

自然のおいしさを  
大切にセレクト

高島屋  
フアーム



# 高島屋ファームのパンは 国産小麦にこだわっています。

高島屋ファームで人気を集めているのが  
国産小麦のパンです。

ここ数年、パンに美味しい小麦品種が増えたことに加え、  
国産小麦は収穫後に保存のための農薬を使わない

「ポストハーベストフリー」のため、  
おいしくて安全安心な食品を求め

多くのお客様から支持を得ています。

さらに高島屋ファームでは、

乳化剤・膨張剤などの食品添加物を最小限に  
おさえたパンをセレクト。

朝食に、おやつに、幅広くお楽しみください。

## 3つのブランドが焼きあげる

自然を大切にしたいおいしさが評判です。

### [タマヤ]

日本の小麦の味と香りに惚れ込み、日本独自のパンを、との思いをこめて、日々手づくり。米と麴からつくる自家製酵母などを使用し、添加物に頼らないパンを焼き続けています。

### [ブーランジェリー トレフル]

食の安全を第一に考え、国産小麦やオーガニックの原材料を主に使用。レーズンパンにはレーズン酵母、ライ麦パンにはライ麦酵母と、自家製天然酵母を使いわけ、おいしさを追求しています。

### [ザクセン]

天然酵母のパンをつくり始めて約20年。国産小麦をはじめ安心できる素材だけを使い、丹念に時間をかけて焼くパンはおいしさに定評があり、広い地域にファンを持っています。

お目当てのパンは何曜日？ ※ブランドにより入荷の曜日が異なります。

月 Monday	火 Tuesday	水 Wednesday	木 Thursday	金 Friday	土 Saturday	日 Sunday
トレフル	ザクセン	タマヤ	トレフル	ザクセン	タマヤ	タマヤ

## 1日の元気をつくる野菜トースト



### 【タマヤ】道産小麦の角食パン

北海道の春まき小麦「春よ恋」をベースに、製粉会社と共同開発したタマヤパン専用ブレンド小麦粉と、先代から受け継いだ自家製酵母を使用。旨みとコクがあり、もっちりしっとりしています。

(6枚) 307円



こんがり焼いたパンに、みずみずしい野菜は、朝の体がすっきり目覚める名コンビ。

### 【八ヶ岳オーガニック】

八ヶ岳の南麓に位置。日当たり、水はけがよく、昼夜の寒暖差が大きいため、味の濃いおいしい野菜が育ちます。農薬や化学肥料を一切使わない、おいしくて安心な有機栽培野菜をお届けします。 ※5月上旬より入荷予定



### 【鹿北製油】国産えごま油

農薬・化学肥料不使用で栽培された国産の「えごま」(しそ科の植物)の種子を薪火で釜煎りした後、石臼式搾り機にかけて搾油。オメガ3脂肪酸(αリノレン酸)を多く含むと注目されています。サラダのドレッシングのほか、和え物やつけだれなどにも。

(100g) 1,620円



### 【いち粒】雪を割り掘り起こした人参ジュース

新潟県中魚沼郡津南町の高原で有機質肥料を使って栽培した人参を一冬雪の下で寝かせ、春に掘り起こした「雪下人参」を使用。雪の下で寝かせることで人参特有の臭みが減り、自然な甘みが増します。

(350ml) 422円



## ハム・卵・野菜のエネルギー朝食



### [ザクセン]天然酵母クロワッサン

国産小麦と天然酵母のパン生地、北海道産バターを何層にも折り込んだ本格的なクロワッサンです。温めると表面はパリッ、中はふっくらとして、よりおいしく召しあがれます。

(2個) 389円



こだわりの飼育方法で育てられたおいしさをクロワッサンにプラスして、充実の朝食を。

### [平田牧場]

米を含む指定配合飼料を与えて健康に飼育した平田牧場の豚肉を使い、亜硝酸塩などの発色剤を用いない無塩せき製法でつくりました。ウインナーは中身はふんわり、皮は羊腸でパリッと歯ごたえよく。ハムはロース肉を1本丸ごと使用しました。

こめ育ちポークウインナー(90g) 324円  
こめ育ちロースハムスライス(56g) 432円



### [館ヶ森アーク牧場] 昔たまご

岩手県北上山系の大自然の中、雌雄一緒にの放し飼いで生まれる、臭みがなく味わい深い有精卵。飼料は穀物(非遺伝子組み換え)にハーブなどを混ぜ、水は北上山系の天然水を使用。ストレスがからないように工夫して育てています。

(6個) 432円



### [マカイバリ茶園]

#### フェアトレード・オーガニックダーズリン紅茶

インド・ダーズリン地方で40年近くにわたり農薬を使用せず、自然と調和するバイオダイナミック農法を実践。果実味あふれる味わいを、茶葉がジャンピングする三角形のティーバッグでお楽しみください。

(20袋) 972円





## 素材の風味きわだつコンチネンタル



### 【ブーランジェリー トレフルール】ノアレザン

自家製ライ麦酵母を使用。若干の酸味を持ち、日を追うごとに一層旨みが増してゆくパンです。加えて、有機サルタナレーズンの甘さと胡桃のほろ苦さ、食感の違いもお楽しみいただけます。

(1本) 432円



高島屋ファームのジャム、バター、豆乳なら忙しい朝、手間をかけずに贅沢なおいしさ。

### 【町村農場】発酵バター

生クリームを乳酸菌で発酵させて作る発酵バターは香りのよさ、軽く爽やかな酸味、深い風味が特徴。トーストはもちろんフランスパンやバゲットなど塩気のあるパンにもおすすめです。

(200g) 1,566円



### 【樽正本店】粒いちごジャム

材料は旬の時期に摘み取られた国産いちご、砂糖、レモンだけ。火加減、炊く時間や酸味と甘みのバランスなど細かく気づかいながら、熟練の職人が銅鍋で少量ずつ丁寧に作りました。

(160g) 586円



### 【ベリタス】生しぼり製法 秘伝まめ豆乳

山型県産の「秘伝豆」を火を入れずに生しぼり。豆の旨みやコク、香りをそのまま味わえます。ほんのり緑色ですが青臭さは少なく、ほのかな甘みとすっきりとした飲み口が特徴です。

(200ml) 312円



## 穀物を使ったパンケーキで食感も栄養も



### 【一平】九州パンケーキ

九州7県(全県)より厳選した小麦・穀類を使用。乳化剤、香料、加工澱粉などは不使用。穀類の味わいや香り、ふわっ、もちっとした食感があり、レモンバタークリームをはじめ、ジャムやはちみつとも好相性です。

(200g) 371円



お菓子みたいにおいしくて、体にやさしい。  
朝から自分にごほうびしたい時にぴったり。

### 【桜井食品】お米のホットケーキミックス

小麦粉を使わずに生産者限定の米粉を、膨張剤には天然素材の重曹を使用。もちりしっとりとしたおいしさで、パウンドケーキやドーナツにもお使いいただけます。

(200g) 303円



### 【観音山フルーツガーデン】 レモンバタークリーム

紀州産レモンを丸ごと、果汁も皮も使って酸味や香りをいかし、さらに紀州の卵を加えて口当たりまるやかなクリームに仕上げました。ヨーグルトに混ぜたり、ケーキづくりの材料としても活躍します。

(140g) 972円



### 【スロー】おいしいやさしいカフェインレス

ペルー産フェアトレードコーヒー豆を使用。風味はそのままにカフェインだけを96%以上カットしました。酸味が少なく、甘さがあり、しっかりとした味、やや深煎りの香ばしさをお楽しみいただけます。

(150g) 1,275円



## 話題のおいしさを朝食に取り入れて



### [プレシード] あかねグラノラ 大麦メイプル

熊本県産の大麦を使用し、メイプルシロップで甘みをプラス。食物繊維を豊富に含み、コレステロールは0。オリーブオイルも必要最低限に抑えました。サクサクとした食感と飽きのこない甘さも魅力です。

(140g) 648円



手軽さとヘルシーさで人気のグラノーラに、注目のアーモンドミルクやはちみつを添えて。

### [プロヴァメル] オーガニック アーモンドミルク

有機アーモンドを使用し、有機アガベシロップで甘みをつけました。アーモンドにはビタミンEが豊富に含まれ、欧米では豆乳よりも多く飲まれています。シリアルやコーヒーに加えるなど楽しみ方も多彩です。

(200ml) 249円



### [更科養蜂苑] 信濃乃国の純粹はちみつ アカシア

あっさりとした味とクセのない香りで人気のはちみつ。みつばちが農薬と接触することなく健康に衛生的に暮らせるよう専用の水飲み場を用意するなど、手間をかけた養蜂を長野で行っています。

(130g) 1,080円



### [ムソー] 有機玄米フレーク・プレーン

栄養価の高い玄米を、手軽に楽しめるシリアルにしました。玄米は国産有機玄米を使用。砂糖、着色料、保存料は不使用。フルーツやナッツなどを加えるとますますおいしく召しあがれます。

(150g) 432円



## 選りぬきのお米で、日本の朝ごはん



### [佐々木治巳さん] 在来品種のコシヒカリ

格別なおいしさで、高島屋ファームでファンを増やし続けているお米。甘みと弾力があり、冷めてもおいしい。朱鷺がすむ自然豊かな佐渡島で、農薬、肥料(有機肥料を含む)を一切使わずに栽培しました。

(玄米/1kg) 1,664円



もっちりおいしい在来品種のコシヒカリと、さっと用意できる本格美味で、うれしい朝を。

### [井上醤油店] しじみお味噌汁

国産しじみと井上醤油店自慢の国産原料にこだわった味噌を使用。いりこだし・昆布だしを合わせた本格的な味噌汁が熱湯を注ぐだけで手軽にでき、忙しい朝にとっても便利です。

(3食) 465円



### [四宮蒲鉾店] 無添加蒲鉾

徳島で水揚げされた魚(えそ、ぐちなど)と北海道のスケソウダラを使い、卵や小麦粉は使用せずにつくりました。プリッと弾力のある食感と、素材が醸し出す奥深い味わいをお楽しみいただけます。

(1本) 1,055円



### [じねんじょ村] 自然薯ふりかけ 梅じそ味

山口県柳井市の特産品である自然薯と、地元産の伊陸米、紀州産の梅肉を原料としたふりかけです。自然薯を特殊加工で発泡させ、さくさく、もっちりとした食感に仕上げました。

(100g) 540円





## 4つの約束

- 1 素材本来のおいしさを追求します。
- 2 安全・安心・新鮮を基本とします。
- 3 栽培・製造方法にこだわります。
- 4 食品添加物は必要最小限とします。

高島屋ファーム

検索

※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

 **Takashimaya**

横浜店 TEL(045)311-5111