

THE  
THIRD  
WORLD  
SHOP



2025年  
第3世界ショップ  
食品カタログ

# 目次

## Page 04 Artisan



P6・Artisan Chocolate  
P9・Artisan Coffee  
P11・Artisan Tea  
P12・Artisan 台湾烏龍茶

## Page 13 チョコレート



P13・板チョコレート  
P15・Pan Work Chocolate

## Page 17 カレーの壺



P18・カレーの壺 ペースト  
P19・本格旨辛ペースト  
P20・カレーの壺 レトルト / スパイス

## Page 21 スナックナッツ



## Page 22 チャイ・ココア



P22・チャイ・Stick 飲料  
ココア

## Page 23 ドライフルーツ・ナッツ



## Page 24 菓子 徳用 ナッツ 調味料



## Page 25 嗜好飲料



P25・嗜好飲料  
P26・ポルトガルワイン

## Page 27 業務用食品





私たちの取り組みは、生産者と直接対話する「顔の見える関係」を築き、栽培方法や生産過程を詳細に確認することはもちろん、生産者の取り組み姿勢に共感できることを最も大切にしています。



## 第3世界ショップとは

第3世界ショップは、貧困とそれによってもたらされる世界の諸問題を仕事創りで解決しようと、1986年にフェアトレード事業を始めました。その過程で見えてきたのは、地域の過疎化、高齢化、後継者難、伝統的な文化や技術喪失といった国内と共通の問題です。現在は国内外を問わず、「地域の困った！の声を、地域の人たちと一緒に事業化することで問題を解決する」コミュニティトレードへと活動の場を広げ、安心社会を作っています。



- 世界中の風土に根ざした食文化を紹介し、豊かな生活を創ります。
- 国内産ではまかないきれない農産物だけを輸入し、日本の農を支えます。
- 近年の地球環境の変化に伴う様々な問題に対処しながら、持続可能な農業を続ける生産者を応援します。
- 素材の力を引き出し、できる限りシンプルな原材料で生産します。
- 食べる人が作る過程に想いを馳せることができるような流通を創り、作る人の誇り・情熱を食べる人に伝えます。



**START 1985** (株)プレス・オールターナティブ設立

**1986**  **第3世界ショップ**

## 第3世界ショップ設立

貧困とそれによってもたらされる世界の諸問題を仕事創りで解決しようと、日本で初めてフェアトレードを事業として始める。

**インドのミラー刺繍製品の生産者、シスター・ルシア、インドの山羊革製品の生産者、チャタジーさんとお付き合いスタート**

**1989**



**フィリピンの手漉き紙製品の生産者（シャビイ）、ロレッタさんとお付き合いスタート**

翌1990年には、手漉き紙の技術向上のため、技術研修生を日本に招待。2001年には、教育をテーマとした奨学金プログラムを開始。

**社会性と志を担保にコミュニティビジネスに融資する市民バンク設立**

**1990**

## WWBジャパン設立

社会に必要とされ、生きがいを持ってできる女性の起業を応援。

## 第3世界ショップ基金の前身、開発教育研究所設立

モノを買う・仕事を創るだけでは解決できない問題に取り組むために設立。生産者とお互いの国や言語・価値観・文化等を超えて、多様な分野の協働プログラムやイベントを実施。

**1993**



## モザンビーク「銃を鉄（くわ）に！」平和プロジェクト

モザンビークでは、長きにわたる内戦終結後、政府・ゲリラ双方が大量の武器を蓄え、市民も多く銃を所持していた。銃を回収し、日本で寄贈された自転車やミシン、鉄等の生活道具と交換するプロジェクトを実施。約7万の銃や弾薬、小型武器を回収。

**1994**



**スリランカのスパイス製品の生産者、マリオさんとお付き合いスタート**

**1995**



**台湾の烏龍茶生産者、林文経さんとお付き合いスタート**

**1997**



**スイスのチョコレート生産者とお付き合いスタート**

**2001**

## コミュニティトレードへ

世界中の生産者と取引を続ける中で、地域の過疎化・高齢化・後継者難・伝統文化や技術喪失といった、どの地域でも共通の問題が見えてきた。そこで国内外を問わず、地域の困った！の声を、地域の人たちと一緒に事業化することで問題を解決する「コミュニティトレード」の概念を打ち出す。

**2004**



## マリオさんとスマトラ島沖地震・救援プロジェクト

津波の被害が大きかったスリランカで、マリオさんは地震翌日から生鮮食品の直送や井戸の浄化など救援活動に奔走。第3世界ショップもマリオさん製品を買うことで集めた義援金を送り、被災者の家兼売店が再建された。

**2006**



## NPO 法人学生耕作隊が山口県宇部市の茶園再生

2002年に山口大学の学生が中心となり立ち上げた「NPO 法人学生耕作隊」が再生を引き受け、2011年に「楠クリーン村」と命名し、全国から来た若者が定住開始。そこで作ったお茶は、「ぼくらが作った煎茶・焙じ茶」として販売中。

**2011**



## ソーシャルネットワークプロジェクト

東日本大震災の被災地にて、編み物を通じた「仕事」＝「生きがい」創りを応援。家に眠っている毛糸を全国から募集し、制作予定のニット製品を前払いで予約購入することを呼び掛けた。不安を感じながら暮らす編み手さんたちから、「集まっておしゃべりをしながら手を動かすと、自然に前向きになれる」との声をいただいた。

## Community network Without Border (CWB) 誕生、カンボジアのカシューナッツプロジェクト開始

これからは何かが起こったときに助け合える国境を超えた仲間・ネットワークが必要と感じ、アジアとの連携が加速。カンボジア、インドネシア、ミャンマー、ネパール、インド、フィリピンの若者たちと、国境を超えて働き学ぶネットワークが生まれた。



**2019**



## 楠クリーン村の食品加工所が本格稼働

自分たちで作った農産物を使った加工品の製造販売の他、第3世界ショップの食品の製造も開始。

## 嬉々!! CREATIVE のアート作品をパッケージに採用した Artisan シリーズを展開

様々なハンディキャップを持った人が、好きなこと・得意なことでも活躍し仕事を得ることを目指し活動する福祉施設 嬉々!! CREATIVE (キキクリエイティブ) のアーティストがデザインした、限定アートパッケージのチョコレートなどを販売スタート。



**2021**



## 第3世界ショップ35周年！

## カレーの壺シリーズのパッケージリニューアル

## コロナ禍の日本へ、台湾からの提案で応援企画を実現。

林農園の烏龍茶の生産者林和春（リンフォーチュン）さんから「コロナ禍の日本を応援したい」とお声がけいただき、協賛いただいた茶葉で烏龍茶ありがとうキャンペーン企画（プレゼント企画）を実施。

**2022**



## 未曾有の経済危機に陥っているスリランカへ緊急応援企画開催。

カレーの壺ペーストを使った現地カレーのレシピブックを商品とセットで販売。応援プロジェクト「スリランカに今できること」を実施。

**2024**



## カンボジア・クメール舞踏来日全国ツアー開催

2019年に開催したカンボジア・クメール舞踏来日全国ツアーを再び開催。カンボジアの若者と、「武器のない平和」をテーマに、カンボジア内戦終結に向けての実話を元にした舞踏イベントを第3世界ショップの全国各地の卸先に開催。

To the future...

NOW





## Artisan シリーズ

「第3世界ショップ」と「嬉々!! CREATIVE」のコラボ商品。

様々な障がいを持つ人が好きなこと・得意なことで活躍し、嬉々として創造的に暮らせる社会を目指して活動する福祉施設／アトリエ 嬉々!! CREATIVEの個性豊かなアーティストたちが手がける、ポップでキュートな限定アートパッケージ。

「Artisan」とは英語で「職人」という意味。手間を惜しまず「おいしさ」「感動」を届けてくれる生産者、世界に1つしかないデザインを生み出す嬉々!! CREATIVEのアーティスト、彼らの職人技に敬意をこめて名付けたシリーズです。

# 嬉々!!CREATIVE とは

"嬉々!!CREATIVE" (キキ・クリエイティブ) は障がいのある人が活躍するあらゆるクリエイティブ活動を行う神奈川県平塚市にあるアトリエです。誰もがその人の得意なことを活かし嬉々として創造的に暮らせる社会を目指して活動しています。



やまもと よりこ  
**山本 頼子さん**

化粧品や花をテーマに選び、ペンでラフに線を引く。色選びには特にこだわっている。紙に顔をくっつけてインクを染みこませるのを楽しみ、葉脈のように区切りながら塗っていく作風が特徴的。



さいとう えな  
**齊藤 瑛那さん**

3～4歳ごろから好きなキャラクターを描き続ける。ポスカを使い写真を見ながら、のびやかなポーズの動物やひょうきんな表情の人物など、それまでにないタッチであつという間にポスカを使いこなす。嬉々!!期待の新人19歳。



さんぼんぎ かいと  
**三本木 海人さん**

学生時代より創作にはげみ、マダガスカル公認アーティストとして認定される。日本固有の動物や文化を好み、様々な体験を通して自分の手法を生み出し、創作を続けている。



かけい じゅんじ  
**筧 純爾さん**

ボールペンで迷いなく人物を足先から描きはじめる。水彩色鉛筆を使った独特の土っぽくにじんだ雰囲気、どこか欧米風の人物と余白を活かした構図が特徴的。



もりやま よしみ  
**森山 幸美さん**

パターン状の絵柄と色鉛筆の優しい色合いが人気で、生地にもデザインが採用される人気作家。細長い画面を好み画用紙を自分で好みの大きさにカットして制作をしている。



さくら  
**SAKURAさん**

ボールペンで深く描かれる花々は勢いよく花瓶から溢れ出るような力強さを内包し、作家の一面を表しているよう。作家本人はいたって穏やかで話し好きな性格。



いけだ  
**池田 ジャスティヌさん**

原色を組み合わせる独特の色彩と、シンプルに描かれるキャラクターたちが特徴的。イラストに添えられる文章は彼女の思い出や日常の出来事をもとに書かれることが多い。



まつなが つむぎ  
**松永 紬さん**

マメで根気のある性格で、好きになったらそのことで頭がいっぱい。彼女にしか見えていない世界があるようで、いつも皆を楽しませてくれる。



きたの りか  
**北野 里佳さん**

インテリアや雑貨の本を参考にクラフト紙や画用紙につながつたり離れたりする独特の輪郭を描き、色鉛筆で少しずつ塗り進める。



みずの たかお  
**水野 貴男さん**

強い筆圧、カラフルな色使いと丁寧な仕事、奇抜に引かれる線で完璧に独自の世界を築いている。曲がったことが大嫌いな人情家。



一口サイズのミルクチョコが24個入り。個包装なので、大人数へのばらまきチョコにもおすすめです。

## Artisan パーティーパック ミルクチョコ

参考上代	2,300円(税抜)
内容量	5.5g×24個
入数	12
賞味期限	14か月
JANコード	4948831004643

- ・商品コード:A16-33
- ・原材料名:全粉乳、粗糖、ココアバター、カカオマス、黒糖、ヘーゼルナッツ粉、バニラ
- ・原産国:スイス
- ・製品サイズ:200×120×30(mm)



# Artisan Chocolate ART BOX

秋冬限定  
2025 年 10 月中旬 ~ 2026 年 2 月頃

※在庫状況次第で終売時期が早まる可能性があります。

25 年度の ARTBOX は、嬉々!! CREATIVE の 4 名のアーティストさんに BOX を彩っていただきました！各アーティストさんの世界観をまるごとお楽しみいただけるラインナップとなっています。

チョコは、有機栽培で大切に育てられた原材料を使用。  
ココアバター以外の油脂や乳化剤など余分なものを使わないぶん、  
ココアバターの含有率が高く、口に入れた瞬間になめらかに溶け、  
香りや甘さが一気に広がります。

Designed by 山本 頼子



『can you...?』

商品コード:A16-29

JAN コード: 4948831004605

Designed by SAKURA



『青い花と猫とじょうろ』

商品コード:A16-30

JAN コード: 4948831004612

Designed by 池田 ジャスティース



『I Watched the...』

商品コード:A16-31

JAN コード: 4948831004629

Designed by 眞 純爾



『ディレクターキャット』

商品コード:A16-32

JAN コード: 4948831004636



「can you...?」



「花々」



「I Watched the...」



「Dog Birthday」



「青い花と猫とじょうろ」



「華々しい花たち」



「ディレクターキャット」



「座ってるネコ」

## Artisan ARTBOX

### ミルクチョコ

参考上代	1,430 円 (税抜)
内容量	5.5g × 8 個
入数	6
賞味期限	14 か月

- ・原材料名: 全粉乳、粗糖、ココアバター、カカオマス、黒糖、ヘーゼルナッツ粉、バニラ
- ・原産国: スイス
- ・製品サイズ: 80 × 75.6Φ (mm)

ポップでキュートなデザイン BOX の中に、  
8 個 (2 柄 × 4 個) 一口サイズのミルク  
チョコが入っています。

直射日光や高温多湿を避け、28度以下で保存してください。  
開封後はなるべくお早めにお召し上がりください。チョコレートは一度溶けると油脂分が白く固まる場合があります。風味は落ちますがお召し上がりいただけます。

🌱 主原料 (98% 以上) が原産地、又は加工地の有機認証を受けているか、農薬や化学肥料を使用せずに栽培している事を確認済みです。



# Artisan Chocolate 40g

秋冬限定  
2025 年 10 月中旬 ~ 2026 年 2 月頃

※在庫状況次第で終売時期が  
早まる可能性があります。

販促ツール（例：2024 年度版）



リーフレット / POP



AFAS  
AFASSEQ-AI-201101

Artisan 40g チョコは  
有機 JAS 認証を取得しています。

## オーガニック & フェアトレードのチョコレート

Artisan40g チョコは、有機 JAS 認証を取得。カカオ、砂糖、バニラはフェアトレードにより調達されたもので、作り手が安心して暮らしを設計し、誇りをもって仕事に取り組むことで、さらなる高品質なチョコレート作りに繋がっています。

## 白砂糖不使用

白砂糖は使用せず、精製度の低い茶色い粗糖を使用しています。黒糖は繊細なチョコレートには風味が強すぎるため、粗糖と黒糖をブレンドすることで自然な甘さに仕上げています。

内袋は生分解性フィルムです。管理された森林からの木材パルプが主原料で、土に還ります。



## 極上の口どけと香り・乳化剤不使用

ココアバター以外の油脂や乳化剤など余分なものを使わないぶん、ココアバターの含有量が高く、口に入れた瞬間なめらかに溶け、香りや甘さが一気に広がる極上のチョコ。スイスの伝統技術「コンチング」により長時間じっくり練り上げることで、カカオのえぐみが抜け、チョコレート本来の芳醇なアロマが引き出されます。

## DISPLAY BOX

※ケース単位のご注文で  
ディスプレイBOXに  
入れてお届けします。



## Artisan 有機オレンジビターチョコ

参考上代	555 円 (税抜)
内容量	40g
入数	18
賞味期限	18 ヶ月
JAN コード	4948831004490

カカオ分  
**65%**

- ・商品コード:A22-70
- ・原材料名: 有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ/オレンジ香料、(一部に乳成分を含む※注)
- ・原産国: スイス
- ・製品サイズ: 135×49×8(mm)

オレンジの風味がカカオの濃厚な香りと味わいを  
引き立たせるビターチョコ

『Wishing you a lovely day』  
Designed by 山本 頼子

## Artisan 有機ミルクチョコ

参考上代	555 円 (税抜)
内容量	40g
入数	18
賞味期限	14 ヶ月
JAN コード	4948831004506

カカオ分  
**38%**

- ・商品コード:A22-71
- ・原材料名: 有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機黒糖、有機ヘーゼルナッツ粉、有機バニラ
- ・原産国: スイス
- ・製品サイズ: 135×49×8(mm)

ヘーゼルナッツパウダーを練りこんだ  
なめらかな口どけのミルクチョコ。

『あひるちゃん』  
Designed by 齊藤 瑛那





## Artisan 有機ソルト&キャラメルチョコ

参考上代	555 円 (税抜)
内容量	40g
入数	18
賞味期限	12 ヶ月
JAN コード	4948831004513

カカオ分  
**55%**

- ・商品コード:A22-72
- ・原材料名:有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機キャラメル (有機粗糖、有機全粉乳、有機バター、有機コーンシロップ)、有機黒糖、食塩、有機バニラ
- ・原産国:スイス
- ・製品サイズ:135×49×8(mm)

塩入りのビターチョコにザクザク食感の  
キャラメルランチをちりばめたチョコ。



## Artisan 有機ジンジャーレモンチョコ

参考上代	555 円 (税抜)
内容量	40g
入数	18
賞味期限	18 ヶ月
JAN コード	4948831004520

カカオ分  
**55%**

- ・商品コード:A22-73
- ・原材料名:有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機キャンデー (有機しょうが、有機粗糖)、有機黒糖、有機こしょう、有機バニラ/レモン香料、(一部に乳成分を含む※注)
- ・原産国:スイス
- ・製品サイズ:135×49×8(mm)

ビターチョコにレモンの風味をプラスして、  
ジンジャーキャンディをちりばめたチョコ。



## Artisan 有機レーズン&ヘーゼルナッツチョコ

参考上代	555 円 (税抜)
内容量	40g
入数	18
賞味期限	12 ヶ月
JAN コード	4948831004537

カカオ分  
**38%**

- ・商品コード:A22-74
- ・原材料名:有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機レーズン、有機ヘーゼルナッツ、有機黒糖、有機バニラ
- ・原産国:スイス
- ・製品サイズ:135×49×8(mm)

チョコとヘーゼルナッツのコクにレーズンの  
甘酸っぱさがマッチしたチョコ。

直射日光や高温多湿を避け、28度以下で保存してください。

開封後はなるべくお早めにお召し上がりください。チョコレートは一度溶けると油脂分が白く固まる場合があります。

風味は落ちますがお召し上がりいただけます。

主原料 (98% 以上) が原産地、又は加工地の有機認証を受けているか、農業や化学肥料を使用せずに栽培している事を確認済みです。

※注) レシピとしての乳成分の使用はありませんが、工場での製造に乳成分を使用したチョコレートの製造と同じ機械を使用しているため、ごく微量の乳成分が混ざる可能性があります。



# Artisan Drip Coffee

秋冬限定  
2025 年 10 月中旬 ~ 2026 年 8 月頃

※在庫状況次第で終売時期が  
早まる可能性があります。



**伝統ある農園・最高等級 SHB の豆**  
1904 年創業のサンタ・フェリサ農園から届くコーヒー豆を使用。現在 4 代目のアントニオさん、アナベラさん兄妹が運営しています。  
グアテマラコーヒーは標高で 7 等級に分けられますが、サンタ・フェリサ農園は、最高等級の SHB に分類されます。



DISPLAY BOX  
※ディスプレイBOXに入れてお届けします。

## フェアトレード

自然の力を重視し、環境へも配慮し栽培された、作る人にも、飲む人にも優しいフェアトレードコーヒー。スタッフが直接産地に赴き、農園・作る人の理念に共感した、作り手の顔が見えるコーヒーです。

## 完熟した実だけを手摘みで収穫

熟度のバラつきは味に影響が出るため、完熟した実だけを選んで一粒一粒丁寧に手で摘み取って収穫しています。

## COE (カップ・オブ・エクセレンス) 入賞農園

COEで入賞歴があり、高品質なコーヒーを生産する生産者です。  
COEはコーヒーを輸出する各国で行われるコンテストで、出品された数百の優れたコーヒーからほんのわずかのコーヒーにしか与えられない称号です。



Designed by 山本 頼子

『Wishing you a lovely day』

商品コード：A02-59

JAN コード：4948831004544



Designed by 齋藤 瑛那

『あひるちゃん』

商品コード：A02-60

JAN コード：4948831004551



Designed by 三本木 海人

『雪原の異世界』

商品コード：A02-61

JAN コード：4948831004568



Designed by 笈 純爾

『ざっしゅのネコねてる』

商品コード：A02-62

JAN コード：4948831004575



Designed by 森山 幸美

『蝶々とお花』

商品コード：A02-63

JAN コード：4948831004582

## Artisan Drip Coffee サンタ・フェリサ

参考上代	195 円 (税抜)
内容量	8g
入数	12
賞味期限	1 年

- ・原材料名：コーヒー豆
- ・生豆生産国：グアテマラ
- ・製品サイズ：125×110×5(mm)  
135×110×110(mm)/ボックスサイズ

※ 5 種類全て、味は同じです。



『JK coffee』  
Designed by 寛 純爾



## Artisan Drip Coffee Jelly サンタ・フェリサ

参考上代	280円(税抜)
内容量	10.7g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831003127

- ・商品コード：A02-43
- ・原材料名：コーヒー豆（グアテマラ）、ゼラチン
- ・製品サイズ：125×110×5(mm) / 1包  
135×110×110×(mm) / ボックスサイズ

コーヒー粉とゼラチンがドリップバッグにセットされているので、お湯を注いで冷やすだけで、本格コーヒーゼリーが簡単に作れます。  
グアテマラ、サンタ・フェリサ農園のコーヒー豆を使用。



### 作り方

- ① カップにドリップバッグをセットして、約100ccの熱湯を用意する。
- ② 熱湯をコーヒー全体が湿るようにまわしかけ、20秒ほど蒸らす。  
この工程を3～4回に分けて繰り返し、熱湯をすべて注ぐ。
- ③ そのままドリップバッグをカップから外さずに20分ほど置き、水分をすべて落とし粗熱が取れたら、3時間以上冷蔵庫に入れて冷やす。

『flamingo』  
Designed by 山本 頼子



強深煎 細挽き

## Artisan 水出しアイスコーヒー

参考上代	700円(税抜)
内容量	75g(15g×5包)
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831004384



- ・商品コード：A02-32-02
- ・原材料名：コーヒー豆
- ・生豆生産国：グアテマラ
- ・製品サイズ：170×160×70(mm)

パロ・ブランコ農園のコーヒー豆を使用。  
一晩、水にコーヒーバッグを入れておくだけで、本格コーヒーをお楽しみいただけます。

### 農園指定豆使用の本格水出しコーヒー

グアテマラ、パロ・ブランコ農園から届く有機栽培のコーヒー豆を使用。完熟した実だけを丁寧に選んで手摘みしています。グアテマラ最上級グレード SHB（※1）のコーヒーを生産しています。長年の努力が実り、グアテマラのコーヒーコンテスト COE（カップ・オブ・エクセレンス）でも入賞を果たしています。

※1 SHB（ストリクトリー・ハード・ビーン）は、1,350m以上の高地で栽培される最上級品で、昼夜の寒暖差により、実がしまって良質の酸味とコクがあります。

### 作り方

しっかりコク▶250ml  
すっきり▶350ml

1



・冷水を使用すると抽出時間が長くなる場合があります。  
・熱湯を注いで約5分ホットも楽しめます。

マイボトルに1包を入れ250ml～350mlの常温水を注ぎます。

2



6時間～8時間を目安に冷蔵庫で抽出します。

3



好みの濃さになりましたら、バッグを取り出してください。





## Artisan Tea

### 本場インドの指定農園の茶葉のみ使用

インド南部のタミル・ナードゥ州にある農園と、インド北部のダーズリン地方にある農園から届いた茶葉を使用しています。どちらの農園も、豊かな自然に囲まれた環境で、自然と共存しながら茶木を育てています。

### フェアトレードの紅茶

どちらの農園も、フェアトレードプログラムと呼ばれる制度を導入し、販売で得たプラスαの収益で、ワーカーとその家族の教育や福利厚生等の充実を図っています。継続して買い続けることは、生産者に安定した労働と収入を提供することにもつながります。

### 茶葉は現地の有機認証を取得

農業や化学肥料に依存せず、自然の力を最大限に引き出しながら、環境や生態系にも配慮した方法で茶木を育てています。



#### DISPLAY BOX

1包パックはディスプレイBOXに入れてお届けします。



## Artisan 台湾烏龍茶

### 長年人気の台湾烏龍茶が Artisan シリーズに新登場！

水野 貴男さんの「クチナシの花と自然の中で生きている 2 羽の鳥（ヤイロチョウ・ヤマムスメ）」のアートワークがデザインされたパッケージ。台湾に生息する「ヤイロチョウ」と「ヤマムスメ」という鳥が描かれています。

### 生産者、林農園の林和春さん

有機栽培に取り組む父の文経（ウエンチン）さんが、高齢になっても 1 人で茶作りに情熱を傾ける背中を見て、「正直な食べ物を作る」尊い仕事を継ぐ決心をしました。

2005 年には、台湾桃園県で開かれたお茶の品評会で特等賞を受賞。農業の人手不足・後継者難という問題にも新たな道を切り開いている取り組みが評価され、2017 年には、台湾の優れた農業者に与えられる「十大神農」を受賞しました。



#### DISPLAY BOX

1包パックはディスプレイBOXに入れてお届けします。







## Artisan Tea Earl Grey Thank you

参考上代	660円(税抜)
内容量	10.8g (1.8g×6包)
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831003813

- ・商品コード: A09-60
- ・原材料名: 紅茶(インド)/ベルガモット香料
- ・製品サイズ: 130×77×77(mm)



## Artisan Tea Earl Grey Thank you (1包パック)

参考上代	120円(税抜)
内容量	1.8g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831003844

- ・商品コード: A09-63
- ・原材料名: 紅茶(インド)/ベルガモット香料
- ・製品サイズ: 105×90×5(mm)/1包  
110×95×110(mm)/ボックスサイズ

農業や化学肥料に頼らず栽培された紅茶にイタリア産のベルガモット精油で香りをつけました。  
さわやかで気品のある香りが楽しめ、さっぱりとした味わいが特徴です。



## Artisan Tea Darjeeling とりたちのリース

参考上代	660円(税抜)
内容量	10.8g (1.8g×6包)
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831003820

- ・商品コード: A09-61
- ・原材料名: 紅茶
- ・原産国: インド
- ・製品サイズ: 130×77×77(mm)



## Artisan Tea Darjeeling とりたちのリース (1包パック)

参考上代	120円(税抜)
内容量	1.8g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831003851

- ・商品コード: A09-64
- ・原材料名: 紅茶
- ・原産国: インド
- ・製品サイズ: 105×90×5(mm)/1包  
110×95×110(mm)/ボックスサイズ

世界三大銘茶のひとつ。香気にすぐれたダージリンの中でも、FTGFOPという、  
若い芯芽(チップ)が含まれる上級品です。マスカットのような上品で柔らかい芳甘が特徴です。



## Artisan Tea Black Tea 花束

参考上代	660円(税抜)
内容量	10.8g (1.8g×6包)
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831003837

- ・商品コード: A09-62
- ・原材料名: 紅茶
- ・原産国: インド
- ・製品サイズ: 130×77×77(mm)



## Artisan Tea Black Tea 花束 (1包パック)

参考上代	120円(税抜)
内容量	1.8g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831003868

- ・商品コード: A09-65
- ・原材料名: 紅茶
- ・原産国: インド
- ・製品サイズ: 105×90×5(mm)/1包  
110×95×110(mm)/ボックスサイズ

口当たりが優しくまろやかで、渋みが少ないため飽きの来ない紅茶です。  
たいへん飲みやすい味のため、どんな食事にも合います。



## Artisan Taiwan Oolong Tea クチナシの花

参考上代	660円(税抜)
内容量	9g (1.5g×6包)
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831003950

- ・商品コード: A09-66
- ・原材料名: 茶(半発酵茶)
- ・原産国: 台湾
- ・製品サイズ: 130×77×77(mm)



## Artisan Taiwan Oolong Tea クチナシの花 (1包パック)

参考上代	120円(税抜)
内容量	1.5g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831003967

- ・商品コード: A09-67
- ・原材料名: 茶(半発酵茶)
- ・原産国: 台湾
- ・製品サイズ: 105×90×5(mm)/1包  
110×95×110(mm)/ボックスサイズ

クチナシの花のような香りと、爽やかな味わいが特徴の台湾烏龍茶です。  
飲んだあとに広がる香ばしさは絶品です。



# Original Chocolate

秋冬限定

2025 年 10 月中旬 ~ 2026 年 2 月頃

※在庫状況次第で終売時期が  
早まる可能性があります。

## オーガニック & フェアトレードのチョコレート

有機 JAS 認証を取得。カカオ、砂糖、バニラはフェアトレードにより調達されたもので、作り手が安心して暮らしを設計し、誇りをもって仕事に取り組むことで、さらなる高品質なチョコレート作りに繋がっています。



### 白砂糖不使用

白砂糖は使用せず、精製度の低い茶色い粗糖を使用しています。黒糖は繊細なチョコレートには風味が強すぎるため、粗糖と黒糖をブレンドすることで自然な甘さに仕上げています。

### 極上の口どけと香り（乳化剤不使用）

ココアバター以外の油脂や乳化剤など余分なものを使わないぶん、ココアバターの含有量が高く、口に入れた瞬間めらかに溶け、香りや甘さが一気に広がる極上のチョコ。スイスの伝統技術「コンチング」により長時間じっくり練り上げることで、カカオのえぐみが抜け、チョコレート本来の芳醇なアロマが引き出されます。

内袋は生分解性フィルムです。管理された森林からの木材パルプが主原料で、土に還ります。



板チョコレートは  
有機 JAS 認証を取得しています。

### DISPLAY BOX

※ケース単位のご注文で  
ディスプレイBOXに入れて  
お届けします。



## 有機ウィンター チョコレート

カカオ分

35%



参考上代	1,020 円 (税抜)
内容量	100g
入数	12
賞味期限	12 ヶ月
JAN コード	4948831001178

・商品コード: A22-37・原材料名: 有機粗糖、有機ココアバター、有機ヘーゼルナッツ粉、有機全粉乳、有機カカオマス、有機黒糖、有機シナモン、有機コリアンダー、有機バニラ・原産国: スイス・製品サイズ: 160×80×10(mm)

ミルクチョコの中にシナモン・コリアンダー入り  
ヘーゼルナッツブラリネを閉じ込めたアロマティックチョコ

## プラントベース 植物性チョコ

## 有機塩キャラメル&ナッツ 植物性チョコレート

カカオ分

55%



参考上代	960 円 (税抜)
内容量	80g
入数	14
賞味期限	12 ヶ月
JAN コード	4948831004100

・商品コード: A22-51・原材料名: 有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機ヘーゼルナッツ、有機オーツ麦粉、有機キャラメル、食塩、有機バニラ、(一部に乳成分を含む※注)・原産国: スイス・製品サイズ: 160×80×8(mm)

プラントベース植物性のチョコ  
ヘーゼルナッツとキャラメルクランチの食感が楽しい、  
ほのかな塩味の植物性チョコ

### 【2025年度チョコレート価格について】

チョコレート原材料のカカオ豆におきまして、主要産地である西アフリカからの供給不足等の影響で国際相場が急騰し、高止まりが続いています。カカオ豆の国際価格上昇は、有機カカオ豆農家にとって収入増加の機会となっている一方、そのコスト上昇を吸収すべく請じている弊社の効率化・経費削減等の自助努力のみでは解決困難な状況となっております。このような事情から、やむを得ず、価格改定を実施させていただきます。弊社は引き続き企業努力を続け、皆様にご満足いただけるよう、品質向上・商品開発に努めてまいります。何卒ご賢察の上ご理解賜りますようお願い申し上げます。

直射日光や高温多湿を避け、28度以下で保存してください。

開封後はなるべくお早めにお召し上がりください。チョコレートは一度溶けると油脂分が白く固まる場合があります。風味は落ちますがお召し上がりいただけます。



## 有機ミルク チョコレート

カカオ分  
**38%**



参考上代	920円(税抜)
内容量	80g
入数	14
賞味期限	14ヶ月
JANコード	4948831004032

・商品コード：A22-03・原材料名：有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機力カオマス、有機黒糖、有機ヘーゼルナッツ粉、有機バニラ・原産国：スイス・製品サイズ：160×80×8(mm)

ヘーゼルナッツパウダーを練り込んだ  
なめらかな口どけの人気ミルクチョコ

## 有機ビター チョコレート

カカオ分  
**55%**



参考上代	920円(税抜)
内容量	80g
入数	14
賞味期限	24ヶ月
JANコード	4948831004049

・商品コード：A22-08・原材料名：有機力カオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ、(一部に乳成分を含む※注)・原産国：スイス・製品サイズ：160×80×8(mm)

芳醇なカカオの香りを楽しめるビターチョコ、  
お菓子作りにもおすすめ

## 有機ヘーゼル ナッツチョコレート

カカオ分  
**38%**



参考上代	980円(税抜)
内容量	100g
入数	10
賞味期限	12ヶ月
JANコード	4948831001154

・商品コード：A22-12・原材料名：有機ヘーゼルナッツ、有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機力カオマス、有機黒糖、有機バニラ・原産国：スイス・製品サイズ：160×80×12(mm)

ヘーゼルナッツが贅沢に丸ごと  
ゴロゴロ入ったミルクチョコ

## 有機カカオ71% チョコレート

カカオ分  
**71%**



参考上代	980円(税抜)
内容量	80g
入数	14
賞味期限	24ヶ月
JANコード	4948831004056

・商品コード：A22-18・原材料名：有機力カオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ、(一部に乳成分を含む※注)・原産国：スイス・製品サイズ：160×80×8(mm)

カカオの奥行きある味わいを楽しめる抜群のバランス  
上質な苦みと口どけを堪能できるハイカカオチョコ

## 有機ソルト& キャラメル チョコレート

カカオ分  
**55%**



参考上代	960円(税抜)
内容量	80g
入数	14
賞味期限	12ヶ月
JANコード	4948831004063

・商品コード：A22-28・原材料名：有機力カオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機キャラメル(有機粗糖、有機全粉乳、有機バター、有機コーンシロップ)、有機黒糖、食塩、有機バニラ・原産国：スイス・製品サイズ：160×80×8(mm)

海塩入りのビターチョコにザクザクの  
キャラメルクランチをちりばめたチョコ

## 有機カカオニブ チョコレート

カカオ分  
**55%**



参考上代	980円(税抜)
内容量	80g
入数	14
賞味期限	14ヶ月
JANコード	4948831004599

・商品コード：A22-29・原材料名：有機力カオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バターオイル(乳成分を含む)、有機力カオニブ、有機バニラ・原産国：スイス・製品サイズ：160×80×8(mm)

カリッとほろ苦カカオニブ入り  
カカオ分55%のクリーミーなビターチョコ

## 有機ホワイト チョコレート



参考上代	1,020円(税抜)
内容量	80g
入数	14
賞味期限	12ヶ月
JANコード	4948831004070

・商品コード：A22-30・原材料名：有機粗糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機脱脂粉乳、有機バニラ・原産国：スイス・製品サイズ：160×80×8(mm)

ミルク&バニラビーンズの濃厚な甘さと口どけ  
カカオマスを含まないホワイトチョコ

主原料(98%以上)が原産地、又は加工地の有機認証を受けているか、農業や化学肥料を使用せずに栽培している事を確認済みです。

※注) レシピとしての乳成分の使用はありませんが、工場で乳成分を使用したチョコレートの製造と同じ機械を使用しているため、ごく微量の乳成分が混ざる可能性があります。



# Pan Work Chocolate

秋冬限定  
2025 年 10 月中旬～2026 年 2 月頃

※在庫状況次第で終売時期が  
早まる可能性があります。



## パンワークチョコとは？

回転している釜の中で、ナッツやドライフルーツなどを芯として、チョコをコーティングしたお菓子のことです。

## 職人の熟練技

第3世界ショップのパンワークチョコは、日本の豆菓子職人さんが釜の中で少量ずつチョコレートを吹きかけながら、丁寧に作り上げています。

## こだわりの原材料

- ◎ 芯となっているドライフルーツナッツ、コーヒー豆は、有機栽培のものや、フェアトレードで調達された原材料を使用しています。
- ◎ コーティングには国際規格を満たした、ココアバター含有率の高いフェアトレードの、クーベルチュールチョコレートを使用しています。
- ◎ 乳化剤や光沢剤は不使用です。



## ラムレーズンチョコ

参考上代	520 円 (税抜)
内容量	40g
入数	12
賞味期限	180 日
JAN コード	4948831004469



・商品コード：A17-31・原材料名：ラムレーズン（レーズン、ラム酒）（国内製造）、チョコレート（粗糖、カカオマス、ココアバター）（ドイツ製造）、（一部に乳成分を含む）・製品サイズ：144×100×30(mm)

レーズンにラム酒をさっとまわせ、ビタークーベルチュールチョコでコーティング。ほのかに香るラム酒が上品な、大人のチョコ。

※アルコール約 0.9% 配合。お子様やお酒の弱い方、妊娠・授乳期の方、運転などとはご遠慮ください。

### 【2025年度チョコレート価格について】

チョコレート原材料のカカオ豆におきまして、主要産地である西アフリカからの供給不足等の影響で国際相場が急騰し、高止まりが続いています。カカオ豆の国際価格上昇は、有機カカオ豆農家にとって収入増加の機会となっている一方、そのコスト上昇を吸収すべく講じている弊社の効率化・経費削減等の自助努力のみでは解決困難な状況となっております。このような事情から、やむを得ず、価格改定を実施させていただきます。弊社は引き続き企業努力を続け、皆様にご満足いただけるよう、品質向上・商品開発に努めてまいります。何卒ご賢察の上ご理解賜りますようお願い申し上げます。

直射日光や高温多湿を避け、28度以下で保存してください。

開封後はなるべくお早めにお召し上がりください。チョコレートは一度溶けると油脂分が白く固まる場合があります。

風味は落ちますがお召し上がりいただけます。



## 珈琲豆チョコ



参考上代	520 円 (税抜)
内容量	50g
入数	12
賞味期限	365 日
JAN コード	4948831000669



・商品コード: A17-25 ・原材料名: チョコレート (粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス) (ドイツ製造)、コーヒー豆 ・製品サイズ: 144×100×30(mm)

深煎り珈琲豆を丸ごとミルクチョコでコーティング。珈琲豆のほろ苦さとミルクチョコの甘みが絶妙なバランスです。

## クランベリーチョコ



参考上代	520 円 (税抜)
内容量	40g
入数	12
賞味期限	180 日
JAN コード	4948831001543



・商品コード: A17-27 ・原材料名: チョコレート (粗糖、ココアバター、カカオマス、全粉乳) (ドイツ製造)、ドライクランベリー (クランベリー、粗糖、ひまわり油) ・製品サイズ: 144×100×30(mm)

ドライクランベリーを、ミルク・ビター 2 種類のチョコでコーティング。口いっぱいに広がる甘酸っぱさとチョコの甘みが絶妙です。

## 塩チョコ×カシュー



参考上代	520 円 (税抜)
内容量	35g
入数	12
賞味期限	180 日
JAN コード	4948831001963



・商品コード: A17-28 ・原材料名: チョコレート (粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス) (ドイツ製造)、カシューナッツ、小麦粉、コーンスターチ、ビート糖 (てん菜 (国産))、食塩 ・製品サイズ: 144×100×30(mm)

サクサクの衣で包んだカシューナッツを塩入りのミルクチョコでコーティング。ミルクチョコの甘さと塩味が絶妙であとひくおいしさです。

## 抹茶チョコ×カシュー



参考上代	520 円 (税抜)
内容量	35g
入数	12
賞味期限	180 日
JAN コード	4948831002397



・商品コード: A17-29 ・原材料名: ホワイトチョコレート (ココアバター、粗糖、全粉乳) (ドイツ製造)、カシューナッツ、小麦粉、コーンスターチ、ビート糖 (てん菜 (国産))、抹茶 ・製品サイズ: 144×100×30(mm)

サクサクの衣で包んだカシューナッツを、抹茶入りのホワイトチョコでコーティング。抹茶の香りとほどよい渋みをホワイトチョコで、まろやかな味わいに仕上げました。

## アールグレイチョコ×くるみ



参考上代	520 円 (税抜)
内容量	45g
入数	12
賞味期限	180 日
JAN コード	4948831002403



・商品コード: A17-30 ・原材料名: ホワイトチョコレート (ココアバター、粗糖、全粉乳) (ドイツ製造)、くるみ、アールグレイ紅茶パウダー / ベルガモット香料 ・製品サイズ: 144×100×30(mm)

生のくるみを、アールグレイ紅茶パウダー入りのホワイトチョコでコーティング。濃厚な甘みのホワイトチョコと、気品のあるアールグレイ紅茶の香りが口の中いっぱいに広がります。

## クランベリーチョコ×ベリー×ナッツ



参考上代	520 円 (税抜)
内容量	40g
入数	12
賞味期限	180 日
JAN コード	4948831003028



・商品コード: A18-04 ・原材料名: クランベリーチョコレート (チョコレート (乳成分を含む)、ドライクランベリー) (国内製造)、ドライクランベリー (クランベリー、粗糖、ひまわり油)、ローストピーカンナッツ、レーズン、くるみ ・製品サイズ: 144×100×30(mm)

クランベリーチョコに、相性の良いドライクランベリー、レーズン、ピーカンナッツ、くるみをミックス。甘酸っぱいドライクランベリーが特徴のチョコレートミックスです。





## カレーの壺シリーズ

カレーの壺シリーズは、スリランカに住むマリオさん一家から届きます。ビジネスを通じて地域の人々の生活向上に役立ちたいと、職員の福利厚生の上やスパイス農家の自立支援など、地域の発展のために積極的に取り組んでいます。

昔からスリランカの主婦達は市場で必要なスパイスを何十種類も買ってきて調合をし、それを各家庭の秘伝のおふくろの味として代々母から娘へ受け継いできました。

毎日のご飯作りはスパイスの調合からなので、日々時間がかかります。マリオさんは、若いころに様々な仕事を経験し、自分の人生を模索する中で、縁あ

って当時いた会社の研修で日本に長期滞在する機会がありました。そこで日本のいわゆる「カレールウ」に出会いました。意外なことに、スパイス文化のスリランカには、カレールウのような製品は存在していなかったのです。この時、マリオさんはスパイス類をあらかじめセットにしたものを販売し、後にはそれを加工してカレーペーストにするという着想を得ました。

帰国したマリオさんが開発したこれらの製品は、長時間の台所労働から女性たちを解放したとして、主婦たちから熱烈的な支持を受けました。

カレーの壺シリーズは、本格的なスリランカカレーが手軽にお楽しみいただけます。



## スリランカ産 カレーの壺 ペースト



具材に絡めてサッと炒めるだけ、“あつという間”に本格スリランカカレーが作れます。

ペースト状で使いやすいので、カレーはもちろん、肉や魚に塗って焼いたり、野菜炒めに、パスタにと、主菜から副菜、主食、お酒のおつまみまで、さまざまな料理にも使える万能調味料です！

### カレーの壺ペーストが 選ばれる理由



### 高コスパ

1瓶で約20皿分のカレーが作れます。  
1皿あたりにすると、約35円の高コスパ！

### 低カロリー・低脂肪

一般的なカレールウと比較すると、カロリーは約1/3以下、脂肪分は約1/5以下です。  
(食品標準成分表2020：カレールウ比)

### 安心できる原材料

- 18種類以上のスパイスやハーブ、香味野菜のみを使用
- 動物性原材料不使用
- 香料・調味料（アミノ酸等）不使用
- グルテンフリー
- ハラル認証取得

### カレーペースト

#### カレーの壺 オリジナル

辛さレベル



参考上代	650円(税抜)
内容量	200g
入数	12
賞味期限	25ヶ月
JANコード	4948831004391

・商品コード：A13-60-1・原材料名：トマトペースト、醸造酢、レモンガラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、しょうが、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、ガラナガル、その他香辛料・原産国：スリランカ・製品サイズ：97×66×66(mm)

ほどよい辛さで、肉や野菜、魚介、どんな具材にも合います。ブイヤベースにもおすすめ。

### カレーペースト

#### カレーの壺 マイルド

辛さレベル



参考上代	650円(税抜)
内容量	200g
入数	12
賞味期限	25ヶ月
JANコード	4948831004407

・商品コード：A13-61-1・原材料名：醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、その他香辛料・原産国：スリランカ・製品サイズ：97×66×66(mm)

素材本来のうまみや甘みを引き出すやさしい辛さで、お子様から大人まで幅広い層におすすめ。

### カレーペースト

#### カレーの壺 スパイシー

辛さレベル



参考上代	650円(税抜)
内容量	200g
入数	12
賞味期限	25ヶ月
JANコード	4948831004414

・商品コード：A13-62-1・原材料名：醸造酢、食塩、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、にんにく、米、コリアンダー、乾燥ココナッツ、ココナッツオイル、その他香辛料・原産国：スリランカ・製品サイズ：97×66×66(mm)

ローストスパイスの香ばしい風味と、パンチの効いた辛味が肉料理と相性抜群。大人向けカレーにおすすめ。

### チャツネ



参考上代	680円(税抜)
内容量	240g
入数	12
賞味期限	25ヶ月
JANコード	4948831004421

・商品コード：A13-55-1・原材料名：粗糖、マンゴー、にんにく、醸造酢、食塩、マスタードシード、しょうが、とうがらし / 増粘剤（ペクチン：オレンジ由来）・原産国：スリランカ・製品サイズ：97×66×66(mm)

完熟マンゴー × スパイスの本格チャツネ

### カレーの作り方 簡単3ステップ

- 1 具材とカレーペーストをスパイスの香りが出るまでよく炒める
- 2 ココナッツミルクを入れる
- 3 サッと煮て具材に火を通す

### カレーの壺 レシピ集

レシピページでは、定番のスパイスカレーレシピはもちろん、炒めもの、肉料理や魚料理、カレーピラフなどのアレンジレシピまで、幅広くご紹介しています。毎日のお料理に、ぜひお役立てください。



カレーの壺  
ペースト  
レシピはこちら



# スリランカ産 カレーの壺 本格旨辛ペースト

刺激的な辛さと旨味が融合した、  
スリランカの味をそのまま再現

スリランカの味をそのまま食べてみたい！  
というスパイスカレー好きのお客様の声に  
お応えし、スパイスカレーの本場スリラン  
カの刺激的な辛さと味付けをそのまま再現。



たった 20 分で、  
本格スパイスカレーが作れます

炒めた具材と『カレーの壺 本格旨辛ペースト』を絡め、ココナッツミルクや水を入れて  
サッと火を通すだけ。たった 20 分の簡単調理で、本格スリランカカレーのできあがり。



チャレンジしやすい使い切りサイズ

辛すぎて使いきれなかったら…、現地の味が  
口に合わなくて残っちゃったら…など、心配  
な方もご安心ください！

手軽にチャレンジいただけるよう、1回で2～  
3人分が作れる使い切りサイズにしています。



安心できる原材料

スパイスやハーブ、香味野菜のうまみを  
ギュッと閉じ込めました。動物性原材料、  
小麦粉不使用。

スパイスやハーブは、できる限り自社農園、  
もしくは提携農園にて、農薬や化学肥料を  
使わず、水と、太陽と、自然の堆肥のみで  
栽培したものを使用しています。

DISPLAY TRAY

5個単位のご注文でディスプレイ  
トレイに入れてお届けします。



## カルボルカレーペースト 辛さレベル

参考上代	350 円 (税抜)
内容量	80g
入数	20
賞味期限	25 ヶ月
JAN コード	4948831003899

・商品コード：A13-65・原材料名：【カレーペースト】  
ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナッツ、タマ  
リンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、食塩、  
にんにく、コリアンダー、スクリュウパイン、米、  
フェネル、こしょう、カレーリーフ、シナモン、  
クミン、フェネグリーク、マスタードシード、ター  
メリック、レモングラス、カルダモン、クローブ  
【ターメリックパウダー】ターメリック・原産国：ス  
リランカ・製品サイズ：140×100×15(mm)

### 作り方

現地のシンハラ語で「カル」=黒い、「ボル」=ココナッツ。  
豚肉にあう濃厚なカレーです。深くローストしたココナツ  
の旨味と、後から来るペッパーの辛さがクセになります。

#### 材料(2～3人分)

- ・豚肩ロース肉 400g
- ・たまねぎ 1 個
- ・水 150ml
- ・油 大さじ 1
- ・カレーペースト(本品) 1 袋
- ・ターメリックパウダー(付属品) 1 袋

#### 調理方法(約20分)

1. 豚肩ロース肉を一口大に切り、ターメリックパウダー全量を  
馴染ませて10分間置いておく。たまねぎを薄切りにする。
2. フライパンに油を熱し、中火でたまねぎを炒め、  
しんなりしてきたら豚肉とカルボルカレーペーストを  
入れて3分間炒める。
3. 水を入れて豚肉に火が通るまで煮込む。



## ジャフナカレーペースト 辛さレベル

参考上代	350 円 (税抜)
内容量	60g
入数	20
賞味期限	25 ヶ月
JAN コード	4948831003905

・商品コード：A13-66・原材料名：醸造酢、トマトペー  
スト、ココナッツオイル、とうがらし、米、食塩、粗糖、  
コリアンダー、乾燥ココナッツ、にんにく、タマリ  
ンド、カレーリーフ、たまねぎ、しょうが、クミン、  
こしょう、フェネグリーク、ターメリック・原産国：  
スリランカ・製品サイズ：140×100×15(mm)

### 作り方

スリランカ北部、海沿いのジャフナ地方でよく食べられて  
いるカレー。白身魚で作るのが基本のレシピです。赤唐辛子  
の効いた爽快な辛さが、魚介の旨味を引き立てます。

#### 材料(2～3人分)

- ・魚の切り身  
(タラ、メカジキ、ブリなど) 300g
- ・たまねぎ 1 個
- ・ココナッツミルク 200ml
- ・水 100ml ・油 大さじ 1
- ・カレーペースト(本品) 1 袋

#### 調理方法(約15分)

1. 魚は一口大に切り、ジャフナカレーペースト全量を馴染  
ませておく。たまねぎをみじん切りにする。
2. 鍋に油を熱し、中火でたまねぎが半透明になるまで炒める。  
魚を加え、3分間炒める。
3. ココナッツミルクと水を加えてよく混ぜ、弱火にして魚に  
火が通るまで煮込む。





ひよこ豆にたまねぎと  
ココナッツミルクをあわせ、  
スパイス感はあるながらも  
辛さ控えめ。

ベジタリアンの方にもおすすめ



### レトルトカレー

#### ひよこ豆カレー 辛さ控えめ

参考上代	520 円 (税抜)
内容量	180g
入数	20
賞味期限	2 年
JAN コード	4948831002212

・商品コード: A13-71・原材料名: ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米・原産国: スリランカ・製品サイズ: 180×140×25(mm)

平飼い鶏にたまねぎと  
ココナッツミルクを合わせ、  
パンチのあるスパイス感が  
楽しめます。

### レトルトカレー

#### チキンカレー 辛口

参考上代	520 円 (税抜)
内容量	180g
入数	20
賞味期限	2 年
JAN コード	4948831001635

・商品コード: A13-72・原材料名: たまねぎ、鶏肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、乾燥ココナッツ・原産国: スリランカ・製品サイズ: 180×140×25(mm)



### ココナッツミルク

参考上代	360 円 (税抜)
内容量	200ml
入数	12
賞味期限	2 年
JAN コード	4948831001208

・商品コード: A13-50・原材料名: ココナッツ / 安定剤 (グァーガム)・原産国: スリランカ・製品サイズ: 76×68×68(mm)



### スリカレー

参考上代	520 円 (税抜)
内容量	34g
入数	20
賞味期限	3 年
JAN コード	4948831002106

・商品コード: A13-45-1・原材料名: コリアンダー、クミン、フェネグリーク、シナモン、とうがらし、カレーリーフ、スクリューパーイン、レモングラス、ターメリック、クローブ、カルダモン・原産国: スリランカ・製品サイズ: 170×100×10(mm)



### ペッパー 黒ホール

参考上代	400 円 (税抜)
内容量	20g
入数	20
賞味期限	2 年
JAN コード	4948831001345

・商品コード: A13-41-2・原材料名: こしょう・原産国: スリランカ・製品サイズ: 144×90×20(mm)



\*紙を折り曲げて組み立てる箱です。  
\*箱のみで、商品は別売りです。

### カレーを作ろうギフトBOX6枚セット

卸価格	900 円 (税抜)
JAN コード	4948831104565
商品コード	994-06

カレーの壺シリーズのカレーペーストと、チャツネ又はココナッツミルクの2つを組み合わせたカレーを作ろうギフトセットが作れるボックスです。



# Snack Nuts Series

見て楽しい、食べておいしい  
スナックナッツシリーズ



## こだわりの原材料

使用されているアーモンドやオートミールは、国際的な有機認証を受けています。ちりめん、あおさのり、桜えび、ガーリックパウダー、唐辛子は国産のものを使用しています。

## 厳選された素材で、満足感のある味わい

アミノ酸などの添加物を使わずに、素材の持つ力を活かして満足感のある味わいに仕上げました。安心して召し上がっていただける、体に嬉しいスナックです。

## DISPLAY BOX

ケース単位のご注文で  
ディスプレイBOXに  
入れてお届けします。



## アーモンドミックス ちりめんのり塩

参考上代	480円(税抜)
内容量	30g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831003400

商品コード：A12-05

原材料名：アーモンド（アメリカ）、ちりめん（しらす（静岡県産）、食塩）、なたね油、食塩、あおさのり  
製品サイズ：160×110×10(mm)

磯の香りとローストちりめんのカリッと食感が特徴。



## アーモンドミックス 桜えびペペロンチーノ

参考上代	480円(税抜)
内容量	30g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831003417

・商品コード：A12-06

・原材料名：アーモンド（アメリカ）、素干しさくらえび（さくらえび（静岡県産））、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、とうがらし

・製品サイズ：160×110×10(mm)

香ばしく炒ったサクサク食感の桜えびにガーリックと唐辛子のアクセントが特徴。



## グラノーラ クランチメープル

参考上代	480円(税抜)
内容量	40g
入数	10
賞味期限	180日
JANコード	4948831003424

・商品コード：A12-07

・原材料名：オートミール（アメリカ製造）、小麦粉（国内製造）、メープルシロップ（カナダ製造）、アーモンド、こめ油、レーズンペースト、食塩

・製品サイズ：160×110×30(mm)

メープルシロップの甘みとオートミールのザクッと食感が特徴。





## チャイパック

参考上代	460 円 (税抜)
内容量	36g (3g×12 包)
入数	12
賞味期限	1 年
JAN コード	4948831000393

- ・商品コード: A09-13-1
- ・原材料名: 紅茶 (インド)、香辛料 (しょうが、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン) (スリランカ製造)
- ・製品サイズ: 222×140×20(mm)

爽やかさと、6種のスパイスの香りが特徴。  
電子レンジでも簡単に作れるティーバッグタイプのチャイ。



## Stick 黒糖ココア

参考上代	600 円 (税抜)
内容量	65g (13g×5 包)
入数	12
賞味期限	1 年
JAN コード	4948831002380

- ・商品コード: A09-41
- ・原材料名: 黒糖、ココアパウダー
- ・原産国: スイス
- ・製品サイズ: 170×90×25(mm)

フェアトレードのココアと黒糖を使用。  
粉末タイプの黒糖ココア



## Stick ほうじ茶ラテ

参考上代	600 円 (税抜)
内容量	65g (13g×5 包)
入数	12
賞味期限	1 年
JAN コード	4948831002373

- ・商品コード: A09-40
- ・原材料名: 脱脂粉乳 (国内製造)、加工黒糖 (国内製造)、ほうじ茶 (国内製造)
- ・製品サイズ: 170×90×25(mm)

農薬や化学肥料を使わずに栽培したほうじ茶を使用。  
こだわりの素材で作った粉末タイプのほうじ茶ラテ



## ココア

参考上代	660 円 (税抜)
内容量	110g
入数	12
賞味期限	1 年
JAN コード	4948831003493

- ・商品コード: A09-10
- ・原材料名: カカオ豆
- ・原産国: スイス
- ・製品サイズ: 160×160×40(mm)

脂肪分 49%オフの口当たりまろやかなココアパウダー。  
(日本食品標準成分表 2020 年度「ピュアココア」脂質と比較)



# ドライフルーツ・ナッツ

## ヨーグルトと食べるドライフルーツ



参考上代	640円(税抜)
内容量	100g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831002168



・商品コード:A11-40・原材料名:ドライマンゴー(メキシコ製造)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)(アメリカ製造)、レーズン(アメリカ製造)、ドライパイナップル(メキシコ製造)・製品サイズ:220×140×10(mm)

## ドライフルーツ・ナッツミックス



参考上代	580円(税抜)
内容量	90g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831001338



・商品コード:A11-20-5・原材料名:レーズン(アメリカ製造)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)(アメリカ製造)、スライスアーモンド(国内製造)、くるみ(アメリカ)・製品サイズ:220×140×10(mm)

## ドライクランベリー



参考上代	520円(税抜)
内容量	80g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831002588



・商品コード:A11-06-5・原材料名:クランベリー、粗糖、ひまわり油・原産国:アメリカ・製品サイズ:220×140×10(mm)

## プルーン(種抜き)



参考上代	640円(税抜)
内容量	120g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831000164



・商品コード:A11-04-2・原材料名:プルーン・原産国:アメリカ・備考:下記参照(※1)・製品サイズ:220×140×25(mm)

## ドライパイナップル



参考上代	520円(税抜)
内容量	60g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831002342



・商品コード:A11-14-1・原材料名:ドライパイナップル・原産国:メキシコ・備考:下記参照(※2)・製品サイズ:220×140×10(mm)

## レーズン



参考上代	460円(税抜)
内容量	165g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831000102



・商品コード:A11-02-1・原材料名:レーズン・原産国:アメリカ・備考:下記参照(※1)・製品サイズ:220×140×20(mm)

## ドライマンゴー(無加糖)



参考上代	580円(税抜)
内容量	65g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831002595



・商品コード:A11-08-2・原材料名:マンゴー・原産国:メキシコ・備考:下記参照(※2)・製品サイズ:220×140×15(mm)

## 干しいちじく



参考上代	780円(税抜)
内容量	120g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831000126



・商品コード:A11-09-3・原材料名:干しいちじく・原産国:アメリカ・備考:下記参照(※1)・製品サイズ:220×140×30(mm)

## カシューナッツ(食塩不使用)



参考上代	640円(税抜)
内容量	70g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831001451



・商品コード:A11-07-3・原材料名:カシューナッツ(インド)・製品サイズ:220×140×10(mm)

## アーモンド(食塩不使用)



参考上代	640円(税抜)
内容量	70g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831000539



・商品コード:A11-05-3・原材料名:アーモンド(アメリカ)・製品サイズ:220×140×20(mm)

## ピスタチオ(食塩不使用)



参考上代	640円(税抜)
内容量	70g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831001420



・商品コード:A11-03-3・原材料名:ピスタチオ(アメリカ)・製品サイズ:220×140×10(mm)

## くるみ(生・食塩不使用)



参考上代	640円(税抜)
内容量	65g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831000027



・商品コード:A11-10-1・原材料名:くるみ・原産国:アメリカ・製品サイズ:220×140×20(mm)

## ピーカンナッツ(ロースト)



参考上代	640円(税抜)
内容量	65g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831002656



・商品コード:A11-41・原材料名:ピーカンナッツ(アメリカ)・製品サイズ:220×140×20(mm)

## マカダミアナッツ(食塩不使用)



参考上代	640円(税抜)
内容量	65g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831001444



・商品コード:A11-01-3・原材料名:マカダミアナッツ(マラウイ共和国)・製品サイズ:220×140×10(mm)

※1・・・干し柿同様、果実の糖分が表面で白く粉状に結晶化することがあります。品質には問題なく安心してお召し上がりいただけます。

※2・・・漂白剤や酸化防止剤を使用していないため、果肉の一部が黒や茶色に変色している場合があります。これはバナナ等にも見られる自然の現象で、品質には問題なく安心してお召し上がりいただけます。また、一部が白くなっている場合がありますが、これは熟度の高い果肉の繊維です。



## よくばりナッツ



参考上代	640円(税抜)
内容量	80g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831002281

・商品コード:A11-19-2・原材料名:くるみ(アメリカ)、アーモンド(アメリカ)、ピスタチオ(アメリカ)、カシューナッツ・製品サイズ:220×140×25(mm)

4種類のナッツをミックスした手軽に栄養がとれるヘルシーなビューティーおやつ

## オートミール



参考上代	880円(税抜)
内容量	450g
入数	12
賞味期限	365日
JANコード	4948831003455

・商品コード:A11-23-4・原材料名:オーツ麦・原産国:アメリカ・製品サイズ:260×160×81(mm)

厚みがあり、プチプチした食感が楽しめるロールドオーツ

## メープルアーモンド



参考上代	520円(税抜)
内容量	40g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831000881

・商品コード:A11-12・原材料名:ローストアーモンド(アーモンド(アメリカ))、メープルシロップ(カナダ)、食塩・製品サイズ:170×100×35(mm)

原材料はアーモンド・メープルシロップ・隠し味の塩のみのシンプルで贅沢なおやつ

## カシューナッツカレー味



参考上代	550円(税抜)
内容量	60g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831001123

・商品コード:A11-28・原材料名:カシューナッツ(インド)、小麦粉(小麦(国産))、ビート糖(てん菜(国産))、コーンスターチ、なたね油、食塩、ターメリックパウダー、カレー粉・製品サイズ:190×140×10(mm)

16種類のスパイスを使った辛いサクッと軽い口当たりのノンフライおやつ

カシューナッツカレー味  
スパイシーホット

参考上代	550円(税抜)
内容量	50g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831004476

・商品コード:A11-29・原材料名:カシューナッツ(インド)、小麦粉(小麦(国産))、ビート糖(てん菜(国産))、コーンスターチ、なたね油、スパイスミックス、食塩・製品サイズ:190×140×10(mm)

唐辛子入り旨辛スパイスミックスで味付け刺激的な辛さのノンフライおやつ

## きな粉くるみ



参考上代	460円(税抜)
内容量	65g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831002557

・商品コード:A11-11-2・原材料名:くるみ(アメリカ)、粗糖(さとうきび(国産))、きな粉(大豆(国産))(遺伝子組換えの混入を防ぐため分別)、砂糖(粗糖、糖蜜)、食塩・製品サイズ:190×140×10(mm)

きな粉の香ばしい風味とほろりとした食感にくるみのコクが合わさった素朴な味わい

## 黒糖くるみ



参考上代	460円(税抜)
内容量	65g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831002601

・商品コード:A11-11-1・原材料名:くるみ(アメリカ)、加工黒糖(粗糖、黒糖、糖蜜)、砂糖(粗糖、糖蜜)・製品サイズ:190×140×10(mm)

黒糖のほろほろとした歯触りの懐かしい味わいが人気の素朴な菓子

徳用アーモンド  
(食塩不使用)

参考上代	1,480円(税抜)
内容量	230g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831002311

・商品コード:A11-05-5・原材料名:アーモンド(アメリカ)・製品サイズ:255×160×20(mm)

カリカリとした食感とまろやかなアーモンド本来の甘味が特徴。大容量でお得です。

徳用くるみ  
(生・食塩不使用)

参考上代	1,380円(税抜)
内容量	200g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831002328

・商品コード:A11-10-11・原材料名:くるみ・アメリカ・製品サイズ:255×160×20(mm)

まろやかな口当たりとコクが特徴のノンローストのくるみが大容量でお得です。

## 徳用ミックスナッツ



参考上代	1,380円(税抜)
内容量	200g
入数	12
賞味期限	180日
JANコード	4948831002335

・商品コード:A11-19-3・原材料名:くるみ(アメリカ)、アーモンド(アメリカ)、ピスタチオ(アメリカ)、カシューナッツ・製品サイズ:255×160×20(mm)

4種のナッツをミックスしました。大容量でお得です。

リックさんの  
メープルシュガー

参考上代	1,120円(税抜)
内容量	125g
入数	12
賞味期限	3年
JANコード	4948831001598

・商品コード:A14-10・原材料名:メープルシロップ・原産国:カナダ・製品サイズ:80×70×60(mm)

メープルシロップを更に煮詰めて粉末にしたもの常温で保存できます。

リックさんの  
メープルシロップ  
ゴールデン  
(デリケートテイスト)

参考上代	1,480円(税抜)
内容量	330g
入数	12
賞味期限	3年
JANコード	4948831001604

・商品コード:A14-12・原材料名:かえで樹液・原産国:カナダ・製品サイズ:173×85×37(mm)  
※上記ラベルに2026年1月頃から順次切り替わります。

カナダ・ケベック州にあるリックさんのメープル林で採れた収穫初期の樹液を使用。



# 紅茶 / 烏龍茶 / コーヒー / お茶

リーフ

## アールグレイ 紅茶

参考上代	800円(税抜)
内容量	80g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831000751



・商品コード: A09-14・原材料名: 紅茶(インド)/ベルガモット香料・製品サイズ: 222×130×50(mm)

イタリア産のベルガモット精油で贅沢に香り付けした味と香りを楽しむ紅茶

リーフ

## 林農園の烏龍茶

参考上代	880円(税抜)
内容量	70g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831000188



・商品コード: A09-03・原材料名: 茶(半発酵茶)・原産国: 台湾・製品サイズ: 240×110×25(mm)

クチナシの花のような香りと、爽やかな味わいが特徴の台湾烏龍茶

ティーバッグ

## 林農園1リットル用 烏龍茶ティーバッグ

参考上代	640円(税抜)
内容量	60g(5g×12包)
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831003943



・商品コード: A09-09-2・原材料名: 茶(半発酵茶)・原産国: 台湾・製品サイズ: 262×160×65(mm)

1リットル用の烏龍茶のティーバッグです。熱湯、冷水、どちらでもOK

深煎

## サンタ・フェリサ コーヒー(豆)

参考上代	920円(税抜)
内容量	150g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831004254



・商品コード: A02-11・原材料名: コーヒー豆・生豆生産国: グアテマラ・製品サイズ: 240×90×60(mm)

香り高くキレのある味わい。研究室を設け、高度な品質管理に取り組むサンタ・フェリサ農園から届きます。

中深煎

## パロ・ブランコ コーヒー(豆)

参考上代	920円(税抜)
内容量	150g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831004278



・商品コード: A02-13・原材料名: コーヒー豆・生豆生産国: グアテマラ・製品サイズ: 240×90×60(mm)

すっきりとした飲み口とまろやかな甘み。森の生態系を生かした農法を実践するパロ・ブランコ農園から届きます。

リーフ

## ぼくらが作った 煎茶

参考上代	850円(税抜)
内容量	70g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831000645



・商品コード: A09-17・原材料名: 緑茶(山口県産)・製品サイズ: 230×110×35(mm)

さわやかな香りと、苦みと甘みの調和がとれた味わい

深煎 中挽き

## サンタ・フェリサ コーヒー(粉)

参考上代	920円(税抜)
内容量	150g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831004261



・商品コード: A02-12・原材料名: コーヒー豆・生豆生産国: グアテマラ・製品サイズ: 240×90×60(mm)

香り高くキレのある味わい。研究室を設け、高度な品質管理に取り組むサンタ・フェリサ農園から届きます。

中深煎 中挽き

## パロ・ブランコ コーヒー(粉)

参考上代	920円(税抜)
内容量	150g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831004285



・商品コード: A02-14・原材料名: コーヒー豆・生豆生産国: グアテマラ・製品サイズ: 240×90×60(mm)

すっきりとした飲み口とまろやかな甘み。森の生態系を生かした農法を実践するパロ・ブランコ農園から届きます。

リーフ

## ぼくらが作った 焙じ茶

参考上代	600円(税抜)
内容量	100g
入数	12
賞味期限	1年
JANコード	4948831000652



・商品コード: A09-18・原材料名: 緑茶(山口県産)・製品サイズ: 220×140×55(mm)

茶葉を強火で煎りあげ、苦みや渋みを抑えたほのかな甘みの特徴



# ポルトガル ワイン



## DOC (DOP) 原産地呼称保護ワイン

DOC (DOP) とは、EU のワイン法の 3 段階の格付けにおいて、最上位に位置する、原産地呼称保護ワイン (土地由来の特性を認定するための制度) のポルトガルでの呼び名。あらゆる審査をクリアした上質なワイン。



## 東ティモール独立支援のため、 取り扱いを開始

東ティモールは、1974 年までポルトガルの植民地であり、1976 年にインドネシアに武力併合されました。過去の植民地支配の反省から、インドネシアからの東ティモール独立運動支援に熱心に関わった国の 1 つがポルトガルです。

第 3 世界ショップも、ポルトガルの生産者を通じて、売り上げの一部を独立運動の資金として支援。独立を果たした現在は資金支援は終了していますが、お客様よりご好評をいただき、販売を継続しています。



## ダン (赤)

アルコール  
約 13 度

ミディアムボディ

参考上代	1,220 円 (税抜)
内容量	750ml
入数	12
JAN コード	4948831001703

・商品コード: A05-01・原材料名: ぶどう・原産国: ポルトガル・備考: 酸化防止剤 (亜硫酸塩) 含有・製品サイズ: 285×85×85(mm)

濃厚なチーズや肉料理に、  
力強く重厚なテイスト

## ロゼ

アルコール  
約 11 度

微炭酸 中辛口

参考上代	1,400 円 (税抜)
内容量	750ml
入数	12
JAN コード	4948831001727

・商品コード: A05-04・原材料名: ぶどう・原産国: ポルトガル・備考: 酸化防止剤 (亜硫酸塩) 含有、炭酸ガス含有・製品サイズ: 315×70×70(mm)

ハムやソーセージに、フレッシュなどごし

## カシャオン ドウロ (赤)

アルコール  
約 13 度

ミディアムボディ

参考上代	1,900 円 (税抜)
内容量	750ml
入数	12
JAN コード	4948831001741

・商品コード: A05-06・原材料名: ぶどう・原産国: ポルトガル・備考: 酸化防止剤 (亜硫酸塩) 含有・製品サイズ: 317×73×73(mm)

肉料理に合う、完熟した果実のような  
フルーティさと力強さ

## スパークリング ワイン (ロゼ)

アルコール  
約 11 度

炭酸 辛口

参考上代	2,300 円 (税抜)
内容量	750ml
入数	12
JAN コード	4948831003462

・商品コード: A05-08・原材料名: ぶどう・原産国: ポルトガル・備考: 酸化防止剤 (亜硫酸塩) 含有・炭酸ガス含有・製品サイズ: 320×88×88(mm)

辛口で食事にも合う華やかな味わい

## スパークリング ワイン (白)

アルコール  
約 12 度

炭酸 中辛口

参考上代	1,800 円 (税抜)
内容量	750ml
入数	12
JAN コード	4948831001710

・商品コード: A05-03・原材料名: ぶどう・原産国: ポルトガル・備考: 酸化防止剤 (亜硫酸塩)、炭酸ガス含有・製品サイズ: 322×90×90(mm)

※上記ラベルに2025年12月頃から順次切替わります。

食前酒や魚料理に、爽やかな風味

## ヴィーニョ・ ヴェルデ

アルコール  
約 9 度

微炭酸 辛口

参考上代	1,300 円 (税抜)
内容量	750ml
入数	12
JAN コード	4948831001734

・商品コード: A05-05・原材料名: ぶどう・原産国: ポルトガル・備考: 酸化防止剤 (亜硫酸塩)、炭酸ガス含有・製品サイズ: 340×76×76(mm)

魚料理に合う、微炭酸の爽やかな風味

## ヴァルド エイロ (白)

アルコール  
約 12 度

辛口

参考上代	1,900 円 (税抜)
内容量	750ml
入数	12
JAN コード	4948831002076

・商品コード: A05-07・原材料名: ぶどう・原産国: ポルトガル・備考: 酸化防止剤 (亜硫酸塩) 含有・製品サイズ: 317×73×73(mm)

豚肉料理や温製サラダに合う  
すっきりとした飲み口

## ムルテラス・ スイート (白)

アルコール  
約 10 度

中甘口

参考上代	1,450 円 (税抜)
内容量	750ml
入数	12
JAN コード	4948831004377

・商品コード: A05-09・原材料名: ぶどう・原産国: ポルトガル・備考: 酸化防止剤 (亜硫酸塩) 含有・製品サイズ: 317×73×73(mm)

果実味豊かなすっきりとした中甘口な風味



■御注文に関して

ご注文方法は FAX・TEL・e-mail で承ります。

〈発注締め時刻〉13:00

〈配送リードタイム〉

中1日: 関東エリア・中部エリア・宮城・福島・山形・大阪・京都・滋賀・三重

中2日: 青森・岩手・秋田・兵庫・奈良・和歌山・四国エリア・沖縄

中3日: 鳥取・島根・岡山・福岡・佐賀・長崎・熊本・宮崎

中4日: 北海道・広島・山口・大分県・鹿児島 ※離島は別途ご相談 ※土日祝除く営業日のみ

\*業務用食品には、小石や木の葉などの異物が入っている可能性があります。予めご了承ください。

## Dried Fruit



13.61kg

### 有機レーズン



有機 JAS 認証有 海外の有機認証有

漂白剤不使用  
オイルコーティングなし

原産国: アメリカ



13.61kg

### 有機プルーン



有機 JAS 認証有 海外の有機認証有

オイルコーティングなし

原産国: アメリカ



11.34kg

### 有機ドライクランベリー



有機 JAS 認証有 海外の有機認証有

原材料名: 有機クランベリー、有機粗糖、  
有機ひまわり油

原産国: アメリカ



13.61kg

### 有機干しいちじく



有機 JAS 認証有 海外の有機認証有

ブラックミッション種

原産国: アメリカ



9.07kg

### ドライマンゴー

海外の有機認証有

砂糖、漂白剤、酸化防止剤不使用

原産国: メキシコ



9.07kg

### カットドライマンゴー

海外の有機認証有

サイズ: 約1cm角程度  
砂糖、漂白剤、酸化防止剤不使用

原産国: メキシコ



9.07kg

### カットドライパイナップル

海外の有機認証有

サイズ: 約1cmX2cm程度  
砂糖、漂白剤、酸化防止剤不使用

原産国: メキシコ

## Nut ※業務用ナッツはローストしていません。



11.34kg

### 有機アーモンドホール



有機 JAS 認証有 海外の有機認証有

ノンパレル種

原産国: アメリカ



10kg

### アーモンドスライス

原料は海外の有機認証有

アメリカ産のアーモンドを日本でスライス加工しています。

原産国: アメリカ  
(製造地: 日本)



11.34kg

### 有機アーモンドスリバード



有機 JAS 認証有 海外の有機認証有

皮を湯剥きした生のアーモンドスリバード。

原産国: アメリカ



11.34kg

### 有機くるみ LHP

ハーフ&ピースサイズ



有機 JAS 認証有 海外の有機認証有

色が白くて美しいチャンドラー種

原産国: アメリカ



3kg

13.61kg

### 有機くるみ LMP

ミディアム・ピースサイズ



有機 JAS 認証有 海外の有機認証有  
(◇3kgは海外の有機認証のみ)

色が白くて美しいチャンドラー種

原産国: アメリカ



11.34kg

### 有機ピスタチオ



有機 JAS 認証有 海外の有機認証有

生育環境により、殻にシミが残る場合があります。

原産国: アメリカ



13.61kg

### 有機ピーカンナッツ



有機 JAS 認証有 海外の有機認証有

クリーミーで甘みのある味わい

原産国: アメリカ



## Chocolate



**1kg 10kg** **有機クーベルチュールチョコレート**  
ビター  
【1kg は秋冬限定】【クール便対象商品】  
有機 JAS 認証有 海外の有機認証有  
(◇1kg は海外の有機認証のみ)  
カカオ分 56%。乳化剤、香料不使用。  
ドーム型または平たいコイン型。



**1kg 10kg** **クーベルチュールチョコレート**  
ミルク  
【1kg は秋冬限定】【クール便対象商品】  
海外の有機認証有  
カカオ分 41%。乳化剤、香料不使用。  
ドーム型または平たいコイン型。



**1kg 10kg** **クーベルチュールチョコレート**  
ホワイト  
【1kg は秋冬限定】【クール便対象商品】  
海外の有機認証有  
乳化剤、香料不使用。  
ドーム型または平たいコイン型。



**800g 25kg** **有機ココア**  
有機 JAS 認証有 海外の有機認証有  
(◇800g は海外の有機認証のみ)  
砂糖、粉乳を含まないココアパウダー 100%。  
ココアバターが 10~12% の低脂肪タイプ。

## Cereal



**22.68kg** **有機オートミール**  
有機 JAS 認証有 海外の有機認証有  
オーツ麦を脱穀し蒸してから平たくのばして乾燥  
させたもの。厚みがあり、歯ごたえがあるタイプ。



**27kg** **メープルシロップ**  
アンバー（リッチテイスト）  
農薬、化学肥料不使用  
メープルシロップらしい風味が強く、香りが深いのが特徴。ポリタンク入り。※開封後要冷蔵

## Spice



**500g** **カレーパウダー**  
海外の有機認証有  
アルミ蒸着袋入り。16 種類の香辛料を混合した、  
風味豊かなカレー味



**1kg** **有機ブラックペッパー**  
ホール  
有機 JAS 認証有  
アルミ蒸着袋入り。すっと鼻に抜けるような香り。  
爽やかで野性的な香りが特徴。



**500g** **ターメリックパウダー**  
海外の有機認証有  
アルミ蒸着袋入り。  
丸みのある辛みが特徴

## Tea&Coffee



**18kg** **リン 林農園の烏龍茶**  
農薬、化学肥料不使用  
くちなしの花のような香りが特徴。「十大傑出専業  
農民」「十大神農」を親子二代にわたって受賞。



**1kg 10kg** **アールグレイ紅茶**  
原材料の紅茶は海外の有機認証有  
インド産の紅茶に、イタリア産の  
ベルガモット精油で香りづけ。



**1kg 69kg** **サンタ・フェリサコーヒー生豆**  
必要最低限の農薬使用 日陰栽培（シェードグロウン）  
サンタ・フェリサ農園産。SHB 等級。ウォッシュド  
精製。サビ病対策として最低限の農薬を使用。  
それ以外は環境に配慮した持続可能な農法を実践。  
COE グアテマラで 1 位及び 2 位の実績有り。



**1kg 10kg 20kg** **パラライ農園の紅茶**  
原材料の紅茶は海外の有機認証有  
南インドのパラライ農園産。FBOP 等級で  
丸みのあるまろやかな風味と上品な甘い香り。



**1kg 69kg** **パロ・ブランココーヒー生豆**  
有機栽培 日陰栽培（シェードグロウン）  
パロ・ブランコ農園産。SHB 等級。ウォッシュド  
精製。COE グアテマラの入賞歴有り。

作り手の顔が見える  
業務用食品一覧

価格はお問い合わせ下さい

◇第3世界ショップの業務用食品のご案内

<https://www.p-alt.co.jp/food/bulk>



(株)プレス・オルターナティブ 第3世界ショップ 卸販売部  
〒153-0064 東京都目黒区下目黒1-6-20 明治安田生命目黒ビル3階  
TEL 03-6417-9042 FAX 03-6417-4704

第3世界ショップHP  
<https://www.p-alt.co.jp/>



卸販売専用サイト  
<https://www.dai3asante.com/>



※本カタログの表示価格はすべて税抜表示となります。