SAN-IKU

穀菜美食でこころと体の健康を願って100年

三育フーズ株式会社

©2020 Okamura Takahiro

大自然の恵みでからだを創る

「食」こそ最高の贅沢

外見を美しく装うためなら、わたしたちは流行のドレスやアクセサリーを選んで身につけます。
では健康的なからだを手に入れるために、わたしたちは何を選んで食べているでしょうか？
普段何気なく食べている食事をちょっと見直してみるだけで、わたしたちのまわりには、
美味しく、栄養があって、彩り豊かな食材がたくさんあることに気づきます。

「食べるもので、からだはつくられる」

このあたりまえのことを意識することで、大きな変化が生まれるのです。健康的なからだは、質のよい食事を毎日バランス良く食べることからはじまります。人生100年時代となった今、予防医学の観点からも、かつてないほどに健康食がブームになっています。わたしたち三育フーズは、100年の時を超えて穀物と野菜を中心とした健康的な食生活を提案し、さまざまな食品をご紹介してきました。それはみなさまに真の意味で豊かな人生をおくっていただくために、『心とからだのトータルな健康づくり』という大切な理念を推進したいという大きな願いがあったからです。食の安全に徹底的にこだわり、製造工程において一貫した品質管理を追求していること。大量生産によらず、つくり手の愛情と温もりの感じられる食品を一品一品丁寧に生産し、お届けしていること。これが、多くのお客様の食卓に無くてはならないものとしてご評価いただけた理由であると考えています。
みなさまの食生活がさらに健全で豊かなものになり、心もからだも健康になって人生を謳歌していただくこと。それが、わたしたち三育フーズが心から願っていることです。

1 常習性のある食材は使用しません

三育フーズは、常習性の高いアルコール・カフェインなどの摂取を目的とした製品を製造していません。さまざまな効能よりも、心身への悪影響のほうが大きいと考えているためです。

2 遺伝子組み換えでないもの、国産食品やオーガニック原料を優先して使用します

三育フーズは、お客様のお求めやすい価格を維持しながらも、より安全性の高い原料を使用して商品を製造しています。

3 添加物はできるだけ使用しません

三育フーズは、できる限り食品添加物を使用しないようにしています。ただし、安全性、品質、味を確保するために必要なときには、天然由来の添加物を優先して使用するようにしています。

4 酢酸系飲料、香辛料は十分考慮して利用します

三育フーズは、できる限り刺激性の高い原料は使用しないようにしています。

大豆を美味しくめしあがれ
©2020 Okamura Takahiro

大豆の新食感

肉エキス不使用
コレステロールフリー

食べ応え抜群

大豆バーグ

お肉もお魚も使わずに、大豆を使用してハンバーグ風に

トマトソース 野菜大豆バーグ

¥240＋税　注文番号：V000650

植物性たん白食品 ハンバーグ風

大豆たん白を主原料に、キャベツ、玉ねぎを加えた野菜大豆バーグ。トマトソースで、美味しく仕上げました。

パウチ／100g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

てり焼き 野菜大豆バーグ

¥240＋税　注文番号：V000660

植物性たん白食品 ハンバーグ風

大豆たん白を主原料に、キャベツ、玉ねぎを加えた野菜大豆バーグ。マイルドな甘さのてり焼きソース味に仕上げました。

パウチ／100g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

デミグラスソース風 野菜大豆バーグ

¥240＋税　注文番号：V000700

植物性たん白食品 ハンバーグ風

大豆たん白を主原料に、キャベツと玉ねぎを加えて作った大豆バーグ。野菜をじっくり煮込んだデミグラス風ソースを加え仕上げました。

パウチ／100g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

温めるだけの
簡単調理。
大豆の栄養を
毎日の習慣に

ヘルシー志向が高まるなか、大豆は「大豆肉」「大豆ミート」「ソイミート」「ベジミート」などさまざまな呼び方で注目されています。「畑の肉」と呼ばれるほど栄養が豊富な大豆は、特に貴重なたん白源として知られており、コレステロールフリーな食材です。

大豆ボール

ミートボール風なのでお弁当のおかずにも便利

完熟トマトソース 野菜大豆ボール

¥240＋税　注文番号：V000720

植物性たん白食品 ミートボール風

大豆たん白を主原料に、キャベツと玉ねぎを使ってつくった大豆ボール。完熟トマトを使いハーブを加えてイタリアンソース風に仕上げました。

パウチ／100g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

デミグラスソース風 野菜大豆ボール

¥240＋税　注文番号：V000740

植物性たん白食品 ミートボール風

大豆たん白を主原料に、キャベツと玉ねぎを使ってつくった大豆ボール。野菜をじっくり煮込んだデミグラス風ソースを加えて仕上げました。

パウチ／100g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

和風 野菜大豆ボール

¥240＋税　注文番号：V000730

植物性たん白食品 ミートボール風

大豆たん白を主原料に、キャベツと玉ねぎを使ってつくった大豆ボール。こだわりのしょうゆと香味野菜を加えて、和風ソース味に仕上げました。

パウチ／100g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

中華風 野菜大豆ボール

¥240＋税　注文番号：V000690

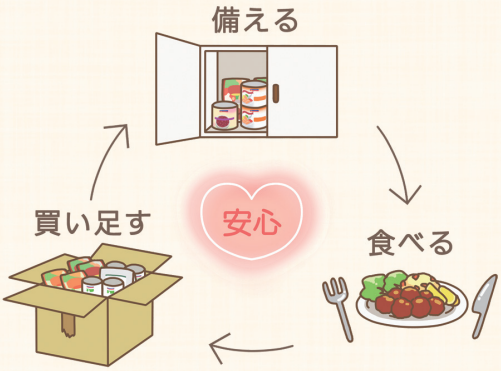
植物性たん白食品 ミートボール風

大豆たん白を主原料に、キャベツと玉ねぎを使ってつくった大豆ボール。中華風に仕上げました。

パウチ／100g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

穀菜美食でローリングストック

災害大国でもある日本では、いつどのような災害に巻き込まれるかわかりません



不安な時間を空腹のまま過ごすリスクを避けるために、「もしもの時」に備えて普段から食料品を少し多めにストックしておきましょう。賞味期限の近いものから順に食べ、買い足すことで非常食を常に新しい状態で保管することができます。

三育フーズの植物性たん白食品は、調理をしなくても食べられる商品を揃えています。停電などによって電子レンジの使用やお湯が沸かせないときでも、美味しく食べることができます。非常食として備蓄するには最適です。

イラスト © 斉藤穂高

袋を温めてかけるだけ

野菜と大豆をお手軽に

トマトの旨味がたっぷり

大豆ミートソース

ベジタブルミートソース
トマトソース味

¥300＋税　注文番号：V000680

植物性たん白食品ミートソース風

大豆たん白を主原料にたまねぎ、ニンジン、マッシュルームをトマトケチャップで煮込んだスパゲティソースです。

パウチ／180g／アレルギー［7品目］：小麦

オーガニック **スパゲティ**

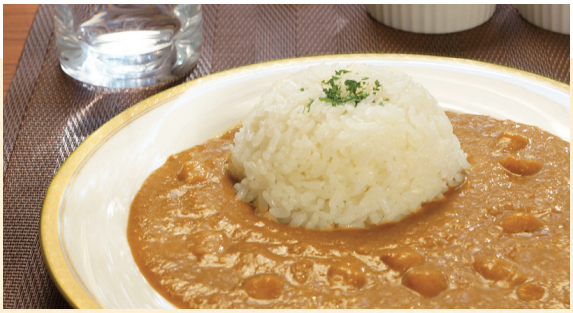
¥505＋税　注文番号：V002940

乾麺

イタリアの有機デュラム小麦のセモリナを原料に、伝統的な製法にて仕上げました。しっかりとしたコシのあるパスタです。

約1.7ミリ

袋／500ｇ／アレルギー［7品目］：小麦



温めるだけで手軽に

ベジタブルカレー

野菜と豆の旨味が凝縮された植物素材 100%カレー

野菜と豆のカレー

¥295＋税　注文番号：V000766

植物性たん白食品

じっくり煮込んだなめらか野菜に、ひよこ豆とレンズ豆、大豆たん白を加え、深みと後味の良さを追求しました。

パウチ／180ｇ／アレルギー［7品目］：小麦

ベジタブル **キーマ風カレー**

¥295＋税　注文番号：V000767

植物性たん白食品

野菜と大豆ミートで作った、キーマ風カレーです。大豆と高野豆腐を使って粒感を再現しています。

パウチ／140ｇ／アレルギー［7品目］：小麦

大豆を彩りよく

大豆は豆腐や湯葉など、古くから日本人の食生活には欠かせない存在になっています。添えるものも野菜の豊かな彩りを上手にアレンジして、見た目にも美味しくいただきましょう。

©2020 Okamura Takahiro

大豆ハム

カットしてそのままサラダやサンドイッチに。また軽く炒めてお好みの味付けで

大豆のハム

¥890＋税　　注文番号：V000580

植物性たん白食品 ハム風

大豆たん白を主原料に、ハム風に仕上げました。加熱して焼き目をつけても、また加熱しなくてもそのまま召し上がれます。

袋／400g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

大豆ローフ

¥950＋税　　注文番号：V000585

植物性たん白食品 ミートローフ風

大豆たん白を主原料に、ミートローフ風に仕上げました。加熱して焼き目をつけても、また加熱しなくてもそのまま召し上がれます。

袋／400g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

パンにそのまま挟んで
ホットドック風に

大豆ソーセージ

リンケッツ 小

¥375＋税　　注文番号：V000460

缶詰／190g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

リンケッツ 大

¥660＋税　　注文番号：V000450

植物性たん白食品 ソーセージ風

ウィンナーソーセージ風に加工した大豆たん白食品です。加熱して焼き目をつけても、また加熱しなくても、そのまま召し上がれます。

缶詰／400g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

リンケッツ ライト

¥375＋税　　注文番号：V000465

植物性たん白食品 ソーセージ風

大豆たん白を主原料にこんにゃく粉等を加え、ウインナーソーセージ風に加工したさらにヘルシーな食品です。

缶詰／190g／アレルギー［7品目］：小麦・卵

大豆ツナ風

ベジツナ

￥320＋税　　注文番号：V000480

植物性たん白食品 ツナ風

ツナ風に仕上げた大豆たん白食品です。サラダ、サンドイッチなどにご利用いただけます。

缶詰／90g／アレルギー［7品目］：小麦

大豆コンビーフ風

コンベジ

￥320＋税　　注文番号：V000495

植物性たん白食品 コンビーフ風

コンビーフ風に仕上げた大豆たん白食品です。1缶に大豆約225粒分ものたん白質が含まれます。

缶詰／90g／アレルギー［7品目］：小麦

小麦・大豆ミンチ風

グルテンバーガー 小

￥350＋税　　注文番号：V000440

缶詰／215g／アレルギー［7品目］：小麦

グルテンバーガー 大

￥630＋税　　注文番号：V000430

植物性たん白食品 ひき肉タイプ

小麦と大豆を主原料にミンチ状に加工した食品です。料理の素材として作られています。ハンバーグ、餃子、そぼろ風に。

缶詰／435g／アレルギー［7品目］：小麦

小麦ミート風

グルテンミート 小

￥350＋税　　注文番号：V000420

缶詰／200g／アレルギー［7品目］：小麦

グルテンミート 大

￥630＋税　　注文番号：V000410

植物性たん白食品 ブロックタイプ

小麦たん白を主原料に、ブロック状に加工した食品です。料理の素材として作られています。からあげ、酢豚風などに。

缶詰／430g／アレルギー［7品目］：小麦

美味しい！ Recipe

仏料理のお肉でつくる「リエット」を大豆でつくってヘルシーに。
パンやクラッカーに塗って美味しくお召し上がりください。

コンベジのリエット風

材料（4人分）

コンベジ(缶)	1缶
にんにく	1片
玉ねぎ	50g
オリーブオイル	大さじ1
ローリエ	1枚
塩、胡椒	適量

1 薄切りにしたにんにくをオリーブオイルで弱火で炒め、香りを出す。
2 玉ねぎを加え弱火でよく炒め、コンベジを加えてさらに炒める。
3 火を止めて、ローリエを加えて蓋を閉め、10分ほど蒸らし、香りがついたら取り出す。
4 ミキサーやブレンダーで軽く刻む。

［Point］完全なペースト状にせずに具が少し残るくらいが美味しい

ベジタリアン豆知識

ひとくちにベジタリアンといっても
いろいろな種類があります。

ヴィーガン・ベジタリアン
あらゆる動物性食品を食べない

ラクト・オボ・ベジタリアン
乳製品や卵は食べる

ペスコ・ベジタリアン
魚肉は食べる

セミ・ベジタリアン
鶏肉と魚肉は食べる

※これらの種類は一例です

三育フーズの食品は、
ヴィーガン・ベジタリアンと
ラクト・オボ・ベジタリアンに
対応しています。
※ 商品によって異なります

乾燥たん白

国産大豆ミート ミンチ

¥450＋税　注文番号：V000910

植物性たん白食品 乾燥

国産大豆から生まれたミンチタイプの植物性たん白食品（大豆加工品）です。ハンバーグ、餃子、そぼろ風などに。

袋／90g／アレルギー［7品目］：なし

大豆たんぱく ミンチ

¥265＋税　注文番号：V000902

植物性たん白食品 乾燥

大豆から生まれたミンチタイプの植物性たん白食品です。ハンバーグ、餃子、そぼろ風などに。

袋／130g／アレルギー［7品目］：なし

大豆たんぱく 大判

¥335＋税　注文番号：V000890

植物性たん白食品 乾燥

大豆たん白と小麦たん白から生まれた大きめサイズの植物性たん白食品です。カツ風などに。

袋／70g／アレルギー［7品目］：小麦

大豆たんぱく 中粒

¥335＋税　注文番号：V000855

植物性たん白食品 乾燥

大豆たん白と小麦たん白から生まれたブロックタイプの植物性たん白食品です。からあげ、酢豚風などに。

袋／90g／アレルギー［7品目］：小麦

大豆たんぱく うす切り

¥335＋税　注文番号：V000870

植物性たん白食品 乾燥

大豆たん白と小麦たん白から生まれたうす切りタイプの植物性たん白食品です。煮物などに。

袋／90g／アレルギー［7品目］：小麦

大豆たんぱく 細切り

¥335＋税　注文番号：V000880

植物性たん白食品 乾燥

大豆たん白と小麦たん白から生まれた細切りタイプの植物性たん白食品です。チンジャオロース風などに。

袋／90g／アレルギー［7品目］：小麦

カリッと揚げて唐揚げ風に

小麦たんぱく 厚切り

¥365＋税　注文番号：V000860

植物性たん白食品 乾燥

小麦たん白から生まれた厚切りタイプの植物性たん白食品です。

袋／90g／アレルギー［7品目］：小麦

イラスト © 斉藤穂高

小さな巨人

黒ゴマの歴史は古く、古代エジプトでは紀元前3,000年にすでに栽培されていました。日本でも古来よりさまざまな料理に用いられ、愛されてきました。三育フーズの黒ゴマクリーム135gには、およそ36,000粒分ものセサミンやカルシウムが含まれています。黒ゴマを皮付きのまま香り高く焙煎し、優しい甘みをつけてペースト状にしていますので、パンにつけてもお料理に加えても美味しく食べられます。

©2020 Okamura Takahiro

芳醇な香り

温かいパンに塗ると
ゴマの香りが一段と増します

ゴマクリーム

すり潰したゴマに甘みをつけただけなのに、おどろくほどのおいしさ

黒ゴマクリーム 小

￥380＋税　注文番号：V002540

ペースト

黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎し、ペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖と蜂蜜等で甘みをつけました。

ビン詰／135ｇ／アレルギー［７品目］：なし

つぶ入り 黒ゴマクリーム

￥510＋税　注文番号：V002550

ペースト

黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、砂糖と蜂蜜等で甘みを付け、さらに黒ゴマの粒を入れてゴマの食感を出しました。

ビン詰／190g／アレルギー［７品目］：なし

黒ゴマクリーム 大

￥510＋税　注文番号：V002500

ペースト

黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎し、ペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖と蜂蜜等で甘みをつけました。

ビン詰／190ｇ／アレルギー［７品目］：なし

白ゴマクリーム

￥510＋税　注文番号：V002520

ペースト

白ゴマを皮付きで香り高く焙煎し、ペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖と蜂蜜等で甘みをつけました。

ビン詰／190ｇ／アレルギー［７品目］：なし

粗挽き 白ゴマクリーム

￥510＋税　注文番号：V002525

ペースト

皮付きで香り高く焙煎した白ゴマを粗挽きペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖と蜂蜜等で甘みをつけました。

ビン詰／190g／アレルギー［７品目］：なし

セサミン、
カルシウムを
毎日の食卓で
手軽にとれる

無糖ゴマペースト

すりつぶしたゴマ100%の無添加ペースト

簡単ゴマ和えや
鍋の隠し味にも

黒ゴマペースト

￥510＋税　注文番号：V002580

ペースト

黒ゴマをペースト状にしました。添加物を一切使用していないため自然分離しますが、よくかき混ぜてご使用ください。無加糖なので料理にも使用できます。

無添加・無加糖

ビン詰／135g／アレルギー［7品目］：なし

白ゴマペースト

￥510＋税　注文番号：V002570

ペースト

白ゴマをペースト状にしました。添加物を一切使用していないため自然分離しますが、よくかき混ぜてご使用ください。無加糖なので料理にも使用できます。

無添加・無加糖

ビン詰／135g／アレルギー［7品目］：なし

アーモンドクリーム

アーモンドクリーム

￥530＋税　注文番号：V002490

ペースト

アーモンドを皮付きで香り高く焙煎し、ペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖と蜂蜜等で甘みをつけました。

1瓶にアーモンドが約71粒

ビン詰／150g／アレルギー［7品目］：なし

アーモンドチョコクリーム

￥530＋税　注文番号：V002497

ペースト

香り高く焙煎した皮付きアーモンドのペーストとチョコペーストをブレンドし、砂糖と蜂蜜等で甘みをつけました。

1瓶にアーモンドが約56粒

ビン詰／150g／アレルギー［7品目］：乳

ピーナッツペースト

ピーナッツバター

￥450＋税　注文番号：V002950

ペースト

落花生をペースト状にしました。添加物を一切使用していないため自然分離しますが、よくかき混ぜてご使用ください。無加糖なので、料理にも使用できます。

無添加・無加糖

ビン詰／150g／アレルギー［7品目］：落花生

ピーナッツクリーム

￥450＋税　注文番号：V002530

ペースト

落花生を香り高く焙煎し、ペースト状にしてさとうきびの風味を残した砂糖等で甘みをつけました。

ビン詰／210g／アレルギー［7品目］：落花生

アレルギー特定原材料7品目［卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに］となります

スペインの大自然で育まれた

エキストラバージン オリーブオイル

スペイン・バレンシア地方の素晴らしい環境の山岳地帯で、農薬を一切使わない自然の中で豊かに実ったオリーブからつくられたオリーブオイルです。数ある品種から、マンザニリャ、ブランクエタ、ファファレンカを選んでブレンドしています。実ったオリーブを25℃以下の低温で搾り、遠心分離にかけて搾油した香り高いオイルです。
オリーブ本来のまろやかな風味に若干の苦味と辛味の絶妙なバランスのとれた味が特徴の一品です。

こだわりの
25℃以下の低温搾り
香り高いオイル

AGRICULTURA ECOLÒGICA
COMITÈ
ES-ECO-020-CV
COMUNITAT VALENCIANA
CV1107E
Código aprobado por el CAECV: Ver Lote

オリーブオイルの中でも酸度が１％以下で、風味、色合い、香りともに最高なのがエキストラ・バージン・オリーブオイル

ＥＸヴァージン
オリーブオイル　小

¥1,250＋税　注文番号：V003040

オイル

ビン詰／275g／
アレルギー［７品目］：なし

ＥＸヴァージン
オリーブオイル　大

¥2,200＋税　注文番号：V003035

オイル

ビン詰／450ｇ／
アレルギー［７品目］：なし

ドイツで行われた有機食品博覧会[*1]
世界48社のオリーブオイルの中で
「優秀賞」を獲得しました
*1 2011年

©2020 Okamura Takahiro

自然を味わう

グラノーラとはナッツ類と穀物類をオーブンで焼いて食べやすくした、朝や忙しいときの食事に最適なシリアル食品です。三育フーズのグラノーラは、自然素材の栄養素だけを使い、あえてビタミンなどの栄養強化は行なっていません。職人の手によって、毎日食べてもあきのこない風味に仕上げた40年以上に及ぶロングセラー商品です。穀物とナッツの奏でる絶妙なハーモニーと香ばしさをお楽しみください。

©2020 Okamura Takahiro

手軽に健康的な朝食を。オーツ麦、アーモンド、小麦、クルミ、ココナッツなど、自然からの恵みをたっぷり使用した素材本来の味をそのままお届けしています。オールナッツだから美味しい。豆乳やヨーグルトなどと一緒に、またアイスクリームなどのトッピングとして。

グラノーラ

素材本来の栄養と味を生かして

国産玄米を使用

三育グラノーラ 小

¥415 +税　　注文番号：V001102

シリアル プレーン

独自のハンドメイド製法で穀類やナッツ類をじっくり焼き上げ、素材本来の栄養素を生かしたシリアル食品です。食べ切りやすいよう小袋タイプにしました。

袋／160g／アレルギー［7品目］：小麦

三育玄米グラノーラ 小

¥415 +税　　注文番号：V001106

シリアル 玄米入り

従来の三育グラノーラに玄米フレークを加えて軽い食感に仕上げました。食べ切りやすいよう小袋タイプにしました。

国産玄米

袋／130g／アレルギー［7品目］：小麦

三育グラノーラ 大

¥850 +税　　注文番号：V001100

シリアル プレーン

独自のハンドメイド製法で穀類やナッツ類をじっくり焼き上げ、素材本来の栄養素を生かしたシリアル食品です。

箱／400g／アレルギー［7品目］：小麦

三育玄米グラノーラ 大

¥850 +税　　注文番号：V001104

シリアル 玄米入り

従来の三育グラノーラに玄米フレークを加えて軽い食感に仕上げました。

国産玄米

箱／320g／アレルギー［7品目］：小麦

豆　乳

三育飲む大豆

￥110＋税　　注文番号：V000150

豆乳飲料

有機栽培丸大豆を原料にし、小麦胚芽やコンブエキスをブレンドしました。

有機栽培丸大豆

パウチ／180g／アレルギー［7品目］：小麦

三育飲む大豆 ココア

￥110＋税　　注文番号：V000140

豆乳飲料

有機栽培丸大豆を原料にし、小麦胚芽やココアをブレンドして飲みやすくしました。

有機栽培丸大豆

パウチ／180ｇ／アレルギー［7品目］：小麦

三育飲む大豆 無加糖

￥110＋税　　注文番号：V000160

豆乳飲料

有機栽培丸大豆を原料にし、小麦胚芽、クロレラエキス、コンブエキス等をブレンドしました。

有機栽培丸大豆

パウチ／180ｇ／アレルギー［7品目］：小麦

玄米穀乳

￥210＋税　　注文番号：V000220

植物性流動飲料

玄米、大豆、ごまの風味を生かしブレンドしました。忙しい時など手軽に栄養補給できます。

缶詰／190g／アレルギー［7品目］：なし

豆乳を飲もう

三育フーズは、日本の豆乳の
歴史において半世紀以上の
歴史ある老舗メーカーです

厳選された有機栽培大豆を使い、独自製法で美味しくまろやかな飲みやすい豆乳をつくっています。大豆イソフラボンも手軽にとれますので、毎日の習慣にしてください。無糖タイプは料理にもご利用できます。

ハイミルソイヤラック
（1984年）

日本三育学院でつくられた豆乳（1960年代）

濃厚調製豆乳 無加糖

￥320＋税　　注文番号：V000040

調製豆乳

丸大豆の旨みを引き出した2倍濃縮タイプ。無糖タイプなのでお料理にもご利用いただけます。豆乳スープ、豆乳鍋などに。

缶詰／415ｇ／アレルギー［7品目］：小麦

イラスト © 斉藤穂高

にんじんのまろやかな甘さ

野菜ジュース

にんじん55

￥150＋税　　注文番号：V002010

飲料

国産にんじん55%、トマト43%、レモン2%のミックスジュースです。ビタミンAが豊富に含まれています。

野菜・果物100%

缶詰／190g／アレルギー［7品目］：なし

にんじん・梅100

￥200＋税　　注文番号：V002090

飲料

千葉県産のにんじん95%と和歌山県産の梅果汁5%を混ぜた野菜ジュースです。

野菜・果物100%／食塩無添加

缶詰／195g／アレルギー［7品目］：なし

カルシウム飲料

カルシウム
1パックで260mg

げんきなカルシウム

￥100＋税　　注文番号：V002210

カルシウム飲料

乳酸カルシウムをヨーグルトのコクとまろやかさで美味しくしたカルシウム飲料です。1パック（200ml）で260mgのカルシウムを補給できます。

ブリック容器／200ml／アレルギー［7品目］：乳

げんきなカルシウム りんご

￥100＋税　　注文番号：V002230

カルシウム飲料

りんご果汁10%と乳酸カルシウム入りの飲料です。1パック（200ml）で260mgのカルシウムを補給できます。

ブリック容器／200ml／アレルギー［7品目］：なし

げんきなカルシウム みかん

￥100＋税　　注文番号：V002240

カルシウム飲料

温州みかん果汁15%と乳酸カルシウム入りの飲料です。1パック（200ml）で260mgのカルシウムを補給できます。

ブリック容器／200ml／アレルギー［7品目］：なし

カルシウムは毎日消費されて
不足しがちな栄養素

げんきなカルシウム（1994年）

ノンカフェイン

穀物コーヒー

ロマカフェ

￥1,200 ＋税　　注文番号：V003620

インスタント飲料

穀物と野菜を原料にして作られています。ノンカフェインですので、お子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。

ビン詰／100ｇ／アレルギー［7品目］：なし

プルーンエキス

￥2,000 ＋税　　注文番号：V003300

エキス

カリフォルニアのプルーン果実を100%使用してつくっています。

ビン詰／195ｇ／アレルギー［7品目］：なし

梅肉エキス

￥2,560 ＋税　　注文番号：V003310

エキス

青梅の汁だけを長時間煮つめてエキス状にした食品です。

ビン詰／90ｇ／アレルギー［7品目］：なし

お手軽に

中華の素

麻婆豆腐の素

￥250 ＋税　　注文番号：V000756

調味料

天然醸造の味噌と醤油を使用し、風味豊かな麻婆豆腐の素に仕上げました。辛さ控えめです。

パウチ／180g／アレルギー［7品目］：小麦

野菜の旨味たっぷり

ベジタブルラーメン

玄米ラーメン

￥135 ＋税　　注文番号：V002770

即席めん

めんには国産小麦粉と玄米と粗製塩を使用し、カン水を使用していません。スープは植物性原料のみを使用。

無カン水

袋／101ｇ／アレルギー［7品目］：小麦

ごま味ラーメン

￥135 ＋税　　注文番号：V002760

即席めん

めんには国産小麦粉と粗製塩を使用し、カン水を使用していません。スープは植物性原料のみを使用。

無カン水

袋／101g／アレルギー［7品目］：小麦

イラスト © 斉藤穂高

ギフトセット

大切な方にこころからの贈りもの

三育クリーム詰合せ

GC-12

￥1,150＋税　注文番号：V004512

三育ギフトセット箱入り、包装

黒ゴマクリーム190ｇ×１、白ゴマクリーム190ｇ×１の詰合せギフト

箱入り／包装／アレルギー［７品目］：なし

三育オリーブパスタ詰合せ

OP-43

￥4,000＋税　注文番号：V004690

三育ギフトセット箱入り、包装

エキストラバージンオリーブオイル275ｇ×２本、オーガニックパスタ500ｇ×２の詰合せギフト

箱入り／包装／アレルギー［７品目］：小麦

三育クリーム詰合せ

AC-1285

￥1,190＋税　注文番号：V004522

三育ギフトセット箱入り、包装

アーモンドクリーム150ｇ×１、アーモンドチョコクリーム150ｇ×１の詰合せギフト

箱入り／包装／アレルギー［７品目］：乳

三育クリーム詰合せ

GC-3699

￥3,425＋税　注文番号：V004524

三育ギフトセット箱入り、包装

黒ゴマクリーム、つぶ入黒ゴマクリーム、アーモンドクリーム、アーモンドチョコクリーム、白ゴマクリーム、ピーナッツクリーム各１、６種の詰合せギフト

箱入り／包装／アレルギー［７品目］：落花生、乳

にんじんジュース詰合せ

GJ-36

￥3,500＋税　注文番号：V004570

三育ギフトセット箱入り、包装

にんじん55×９本、にんじん梅100×９本の詰合せギフト

箱入り／包装／アレルギー［７品目］：なし

三育クリーム詰合せ

GC-1938

￥1,795＋税　注文番号：V004523

三育ギフトセット箱入り、包装

黒ゴマクリーム190ｇ×１、アーモンドクリーム150ｇ×１、白ゴマクリーム190ｇ×１の詰合せギフト

箱入り／包装／アレルギー［７品目］：なし

日々の健康は 日々の食生活から

三育フーズ株式会社は、セブンスデー・アドベンチスト教団食品事業部三育フーズ（母体がプロテスタント系キリスト教会であり、卵乳菜食を提唱するベジタリアン食品メーカー）の販売部門です。私たちのミッションは、ベジタリアンのみならず、「食」に関心のある方々に安心して、美味しく食べていただける食品を提供することです。

三育フーズの健康原則 NEW START（ニュー スタート）

「三育」は、知（健全な生き方）、徳（バランスのとれた心）、体（健康的な生活）からなる全人教育を目指しています。「三育」の提唱する健康法は、穀類、野菜、果実、種実類、豆類、その他植物由来の自然食品・加工食品を「食」の中心とし（≒卵乳菜食）、豊かなライフスタイルに必要な、Nutrition（栄養）・Exercise（運動）・Water（水）・Sunlight（日光）・Temperance（節制）・Air（空気）・Rest（休息）・Trust（信頼）の頭文字をとったNEW START健康法の実践です。

三育

知育　健全な生き方を学ぶ
徳育　バランスのとれた心
体育　健康的な生活

沿　革

1896年　米国よりW.C.グレンジャー教授来日、和英聖書学校の開設
　　クッキー類の製造販売を開始する
1928年　日本三育学院にヘルスフーズ部を設立、製菓、製パン業を開始
　　第二次世界大戦中の学校閉鎖期間を除き、製造販売を続ける
1970年　日本三育学院から食品部を分離
　　セブンスデー・アドベンチスト教団食品事業部 三育食品とする
1974年　三育食品から三育フーズに名称を変更
1987年　販売部門 三育フーズ株式会社を設立、現在に至る

三育グループ　www.adventist.jp

■教育　正しい価値観と社会に役立つ能力を育てる

保育園、幼稚園、小学校、中学校、高校、大学、大学院
www.saniku.ac.jp/12/

■福祉　いのちを敬い、いのちを愛し、いのちに仕える

特別養護老人ホーム、デイサービス、
身体障害者療護施設など

■医療　こころとからだのいやしのために、
キリストの心でひとりひとりに仕えます

東京衛生アドベンチスト病院、神戸アドベンチスト病院、
アドベンチスト・メディカルセンター（沖縄）

■出版　明日の希望を創るライフスタイルマガジン

福音社発行 月刊誌『サインズ・オブ・ザ・タイムズ』
www.fukuinsha.com

■放送　メディアを通して希望のメッセージを伝える

ホープチャンネル（動画サイト）www.hopechannel.jp

■支援　途上国や災害被災地で支援活動を行う

特定非営利活動法人 ADRA Japan　　www.adrajpn.org

ひとつの命から世界を変える

Changing the World, One Life at a Time

ADRA

ADRA Japan（アドラ・ジャパン）は、途上国や災害被災地において開発支援や緊急支援活動を行なう国際NGOです。世界約140か国のADRA支部と連携し、人種・宗教・政治の区別なく、自然災害や紛争の被災者、医療を必要としている人々、教育を受けられない女性や子どもたちなどに、自立を助ける支援や緊急支援を届けています。

● 三育フーズは ADRA Japan に協賛し、売り上げの一部で活動を支援させていただいております。

Let all your things be done with charity.
1 Corinthians 16.14 (KJV)

三育フーズ株式会社
〒299-0265 千葉県袖ケ浦市長浦拓1号1番地65
TEL 0438-62-2921　FAX 0438-62-1531
https://san-iku.co.jp

ご注意[免責]リニューアルにより実際にお届けする商品とパッケージ等が異なる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

2020.9/4000G