3/10(金)より販売開始いたします。

新発売!

日産商事は”オーガニック”をみなさまに自信を持ってお勧め致します。
安心・安全にこだわった商品をぜひご賞味下さい！

natural & organic

オーガニック食品商品カタログ

本当に良いものだけを届けたい
子供たちのために
未来のために

オーガニックのすすめ

もともと、食べ物には身体に必要な栄養を与え、健康をつくる源と考えれば
安心・安全である事は当たり前の事です。
”オーガニック”と聞くと、農薬や化学肥料を使わない
健康に良いイメージばかりもたれる方も多いですが、
本来は「本質的な、根本的な、自然に即した」という言葉の意味があり、
”オーガニック”は「自然本来の姿に戻る」ことだとシンプルに考えています。

おいしいだけでなく、地球にも身体にも優しい。
だからオーガニック。

選りすぐりの製菓製パン材料を全国にお届けしております。
製菓・製パン材料のお店
日産商事株式会社
東京都板橋区徳丸１－４５－５
ＴＥＬ ０３(３９３７)７０１１（代表）
ＦＡＸ ０３(３９３４)２８９７
http://www.nissanshoji.co.jp/
E-mail:shopmanager@nissanshoji.co.jp

オーガニックって何？

Q1 オーガニック食品とはなんですか？

農薬及び化学合成された肥料を使用せず、土壌本来の生産力を発揮させる栽培、飼育された農畜産物、又、化学合成添加物および薬剤、遺伝子組み換え原料を使用せずに加工された食品の事です。

Q2 オーガニック食品には何か基準がありますか？

オーガニックにはJAS法で定められた基準があります。栽培、加工だけでなく、輸入時や再梱包など流通の各段階でも非有機のものとの混合、化学薬品による汚染が防がれるよう管理を求められます。認定事業者は年に一度、農林水産省公認の選定機関による外部監査を義務づけられています。

Q3 オーガニック食品の見分け方はどのようにすればいいの？

オーガニック認定品には、有機JASマークが表示されています。
このマークの付いた食品にのみ「有機〇〇」「オーガニック〇〇」という商品名を表示する事ができます。
※農林指定物資の対象外原材料を使用した製品には、一部、オーガニック商品でも有機JASマークが付かない商品もございます。（蜂蜜製品など）

Q4 オーガニック食品とそうでないものと何が違いますか？

見た目に違いはありません。野菜や穀物類などは味、香りも強く、素材そのものの味が濃い事が特徴です。農薬や化学合成肥料に頼らず栽培、加工される為、私たちの身体にやさしいだけでなく、環境への負荷低減にも配慮された栽培方法です。

オーガニックメープルシロップ
No.1ミディアム

カナダの大自然で有機栽培されたサトウカエデの樹液のみを使用した「カナダNo.1ミディアム」グレードのメープルシロップ。
樹齢40年以上の樹から春の限られた期間にしか収穫できないうえ、40ℓの樹液を煮詰めて1ℓしかとれない
貴重な甘味料です。一般的な甘味料と比較して、ミネラル分などの栄養価が高くお料理にも幅広く使えます。

100gあたりの成分表

	メープルシロップ	蜂蜜	上白糖
エネルギー(kcal)	270	294	384
たんぱく質(g)	0.1	0.2	0
脂質(g)	0	0	0
炭水化物(g)	66.9	79.7	99.2
ナトリウム(mg)	0	7	1
カルシウム(mg)	108.9	2	1
カリウム(mg)	224.8	13	2
マグネシウム(mg)	21	1	微量
マンガン(mg)	2.3	−	−
亜鉛(mg)	0.7	0.3	0
ビタミンB1(チアミン)(mg)	0.07	0.01	0
ビタミンB2(リボフラボン)(mg)	1.3	0.01	0
ナイアシン(mg)	0.08	0.2	0

原材料	有機砂糖楓の樹液
内容量	330g
賞味期限	約36ヶ月
保管条件	常温
原産国	カナダ
商品価格(税込)	¥1,000

有機砂糖

ブラジルサンパウロ郊外の広大な農場で有機栽培されたさとうきびから作られた砂糖です。
砂糖精製工程において、イオン交換樹脂塔や活性炭などを使った高度なろ過を行っていないので、
さとうきびの色やミネラル分が残り、独特のうまみとなる”まろみ”をつくりだしています。

農園の取り組み

有機砂糖は、一般の砂糖と比べ、さとうきびの作付けと
栽培においても最も違いがあります。
化学肥料や農薬不使用は勿論ですが、
圃場にマメ科の緑肥を蒔き窒素分を安定させたり、
さとうきびの絞りカスを発酵させた堆肥をまく事で土壌を育てます。
害虫駆除には益虫を使用するなどの工夫もしています。

原材料	有機サトウキビ
内容量	400g
賞味期限	なし
保管条件	常温
原産国	ブラジル
商品価格(税込)	¥450

エキストラバージン　オリーブオイル

スペインコルドバ北、ロス・ペドロチェスの丘で、農薬や化学肥料を使わない伝統製法により、
ていねいに栽培されたオリーブの実から作られたオリーブオイルです。
最高品質のオーガニックオリーブの実から、エキストラバージンオリーブオイルに適した部分のみを搾った、
風味の強いのが特徴です。

原材料	有機食用オリーブオイル
内容量	250ml
賞味期限	約24ヶ月
保管条件	常温
原産国	スペイン
商品価格(税込)	¥838

原材料	有機食用オリーブオイル
内容量	500ml
賞味期限	約24ヶ月
保管条件	常温
原産国	スペイン
商品価格(税込)	¥1,599

オーガニックパスタ

小麦本来の旨みが味わえるイタリア産オーガニックデュラム小麦セモリナ100%のパスタです。
低温乾燥させているので、長期間風味が損なわれません。

BIO IDEA ブランドについて

「オーガニックのアイデア」という名前が由来のBIO IDEAはオランダのオーガニック原料、商品を輸出入するリーディングカンパニーDO-IT社がイタリア・シチリア島の有機農家や生産者と一緒に作り上げたオーガニックブランドです。純粋な伝統製法で作られたBIO IDEAの商品は、小規模の有機農家にとって、継続性と正当な所得が確保され、安全と美味しさを保証するイタリアブランドとして定着しています。

スパゲッティ

太さ1．6mmなので、全てのソースと相性がよく、食べやすいスタンダードなスパゲッティです。

原材料	有機デュラム小麦のセモリナ
内容量	500g
賞味期限	約24ヶ月
保管条件	常温
原産国	イタリア
商品価格（税込）	¥330

ペンネ

中が空洞で表面にスジが入っているので、ソースと絡みやすく、濃厚なパスタにもよく合います。

原材料	有機デュラム小麦のセモリナ
内容量	500g
賞味期限	約24ヶ月
保管条件	常温
原産国	イタリア
商品価格（税込）	¥330

トリコロールフジッリ

プレーン、トマト、ほうれん草のカラフル3色パスタ。ソースにもよく絡み、サラダやスープなどにも使いやすいショートパスタです。

原材料	有機デュラム小麦のセモリナ 有機トマトパウダー・有機ほうれん草パウダー
内容量	500g
賞味期限	約24ヶ月
保管条件	常温
原産国	イタリア
商品価格（税込）	¥500

オーガニックパスタソース

ナポリ

玉ねぎの甘みとオレガノの爽やか香りでお子様にもやさしいソースです。

原材料	有機野菜
内容量	340g
賞味期限	約24ヶ月
保管条件	常温
原産国	イタリア
商品価格（税込）	¥500

太陽の光が降り注ぐイタリア・ポンティアーニで有機栽培された甘い完熟トマトを使用。余計な添加物を加えず、イタリアの伝統的な家庭料理の味を再現しました。パスタ以外にもさまざまな料理に幅広くお使いいただけます。

バジル

野菜の旨みが閉じ込められた、バジルの香り豊かなソースです。

原材料	有機野菜
内容量	340g
賞味期限	約24ヶ月
保管条件	常温
原産国	イタリア
商品価格（税込）	¥500

アラビアータ

トマトとオニオンをじっくり煮込み、パセリを加えました。
唐辛子の効いた辛口ソースです。

原材料	有機野菜
内容量	340g
賞味期限	約24ヶ月
保管条件	常温
原産国	イタリア
商品価格（税込）	¥500

オーガニックトマト

ナポリから車で30分、世界遺産で有名なポンペイ遺跡近郊の畑で有機栽培されたトマトです。
サンマルツァーノやチェリートマトといった調理用に最適な品種から、収穫時期である7月～9月の間に最もおいしく品質の良いものを厳選して使用しています。収穫後は新鮮さを損なわないようすぐに缶詰め加工しています。

ホールトマト

パスタソースや煮込み料理、スープなどレシピが広がる、トマトが丸ごと入った缶詰めです。

原材料	有機トマト、トマトジュース
内容量	400g
賞味期限	約36ヶ月
保管条件	常温
原産国	イタリア
商品価格（税込）	¥308

ダイストマト

お料理しやすいよう、ダイス状にカットしています。

原材料	有機トマト、トマトジュース
内容量	400g
賞味期限	約36ヶ月
保管条件	常温
原産国	イタリア
商品価格（税込）	¥308

**※当社では、お客様によりご満足いただける商品ラインナップ、サービスの提供を目指しております。
日産商事をご利用いただいた際に感じた「こんな商品があったら良いのに」などの
ご意見やご要望をお聞かせいただきたいと思っております。**