



*Delicious*

「たなつもの」とは「種のもの」。  
種から生まれる「美味しい」を皆様に。

PRODUCT CATALOG Vol.1



## TANATSUMONO DINING

穀物と無添加のドライフルーツやドライベジ  
自然の恵みに感謝し、おいしくて  
健康的な食事を楽しみます。

TANATSUMONO Raw-Dry Foods。

TANATSUMONO  
Dining



# ドライフルーツの自家製サングリアの素

国産の低温乾燥ドライフルーツを使用した自家製サングリアの素です。

ワインやジュースを入れ冷蔵庫で一晩冷やして下さい。

グラスでお好みの濃さで炭酸水で割ってお召し上がり下さい。



Raw-Dry-Fruits

国産Raw-dry-fruitsの美味しさ  
【プレミアムミックス】

国産のドライフルーツ(もも、りんご、みかん)、てん菜糖、シナモン、クローブ、国産レモングラスが入っています。3種のフルーツが入るサングリアは、フルーティな香り広がる贅沢な味わいです。



①	てん菜糖(国産) もも(国産) シナモン クローブ レモングラス (国産)	②	てん菜糖(国産) みかん(国産) シナモン クローブ レモングラス (国産)	③	てん菜糖(国産) りんご(国産) シナモン クローブ レモングラス (国産)	④	てん菜糖(国産) ブルーベリー(国産) シナモン クローブ レモングラス (国産)	⑤	てん菜糖(国産) 国産(りんご、もも、みかん)、シナモン クローブ レモングラス (国産)
---	--	---	---	---	---	---	--	---	---

ドライフルーツの自家製サングリアの素

①もも	¥850(税別)	コード	4582241272225
②みかん	¥850(税別)	コード	4582241272232
③りんご	¥850(税別)	コード	4582241272249
④ブルーベリー	¥850(税別)	コード	4582241272485
⑤プレミアムミックス	¥1,300(税別)	コード	4582241272256

サイズ：φ70×H210mm 500mlの瓶 ①②③44g④43g⑤56g

ロット：6 賞味期限：10ヶ月

切り取り店頭POPとしてお使いください。



Enjoy Fruits Sangria!

## ドライフルーツの自家製サングリアの素

国産の低温乾燥ドライフルーツを使用した  
自家製サングリアの素です。

ワインやジュースを入れ冷蔵庫で一晩冷やして下さい。

# ドライベジの自家製ピクルス

国産のドライベジと石垣の塩、昆布、スパイス、ハーブを瓶に入れました。  
お水とお酢を入れて一晩冷蔵庫で冷やして下さい。  
簡単に自宅でピクルスが召し上がれます。



Raw-Dry-Vegetable

## 【Vegetable mix】

国産のドライベジ(パプリカ、きゅうり、人参、大根)、てん菜糖、国産の塩、唐辛子、国産の昆布、ローレル、マスタードシード、タイムが入っています。それぞれの野菜の旨味と食感が美味しい一品です。

## 【自家製ピクルスの作り方】



1. 水50ccとお酢30gを注ぎます。
2. 冷蔵庫で一晩冷やします。
3. 自家製ピクルスの出来上がり。唐辛子はお好みの辛さで取ってください。



- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| ①<br>てん菜糖<br>乾燥大根(国産)<br>塩(国産)<br>唐辛子<br>昆布(国産)<br>ローレル<br>マスタードシード<br>タイム | ②<br>てん菜糖<br>乾燥胡瓜(国産)<br>塩(国産)<br>唐辛子<br>昆布(国産)<br>ローレル<br>マスタードシード<br>タイム | ③<br>てん菜糖<br>乾燥人参(国産)<br>塩(国産)<br>唐辛子<br>昆布(国産)<br>ローレル<br>マスタードシード<br>タイム | ④<br>てん菜糖<br>国産(パプリカ、<br>大根、胡瓜、人参)<br>塩(国産)<br>唐辛子<br>昆布(国産)<br>ローレル、タイム<br>マスタードシード |
|--|--|--|--|

## ドライベジの自家製ピクルス

- |                 |          |     |               |
|-----------------|----------|-----|---------------|
| ①Radish(だいこん)   | ¥500(税別) | コード | 4582241272362 |
| ②Cucumber(きゅうり) | ¥500(税別) | コード | 4582241272355 |
| ③Carrot(にんじん)   | ¥500(税別) | コード | 4582241272379 |
| ④Vegetable mix  | ¥600(税別) | コード | 4582241272386 |

サイズ：φ55×H80mm ①②③22g④24g  
ロット：10 賞味期限：10ヶ月

切り取り店頭POPとしてお使いください。

# ドライベジの 自家製ピクルス

国産の低温乾燥ドライベジを使用した  
自家製ピクルスの素です。  
お酢とお水を加え冷蔵庫で冷やして下さい。





七右エ門

# ドライフルーツの 雑穀玄米シリアル

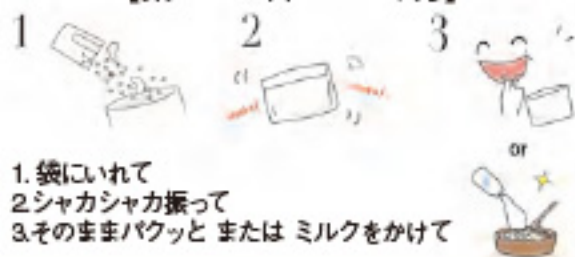
国産の有機玄米と雑穀のポン菓子に  
ドライフルーツ、メイプルシュガーを添付しました。  
牛乳や豆乳をかけて朝食に。  
アイスのトッピングにも美味しいです。



## 【フルーツミックス】

国産の有機玄米と雑穀(黒豆、もちきび、高きび、もちあわ)のポン菓子に国産ドライフルーツ(みかん、りんご、もも)をブレンドし、メイプルシュガーを添付しました。ナチュラルな優しい味わいです。

## 【楽しいお召し上がり方】



1. 袋に入れて
2. シャカシャカ振って
3. そのままパクッと または ミルクをかけて



①

有機玄米(国産)  
メイプルシュガー  
極小黒豆(国産)  
もも(国産)  
国産(もちきび、  
高きび、もちあわ)



②

有機玄米(国産)  
メイプルシュガー  
極小黒豆(国産)  
みかん(国産)  
国産(もちきび、  
高きび、もちあわ)



③

有機玄米(国産)  
メイプルシュガー  
極小黒豆(国産)  
りんご(国産)  
国産(もちきび、  
高きび、もちあわ)



④

有機玄米(国産)  
メイプルシュガー  
極小黒豆(国産)  
国産(もも、みかん、  
りんご、もちきび、  
高きび、もちあわ)

ドライフルーツの雑穀玄米シリアル ¥520(税別)

- |           |     |               |
|-----------|-----|---------------|
| ①もも       | コード | 4582241272522 |
| ②みかん      | コード | 4582241272515 |
| ③りんご      | コード | 4582241272508 |
| ④フルーツ mix | コード | 4582241272492 |

サイズ: ①②③④ 25g  
ロット: 10 賞味期限: 6ヶ月

切り取り店舗POPとしてお使いください

# ドライフルーツの 雑穀玄米シリアル

国産の有機玄米と雑穀のポン菓子、  
国産のドライフルーツ、煎り豆、  
メイプルシュガーが袋の中に入っています。  
外袋に移してシャカシャカとシェイクしてから  
お召し上がり下さい。  
牛乳や豆乳などを掛けてお召し上がり下さい。



七右エ門

# ドライベジの 雑穀ご飯

国産のドライベジ・雑穀・白米・昆布をバランス良くブレンド。お米と雑穀を軽く研いでから、具材とお好みの調味料を入れて炊くだけで、簡単に自宅で野菜の炊き込みご飯が召し上がれます。



Raw-Dry-Vegetable

## 低温乾燥ドライベジ

使用しているドライベジは、低温でゆっくりと時間を掛けて乾燥させました。雑穀は昔ながらの古式石臼でゆっくりと皮を剥き、丁寧に選別しました。野菜と雑穀の彩りが生み出す炊き上がりの美しさもお楽しみください。



米  
+  
雑穀  
+  
ドライベジ

1合分の国産のドライベジ・雑穀・白米・昆布をバランス良く配合しました。お米と雑穀を軽く研いでから、具材とお好みの調味料を入れて炊くだけで、簡単に自宅で野菜の炊き込みご飯が召し上がれます。

# ドライベジの雑穀ご飯

お米にまぜて炊く

## ドライベジの 雑穀ご飯の素

雑穀とドライベジのみをブレンドしたご飯の素もご用意しています。3合のご飯にまぜてお好みで調味料を加えて炊いてください。



雑穀  
ドライベジ  
具材のみ

ドライベジ雑穀ご飯の素  
別途お問合せください。



①



②



③

有機うるち精米、押し麦、もち黒米、もち赤米、大根、もちさび、高きび、小松菜、昆布 (すべて国産)

有機うるち精米、押し麦、もち黒米、もち赤米、もちさび、高きび、なめこ、えのき、昆布、ほうれん草 (すべて国産)

有機うるち精米、押し麦、もち黒米、もち赤米、もちさび、高きび、ごぼう、にんじん、昆布 (すべて国産)

ドライベジの雑穀ご飯 ¥520(税別)

①小松菜と大根 コード 4582241272300

②ほうれん草ときのか コード 4582241272317

③人参とごぼう コード 4582241272324

サイズ：φ65×H130mm ①②152g③153g

ロット：6 賞味期限：3ヶ月

切り取り店舗POPとしてお使いください。

## 作る楽しさ

幼い時から料理を作るのがとにかく大好きだった。

製粉屋の家に生まれ、いつも身近には

小麦や蕎麦はもちろん醤油、鰹節、

昆布などの食材や自家農園で作る米、野菜。

蔵には手前味噌に梅干しと漬け物。

その食材たちが、いつも食卓に並んでいた。

いつしか「食」に深い関心を持つようになり、

まずは作り手の苦勞と食材の成り立ちを

知ることからと自ら畑に入り、種を撒く。

多くの作り手と自然から学んだことに

「作る楽しさ」をプラスして皆様へ。

そして何より美味しく、体に良い食を届けたい。

自然の恵みに感謝。

*Tanatumono  
Yusuke. A*



**たなつもの**  
Dry Aging Semina Style  
TANATSUMONO  
SHOKUDOU

Dry Aging Semina Style  
たなつものSHOKUDOU  
TEL.024-573-8856  
☎ 11:30~14:00 / 17:30~24:00  
☎ 火曜日



Organic & Natural  
SHIZEN MARCHE

SHIZEN MARCHE  
たなつもの屋  
TEL.024-597-6500  
☎ 11:00~20:00  
☎ 火曜日

〒 960-8034 福島県福島市置賜町8-8パセナカミッセ1F

株式会社GNS  
本社/工場:〒964-0938  
福島県二本松市安達ヶ原5-254-12  
TEL :0243-62-2201 FAX : 0243-62-2202  
URL : <http://www.global-n-s.co.jp>  
株式会社たなつもの物流センター  
URL : <http://www.tanatumono.co.jp>

※本紙掲載の写真、文面、イラスト等の無断転写を一切禁じます。



# 七右三門

木羽屋初代の創業より百三十年。

五代目が想いを継承し、

先代の歴史と名を掘り起こす。

PRODUCT CATALOG Vol.1