込)

野菜とじゃこ天がマッチしています



原材料/魚肉(宇和島海沖)、玉ねぎ、にんじん、ごぼう、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]  
180464 凍不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
野菜じゃこ天  
50g×2枚 398円(税込)

みよし×リアスのコラボみよし天



原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、わかめ、めかぶ、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]  
180476 凍不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
わかめかぶじゃこ天  
50g×2枚 398円(税込)

やわらかい食感 汁物に入れるとよい出汁がでます



原材料/魚肉(宇和海)、豆腐、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]  
180488 凍不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米  
みよしの魚団子  
150g 398円(税込)



茅ヶ崎市 欣ずし

今から8年ほど前、茅ヶ崎の老舗寿司屋「欣ずし」の店主・小又学さんは、茅ヶ崎のイワシを使ってアンチョビをつくろうと試行錯誤を重ねていました。きっかけは「茅ヶ崎の名物をつくってみたい」と思ったこと。イワシを塩漬にすると、出てきたのは濁った塩水。これをある手法で澄ませてみると見事にハマリ、クリアで美味しい魚醤ができあがりました。規格外や獲れ過ぎを理由に廃棄されてしまう魚を有効利用することにし、2019年に完成しました!

茅ヶ崎の旬魚をギュッと閉じ込めた調味料



原材料/シラス(相模湾)、食塩  
180490 欣ずし(茅ヶ崎市) ◎90日以上  
えぼしの雫 茅ヶ崎ナンブラー  
100ml 815円(税込)

いつでも手軽に玄米食を取り入れることができます



原材料/玄米(タイ)  
180531 プレスオールタイプ ◎730日/米  
玄米ビーフン  
40g×3 462円(税込)

広島産のかきから作った逸品。もちろん無添加  
チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

180543 光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米  
ヒカリ オイスターソース  
115g 398円(税込)

レモンの爽やかな香りをお楽しみいただけます

B品も含めた国産レモンを串切りにカットし、急速凍結で冷凍しました。自然解凍して料理に添えたり、氷代わりに飲み物に入れたり。  
180555 高橋徳治商店 ◎30日以上  
冷凍カットレモン  
150g 278円(税込)

もったいない!から生まれた旨いスパイス



原材料/シラス(相模湾)、食塩、香辛料(コリアンダー、パプリカ、ガーリック、ジンジャー、キャラウェイ、レッドペッパー、クミン、オレガノ、タイム)  
欣ずし(茅ヶ崎市) ◎180日以上  
えぼしの雫 アンチョビソルト  
180506 30g 722円(税込)  
180518 徳用 90g 1444円(税込)

欣ずし×アナンの コラボスパイスミックス



原材料/小魚(相模湾)、食塩、香辛料(コリアンダー、パプリカ、ガーリック、ジンジャー、キャラウェイ、レッドペッパー、クミン、オレガノ、タイム)  
欣ずし ◎180日以上  
えぼしの雫 AKA EBOSHI  
180520 欣ずし  
アンチョビソルトをベースに鎌倉・アナンさんのスパイスを調合しました。揚げ物や炒め物などにひと振り。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

岩手県八幡平市 暁ブルワリー 八幡平ファクトリー 人に自然にやさしく

暁ブルワリー、岩手山の麓にある自然豊かな郷山にあります。「人と自然にやさしく」というコンセプトを実現させるにふさわしい土地です。天からの雪や雨が岩手山の深い森で長い間眠るように蓄積され、湧き水となってこの地を潤します。この岩手山の豊かな湧き水は、日本名水百選のひとつで「金沢清水」と呼ばれます。このミネラルを豊富に含んだ水はビール造りに最適です。八幡平の豊かな人と自然が織りなす郷山に敬意を表し、八幡平山頂にある観光名所であるドラゴンアイ(鏡沼)と名づけました。オーガニックビールは日本では珍しく、オーガニック専用の醸造所はおそらく暁ブルワリーだけではないかと思えます。今後も自然とともに育むやさしいビールを目指します。

180567 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上  
ドラゴンアイ スカイ ピルスナー  
350ml 435円(税込)

180579 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上  
ドラゴンアイ マグマ IPL  
350ml 470円(税込)

180580 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上  
ドラゴンアイ サン ゴールデンエール  
350ml 470円(税込)

180592 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上  
ドラゴンアイ スノー パールエール  
350ml 470円(税込)



大正2年創業のそば製造専門の老舗  
その昔のそばを実現するための3つのテーマ「本物のそば」「美味しいそば」「食べるそば」で試行を重ね完成させました。  
五代目本田屋繁

新そばならではの風味豊かな香りをお楽しみください



**180609** 本田商店 ◎90日/麦・そば  
**奥出雲新そば(つゆなし)**  
100g×2 **420円**(税込454円)

**180610** 本田商店 ◎90日/豆・麦・米・そば  
**新そば(つゆ付)**  
麺100g×2 ツユ40g×2 **560円**(税込605円)

国内産新そばの実を丸ごと挽いた蕎麦粉を使った5割そばです。  
厳選した調味料を使った、まろやかなつゆ付き。  
原材料/そば(そば粉、小麦粉、食塩)、つゆ(醤油、砂糖、鰹節、宗田鰹節、食塩、みりん、昆布、椎茸、清酒)



島根県奥出雲町 **森田醤油店**

原料選びから製麹、もろみ管理、火入れまで一貫して自らの工場で行い、奥出雲の清涼なわき水をふんだんに使って、自然の状態を生かした醤油づくりを続けています。

隠岐のあごにこだわりました  
すっきりと上品な味わいを楽しめます



**180658** 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米  
**隠岐のあごだし**  
250ml **715円**(税込772円)

野菜を使った5種類の天ぷらセット



原材料/揚げ油(米油)、かぼちゃ、さつまいも、舞茸、茄子、玉ねぎ、人参、春菊、天ぷら粉(小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー))、濃縮天つゆ(濃口醤油、粗製糖、味醂、食塩、鰹、エキス口鰹節、鰹節、椎茸、イワン煮干し、昆布)

**180622** 菅原食品販売 ◎120日以上/豆・麦・米  
**天ぷらセット(濃縮天つゆ付)**  
5種(各2個) **590円**(税込637円)

カボチャ、サツマイモ、ナス、舞茸、野菜かき揚げを米油で揚げました。温めてください。

温めるだけの冷凍海老天



プリプリのえびを使い、天ぷら専門メーカーが国産小麦の天ぷら粉と米油を使い揚げました。温めてください。  
**180634** 菅原食品販売 ◎120日以上/麦・米・えび  
**海老天ぷら**  
3本 **450円**(税込486円)

天ぷらづくりに手軽なセット



イカ4切、キス2枚、エビ2尾を天ぷら、フライ用に下処理しました。解凍後、衣をつけて揚げてください。  
**180646** 三米商店 ◎90日以上/えび  
**天ぷらフライ用3品セット**  
120g **500円**(税込540円)

柔らかい風味と薄い色が特徴です



**180660** 森田醤油 ◎6ヶ月以上/豆・麦  
**国産丸大豆生しょうゆ**  
360ml **550円**(税込594円)

素材の色や香りを生かしたい料理におすすめです



**180671** 森田醤油 ◎1年半/豆・麦  
**うすくち醤油**  
360ml **486円**(税込525円)

変わらぬ美味しさを追求した減塩醤油



**180683** 森田醤油 ◎180日以上/豆・麦  
**二段仕込み減塩醤油**  
360ml **540円**(税込583円)

だいたい、すだち、ゆずのフルーティーな香り



**180695** 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米  
**手造りぼん酢**  
360ml **760円**(税込821円)

島根県出雲市 別所蒲鉾店

弾力のある竹輪をカラッと香ばしく



原材料/魚肉(日本、ニュージーランド)、馬鈴薯澱粉、食用菜種油、砂糖(甜菜糖)、味醂、食塩、あおさ粉、鰹だし、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし

**180701** 別所蒲鉾店 ◎30日以上/米  
**ちくわ磯辺揚げ**  
120g **380円**(税込410円)

焼ちくわをスティック状にカットし、あおさ粉と天然だしを加えた衣を付け、菜種油で揚げました。

山陰のあごを使った風味豊かなちくわです



無リン魚肉すり身にあご(とび魚)を加え、魚醤、鰹・昆布だし等で味付けし、焼き上げました。  
**180713** 別所蒲鉾店 ◎30日以上/米  
**あご入りちくわ**  
3本(120g) **330円**(税込356円)

魚肉とイカのうまみがたっぷり!



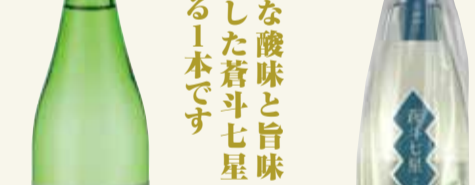
魚肉のうまみを十分にひきだし、イカをたっぷり練り込みました。  
**180725** 別所蒲鉾店 ◎30日以上/米  
**いか天**  
100g(4枚) **380円**(税込410円)

島根県安来市 青砥酒造



青砥酒造が酒造りに臨むとき、心に留め置くのは「酒が人を造り、人が酒を造る」という言葉です。「酒」の部分で「子」に、「人」の部分で「親」に置き換えてもいいかもしれません。酒も子供も、見ればどれだけ愛情を注がれたか、育てた人間のひととなりか、どんなものかを、正直に映し出します。青砥酒造では、すべての工程に手を抜かず、子供を育てるように情熱を持って、上質な日本酒を伝えていきます。

軽快な酸味と旨味が絶妙に調和した蒼斗七星の入門酒



**180774** 青砥酒造 ◎10月3回  
**蒼斗七星 特別純米65**  
720ml **1500円**(税込1650円)

蒼斗七星独特のテイストで「無濾過無加水ながらスッキリ飲みやすいお酒」を表現しました。原料米:佐喜錦 精米歩合:65% アルコール度数:17~18%

甘味たっぷりのかぼちゃの味をお楽しみいただけます

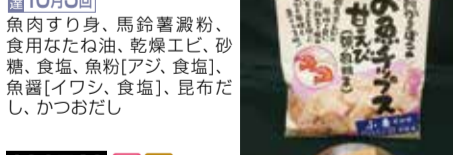


原材料/魚肉すり身(魚肉、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

**180737** 別所蒲鉾店 ◎60日以上/米  
**お魚チップスカボチャ**  
40g **265円**(税込286円)

無リンすり身、昆布とかつおのだし、カボチャペースト、米粉を使ったスナック菓子です。

甘えびの風味いっぱい



魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、乾燥エビ、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし  
**180749** 別所蒲鉾店 ◎60日以上/えび  
**お魚チップスえび**  
40g **265円**(税込286円)

おやつやおつまみに最適!香り豊かな国産あおさ粉入り



魚肉すり身(魚肉(国産)、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし  
**180750** 別所蒲鉾店 ◎60日以上  
**お魚チップスあおさ**  
40g **265円**(税込286円)

南高梅の香り、すっきりとした酸味。後口すっきりとした味わい



**180786** 青砥酒造 ◎10月3回  
**ほろよい梅酒**  
720ml **2060円**(税込2266円)

農薬・化学肥料不使用米を原料とした生原酒に無農薬の南高梅を漬け込み、一年間低温熟成させました。

木槽搾りのため、香り高く、甘みたっぷり



**180798** 青砥酒造 ◎90日以上/米  
**青砥 木槽搾り純米酒かす**  
500g **620円**(税込670円)

酒かす使い方  
・カレーライス…大さじ1  
・ハンバーグ…大さじ1  
・ヨーグルト…小さじ1 等々



(株)坂ノ途中は、「100年先もつづく、農業を。」をコンセプトに、農業や化学肥料に頼らず丁寧に育てられたお野菜などの農作物をお届けしています。活動は国内に留まらず、ウガンダのゴマを使用したごま油や、アジア各国のコーヒーなども取り扱っています。

酸味が少なく、苦味のあるコーヒーがお好みの方におすすめです



苦味：●●○○  
酸味：●●○○  
フレーバー：ピターチョコ、きび砂糖

坂ノ途中 ◎90日以上  
ラオスの森コーヒー

180804 (豆) 150g 900円(税込) (972円)

180816 (粉) 150g 900円(税込) (972円)

ラオス北部ルアンパバーンで農業化学肥料不使用栽培されたアラビカ種。精製:ウォッシュド/焙煎:中深煎り

柑橘系の酸味とカシューナッツのようなほのかな甘み、すっきりとした後味



苦味：●●○○  
酸味：●●○○  
フレーバー：柑橘ジュース、カシューナッツ

坂ノ途中 ◎90日以上  
バリの湧水コーヒー

180828 (豆) 150g 900円(税込) (972円)

180830 (粉) 150g 900円(税込) (972円)

インドネシアバリ島ブラガボン村で農業化学肥料不使用栽培されたアロブ種。精製:フルウォッシュド/焙煎:中煎り

熟した桃のような甘さと果実酒のような芳醇な香り



苦味：●●○○  
酸味：●●○○  
フレーバー：桃シロップ、梅酒

坂ノ途中 ◎90日以上  
雲南の桃源郷コーヒー

180841 (豆) 150g 900円(税込) (972円)

180853 (粉) 150g 900円(税込) (972円)

中国雲南省で農業化学肥料不使用栽培されたアラビカ種。精製:ナチュラル/焙煎:中浅煎り

玄米粉100%  
グルテンフリーのお菓子  
福井県・池田町 コメココ



有機栽培の村、福井県池田町はのどかで豊かな日本の農村風景が広がります。無農薬、無化学肥料の農業に町をあげて取り組んでいます。地元の原料を中心に体も心も満足いただける焼き菓子をお届けします。

みためもかわいらしい  
やさしい甘さのサブレです



原材料/玄米粉、アーモンドプードル、有機メープルシロップ、なたね油、てんさい糖、食塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)

180889 ◎30日以上/米  
コメココ  
玄米粉サブレ(動物型プレーン)

5枚(約55g) 465円(税込) (502円)

有機メープルシロップをふんだんに使い、香り豊かなグルテンフリーのメープルサブレです。

もったいないから生まれた  
甘酸っぱいシロップ



原材料/甜菜糖、レモン果汁、コーヒーの果皮(マヤマヤ)

180865 ◎180日以上  
坂ノ途中  
カスカラシロップ

300ml 825円(税込) (891円)

コーヒーの真っ赤な果実を乾燥させた果皮と甜菜糖、レモン果汁で作りました。炭酸水やミルクなどで割ってください。

風味豊かな生姜と  
香り立つ二種類のスパイス



原材料/生姜(高知県)、きび砂糖、有機カルダモン(スリランカ)、有機ブラックペッパー(スリランカ)

180877 ◎180日以上  
信州自然王国  
ジンジャーシロップ

300ml 1200円(税込) (1296円)

農業不使用栽培生姜と、有機カルダモン、ブラックペッパーをブレンドし、きび砂糖と一緒にじっくり煮詰めました。炭酸水や牛乳で割ってください。

有機ココアを練りこんで  
チョコ味に仕上げました



原材料/玄米粉、アーモンドプードル、有機メープルシロップ、なたね油、てんさい糖、食塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)、オーガニックココアパウダー

180890 ◎30日以上/米  
コメココ  
玄米粉サブレ(四角型チョコ)

45g 400円(税込) (432円)

無農薬無化学肥料の玄米粉と香り豊かな有機メープルシロップをふんだんに使って焼き上げたビーガン対応のメープルサブレです。

池田町で作った甘こうじの  
自然な甘みのバターケーキです



原材料/てんさい糖、発酵バター、玄米粉、アーモンドプードル、卵、甘こうじ、くるみ、アーモンドスライス、ベーキングパウダー(ノンアルミ) [卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

180907 ◎30日以上/卵・乳・米  
コメココ  
アーモンドケーキ(甘こうじ&くるみ)

1本18cm (約200g) 1170円(税込) (1264円)

平飼卵や発酵バターをたっぷり使って焼き上げたグルテンフリーの玄米粉のケーキです。解凍は常温で約3時間です。

東京葛飾青戸  
富士見堂



素材で味わうせんべい。そのままご飯として食べればおいしいお米をあえてせんべいに。しつかりとしたお米の味・素材の味を大切にしておせんべいを作っています。

180944 ◎90日/豆・麦・米  
富士見堂  
成清さんの海苔せんべい

12枚 390円(税込) (421円)

有明産秋芽一番摘みの風味の良い貴重な海苔を使用しています。

海苔の良い香りが特徴の富士見堂定番の味



玄米粉のあまみが引き立つザクザクした食感の塩味クッキーです



原材料/玄米粉(福井県)、アーモンドプードル(オーストラリア)、なたね油、てんさい糖、有機豆乳、有機ヘンプシード、有機ヘンププロテイン、食塩、えごま

180919 ◎30日以上/豆・米  
コメココ  
ヘンプスティック塩味

50g 445円(税込) (481円)

無農薬無化学肥料の玄米粉と栄養豊富なヘンプシード(麻の実)をたっぷり使ったヘルシーなクッキーです。

有機黒しょうがが香る滋味深い味わい。おつまみにしても♪



原材料/玄米粉(福井県)、アーモンドプードル(オーストラリア)、なたね油、てんさい糖、有機豆乳、有機ヘンプシード、有機ヘンププロテイン、食塩、えごま、有機黒胡椒

180920 ◎30日以上/豆・米  
コメココ  
ヘンプスティック黒胡椒

50g 445円(税込) (481円)

無農薬無化学肥料の玄米粉と栄養豊富なヘンプシード(麻の実)をたっぷり使ったヘルシーなクッキーです。

食べやすい大きさで  
軽い食感



180956 ◎60日/豆・麦・米  
富士見堂  
小丸揚げせんべい

14枚 360円(税込) (389円)

そのまま食べても美味しい桜えびともち米の甘みにサクとした食感

180970 ◎90日/豆・麦・米・え  
富士見堂  
海老揚げ

50g 290円(税込) (313円)

荳胡麻のプチプチとした食感、ほんのりとしたシソの香り



180968 ◎60日/豆・麦・米  
富士見堂  
荳胡麻せんべい

10枚 398円(税込) (430円)

軽い食感で、白醤油と梅びしお、さらめの甘じょっぱい味わい

180981 ◎45日以上/麦・米  
富士見堂  
梅ざらめあられ

50g 278円(税込) (300円)

# アンジーナ石けんシャンプー、人気の秘訣

1990年の創業当初から変わらずアンジーナの看板商品として皆さまに愛され続ける石けんシャンプー。  
選ばれるには、理由があります。

- 家族みんなで使える…赤ちゃんにも安心安全。
- 1本で全身洗える……洗髪だけでなく、洗顔、ボディにも。
- 髪も肌もしっとり……椿油のうるおい効果。
- お風呂場スツクリ……色んなボトルが不要に。
- 環境にもやさしい……河川を汚しません。(生分解度試験実施済み)



赤ちゃんからお年寄りまで、大切な家族が毎日使うシャンプーだからこそ、髪、肌、そして河川にやさしい\*、植物由来の原料を選びました。



\*生分解度試験実施済み。環境中で分解されやすいとの結果を得ています。(日本食品分析センター)

使用していません 香料、着色料、シリコン、旧表示指定成分、石油系合成界面活性剤

泡立ちの良い椿石けんで汚れを落とし、保湿力が高く肌に近い成分「オレイン酸」たっぷりの椿油でうるおいキープ、やわらかな肌をつくります。



### 洗い流さないトリートメント

石けんシャンプーを初めてお使いになる方、洗髪時のキシミが気になる方に。アンジーナのマッサージオイルは、トリートメントにもおすすめです。

- 1 シャンプー後、タオルで水分をふきとります。
- 2 オイルを少量手にとり、頭皮から髪全体になじませました後、ドライヤーで乾かします。



パサつきや枝毛を防ぎ、ハリつやUP!ドライヤーの熱からも髪を守ります。



詰替え用 400ml  
本体価格 1,400円 (税込価格1,540円)  
注文番号 600008



はじめての方やご旅行に。  
トラベル用 50ml  
本体価格 270円 (税込価格297円)  
注文番号 600011

成分(起原/機能):水、ヤシ脂肪酸K(ヤシ油/洗浄剤)、パーム脂肪酸アミドDEA(パーム椰子果実の核油/乳化剤)、グリセリン(ヤシ油・パーム油/保湿剤)、ツバキ脂肪酸K(ツバキ油/洗浄剤)、ツバキ種子油(ツバキ種子/保湿剤)、クエン酸(甘藷澱粉・タピオカ澱粉/pH調整剤)、クエン酸Na(クエン酸・岩塩/pH調整剤)、ベタイン(ビート糖/保湿剤)、エタノール(さとうきび/基剤)、ココイルアルギニンエチルPCA(ヤシ油・タピオカ澱粉・サトウキビ/保湿剤)



ツバキ油 + オリーブスクワラン 植物成分100%  
ベビーマッサージにも髪、頭皮、顔、ボディ、に使えるオイルです。  
アンジーナメイクも落とせる  
**マッサージオイル**  
110ml 本体価格 2,800円 (税込価格3,080円)  
注文番号 600023  
※クレンジングの際にはティッシュなどでふき取り後に洗顔して下さい

成分(起原/機能):ツバキ油(ツバキ種子/柔軟・保湿・保護・洗浄剤)、スクワラン(オリーブ果実/柔軟・保湿・保護・洗浄剤)



キュウリエキス配合  
キュウリとハマメリスで肌をひきしめる  
ヒアルロン酸配合。  
アンジーナ  
**フェイスウォーター**  
120ml 本体価格 2,700円 (税込価格2,970円)  
注文番号 600035

成分(起原/機能):水、グリセリン(ヤシ・パーム/保湿剤)、エタノール(サトウキビ/溶解剤)、PCA-Na(サトウキビ・タピオカ/保湿剤)、ハマメリス水(ハマメリス樹皮・葉/基剤)、キュウリ果実エキス(キュウリ果実/保湿剤)、ヒアルロン酸Na(乳酸球菌発酵物/保湿剤)、マルチール(トウモロコシ・バレイショ/保湿剤)、ヒノキチオール(ヒノキ/防腐剤)



ツバキ油配合 ホホバ油配合  
ホホバ油が紫外線・乾燥から肌を守る  
朝は、UVクリームやメイクの下地。  
夜は、保湿ケアに。  
アンジーナ  
**フェースクリーム**  
40g 本体価格 2,800円 (税込価格3,080円)  
注文番号 600047

成分(起原/機能):水、スクワラン(オリーブ/保湿剤)、ツバキ種子油(ツバキ種子/保湿剤)、グリセリン(ヤシ・パーム/保湿剤)、ステアリン酸グリセリル(SE)(ヤシ・パーム/乳化剤)、ステアリアルアルコール(ヤシ・パーム/乳化剤)、ステアリン酸(ヤシ・パーム/乳化剤)、ステアリン酸PEG-40(ヤシ・パーム・酸化エチレン/乳化剤)、ホホバ種子油(ホホバ種子/保湿剤)、DNA-Na(サケ白子/保湿剤)、カプリン酸グリセリル(ヤシ・パーム/乳化剤)、ラウリン酸ポリグリセリル-2(ヤシ・パーム/乳化剤)、ラウリン酸ポリグリセリル-10(ヤシ・パーム/乳化剤)、ココイルアルギニンエチルPCA(ヤシ・サトウキビ・トウモロコシ/保湿剤)



ツバキ油配合  
たっぷり椿油でしっとり洗い上がりやわらか  
洗顔後につばらないのが特徴です。  
アンジーナ  
**洗顔ジェル**  
110ml 本体価格 2,300円 (税込価格2,530円)  
注文番号 600059

成分(起原/機能):水、パーム脂肪酸アミドDEA(パーム/乳化剤)、カリ石けん素地(パーム・ヤシ/洗浄剤)、ヤシ脂肪酸K(ヤシ油・パーム油・パーム核油/洗浄剤)、クエン酸Na(タピオカ・トウモロコシ・サツマイモ・甜菜/pH調整剤)、ツバキ脂肪酸K(ツバキ種子/洗浄剤)、ツバキ種子油(椿実/基剤・保湿剤)、ベタイン(ビート/保湿剤)、クエン酸(タピオカ・トウモロコシ・サツマイモ/pH調整剤)、エタノール(サトウキビ/基剤)



植物成分100%  
植物成分100%の美容液  
気になる目じりや、ロまわりに一滴。  
アンジーナ  
**オリーブスクワラン**  
30ml 本体価格 2,300円 (税込価格2,530円)  
注文番号 600060

成分(起原/機能):スクワラン(オリーブ/保湿剤)



プロポリス配合 植物成分100%  
自然成分100%あらゆる肌のトラブルに  
肌のデリケートな方やお子さまにもお使いいただけます。  
アンジーナ  
**ハニープロクリーム**  
40g 本体価格 3,500円 (税込価格3,850円)  
注文番号 600072

成分(起原/機能):オリーブ果実油(オリーブ果実/保湿・保護剤)、ミツロウ(蜜蜂の巣/保湿・柔軟剤)、プロポリスエキス(花粉・植物・蜜蜂の分泌物/保護・皮膚コンディショニング)、トコフェロール(大豆/製品安定剤)、ラベンダー油(ラベンダー/保湿・保護剤)、オタネニンジン根エキス(高麗人參の根/皮膚コンディショニング)、ローズマリー花エキス(ローズマリーの花/皮膚コンディショニング)、エタノール(糖蜜/溶解剤)

### 純度100%の天然な椿油です。

大島純粋三原椿油の搾油法は、ほとほとどの圧力で良質な部分を搾り取り、ゆっくりとやさしく濾過している純粋で良質な椿油を作る為の古典的な伝統製法を用いております。スキンケア・ヘアケア・頭皮のマッサージにもご利用になれます。



三原椿油ポンプ瓶  
50ml 本体価格 1,600円 (税込価格1,760円)  
注文番号 600084  
成分:ツバキ油



三原椿油ミニボトル  
10ml 本体価格 800円 (税込価格880円)  
注文番号 600096  
成分:ツバキ油

【商品に関するお問合せ先】 有限会社高田製油所 | 東京都大島町元町1-21-1 Tel:04992(2)1125

●アンジーナ製品・キャリアオイル製品は全て日本製、ハニープロクリームはカナダ製です。●アンジーナ製品は、自然素材をベースに無香料・無着色、安全最優先で作っておりますので、開封後はなるべく4ヶ月以内にお使いください。●開封後の返品は、不良品の場合を除きご遠慮ください。●必ずパッチテストを行ってからご使用ください。●お肌に合わない場合はご使用をおやめください。

アンジーナは、成分ひとつひとつの起原(原料由来)と機能(配合目的)を公開しています。

詳しくは「アンジーナ」で検索ください。

〈商品に関するお問合せ先〉  
発売元 安全商品普及会 京都  
Tel & Fax : 075-701-8002  
(10:00~17:00 土日祝を除く)  
URL : www.anzena.com

