

Food クアントバスタ セレクション:食品

# 原料と製法にこだわり抜きました。 国産有機 まるごと大豆プロテイン



1日に必要なたんぱく質は、  
一般女性で50gと言われています。  
(18歳以上) ※厚生労働省発表 食事摂取基準より



こんな方にオススメ

- ✓ 食事の量が減ってきた
- ✓ 偏食してしまう
- ✓ 食事のバランスが気になる
- ✓ 筋肉を維持したい
- ✓ 髪ツヤ、肌のハリが気になる

毎日の食事と同じように、  
大豆プロテインを習慣に。

多忙やダイエット、加齢による食量減少など様々な理由で、日本人のたんぱく質摂取量は減少傾向。本商品は手軽に美味しくたんぱく質を補える大豆加工食品です。一般的なプロテインのように意識的に運動前後に飲む必要はありません。栄養バランスを考えた普段の食事を基本に、老若男女を問わずたんぱく質が不足しないよう普段の生活の中で意識的にたんぱく質を摂取しましょう。



**303018**  
国産有機まるごと大豆プロテイン  
プレーン 280g [目安量:1食あたり約20g]  
たんぱく質量: 20gあたり5.8g  
2,700円(税込2,916円)  
□原材料/転換期間中有機大豆(大豆(国産))、有機黒糖粉末(国内製造)、有機米糖粉末(国内製造)、食塩、植物性乳酸菌 ◎1年 □生産国/日本



**303019**  
国産有機まるごと大豆プロテイン  
深煎り黒豆 280g [目安量:1食あたり約20g]  
たんぱく質量: 20gあたり6.0g  
2,700円(税込2,916円)  
□原材料/転換期間中有機大豆(大豆(国産))、有機黒糖粉末(国内製造)、有機黒大豆末(黒豆(国産))、有機米糖粉末(国内製造)、食塩、植物性乳酸菌 ◎1年 □生産国/日本

国産有機まるごと大豆プロテインは  
ここが安心

### しんどふじ 身土不二

地元の食は身体に良いという「身土不二」の考え方に  
ならない、日本人に馴染み深い食材で国産を優先  
しています。 ※黒糖のみブラジル産



### オーガニック認証

国内の認証機関HOAS(兵庫県有機農業研究会)で、オーガニック認証  
を受けています。



### 5つのフリー

- ✗ 動物性原料
- ✗ 香料・着色料
- ✗ 増粘剤・酸化防止剤
- ✗ グレテン
- ✗ ホエイプロテイン



# 「超高温焙煎」が生む深い風味と旨み。 有機ほうじ茶で体の中からポカポカ。

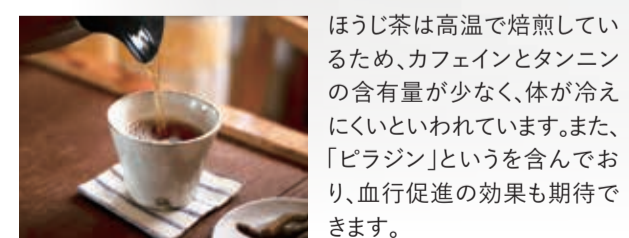
このほうじ茶の一番の特徴は、「超高温焙煎」であること。  
一般的なほうじ茶は180~200°Cで焙煎しますが、  
本品は超高温の300°Cで焙煎。  
力強く育った有機の茶葉と独自製法で、  
強い旨みと香ばしさを引き出しています。  
カフェインも少なめ(0.013g/100g)なので、  
お子さんや妊娠中の方、就寝前の飲用もぜひ。

素性の確かな原材料  
宮崎県産オーガニック茶葉



農薬も化学肥料も使わない栽培を守った茶葉が原材料です。加工も、温度や湿度に配慮した独自技術で、お茶の味と成分を活かして仕上げます。渋味や苦味、雑味の少ないのも大きな特長です。

冬は「ほうじ茶」がおすすめ



ほうじ茶は高温で焙煎しているため、カフェインとタンニンの含有量が少なく、体が冷えにくいといわれています。また、「ピラジン」という成分があり、血行促進の効果も期待できます。



煮出し不要!  
水出しOK!

お湯1Lあたり1~2パック入れるだけ。保温ポットに入れば  
なしても、渋みが出にくいのも  
魅力です。また、水出しの場合、  
水1Lに2~3パック入れ、  
4~5時間置けば完成です。

マグボトルに  
1パックを  
入れるだけ!

**303020**  
ROASTED RYOKU茶 300  
60g (3g×20P) 1,100円(税込1,188円)  
□原材料/有機緑茶(宮崎県産) ◎1年 □生産国/日本

■お届けは、翌々週となります。

## QuantoBasta

クアントバスタ株式会社  
東京都町田市鶴間4-8-1-405 quantobasta2016.com



2024.12

「適量」は、これからの暮らしスタイル。

# QuantoBasta Selection

私たちクアントバスタは、ちょうどいい量の生産と消費を考えながら生活提案します。  
Quanto Bastaは「適量」を意味するイタリア語

大事なお約束  
人と環境とフェアトレードに配慮してセレクトします。



# 新年を祝う、お正月の縁起物

2024年もあつあつ。  
来る2025年を盛大に迎えるための特別なアイテムをご用意しました。

### 「福寿」の特長

- ✓ 魚沼産有機もち米「こがねもち」使用  
味わいと粘り、コシの強さから「もち米の王様」と称される品種。収量もち米全体の15%ほどしかなく、「有機」はさらに稀少です。
- ✓ 水は、銘水の地・津南の地下水  
津南の水は、日本有数の豪雪地帯である津南町は多くの湧水やため池があり、国土交通省が認定する「水の郷百選」に指定されています。
- ✓ 昔ながらの「杵つき製法」  
餅は自然落下による杵つきで、搗き上がり確認は一日一臼。熟練の職人がキメ・伸びを手触りと目で判断。コシの強さと風味を大切に搗きました。

もち米の王様「こがねもち」使用。  
1年のはじめは、  
有機のお餅で。  
古くからハレの日を祝う食材として、広く食されてきたおもち。  
今回はお正月に相応しい3種類のもちを揃えました。  
安心も味わいも兼ね備えた「福寿」で、  
お雑煮や焼き餅をお楽しみください。



**303001**  
有機魚沼産こがねもち「福寿」 450g(10枚)  
1,600円(税込1,728円)  
□原材料/有機もち米(新潟県魚沼産)、有機よもぎ、食塩 ◎180日

**303002**  
有機魚沼産こがねもち「福寿」草 450g(10枚)  
1,900円(税込2,050円)  
□原材料/有機もち米(新潟県魚沼産)、有機よもぎ、食塩 ◎180日

**303003**  
有機魚沼産こがねもち「福寿」黒豆 450g(10枚)  
1,900円(税込2,050円)  
□原材料/有機もち米(新潟県魚沼産)、有機黒豆(黒豆)、食塩 ◎180日

独特のコシと粘りをお楽しみください。

クアントバスタ株式会社 代表 中田  
販売元の「株式会社ごはん」さんは、新潟県津南町で有機米や有機大豆(弊社プロテインにも採用)を栽培する生産者。このお餅はそのコシと味わいに感動し、皆様にぜひ食べて欲しいと思い、紹介しています!!

有名漢方薬局が開発したオリジナル商品です。

# 農薬不使用の 国産原料だけで作った屠蘇散。

「屠蘇散」の材料の多くは海外産。  
そんななか、本品は国産かつ農薬不使用の原料に限定した  
QuantBastaのオリジナル商品です。  
こだわりの「お屠蘇」で、無病長寿を願いませんか?



日本の伝統・正月の「お屠蘇」  
「屠蘇散」は、薬用植物を配合した漢方薬。それをお酒やみりんに漬け込んだものが「お屠蘇」です。お屠蘇を1年のはじめに飲むことで、邪気を払い、寿命を延ばすと言われています。

開発者 つむぎ漢方薬局 店主 村田明美さん

原材料は冷光対策も意識しました



村田様の画像は「仮」のものです。本画像をお取り寄せください。



### お屠蘇の作り方

1包を1合の酒または本みりん  
に6~8時間ほど浸してできあがり。  
※お好みで砂糖を加えても  
※みりんは塩分を含まない、本み  
りんをご使用ください。

**303004**  
QuantoBasta  
屠蘇散 2.6g(1.3g×2P) 800円(税込864円)  
□原材料/柚子、松葉、クロモジ、赤山椒、延命草 ◎生産国/日本 ◎24か月

# ホタテ貝殻から生まれた、天然素材の除菌クリーナー。

ホタテの貝殻をリユース。除菌&汚れも落とします。

水と、ホタテの貝殻だけでできたクリーナー。化粧品や食品容器、家畜の飼料や農業などにも幅広く利用できる、安全安心な素材です。強アルカリで汚れ落ちがよく、拭き取りと同時に除菌もできます。天然カルシウム100%のため、強アルカリによる化学やけどもありません。  
※皮膚一次刺激試験(長く触れた時の炎症)や、皮膚感受性刺激試験(皮膚へのアレルギー反応)などの安全基準に合格しています。



天然素材で安心

ホタテの貝殻は、熱して水に混ぜると強アルカリ水溶液(ph12.5~)になり、除菌効果を発揮します。もとは廃棄されていたホタテの貝殻を活用し、ゴミを減らすだけでなく、リユース(再利用)して素材の持ち味を活かす、持続可能な取り組みです。

ホタテ貝殻から生まれた除菌クリーナー

303005 800円(税込880円)

- 材質/水、ホタテ貝殻焼成カルシウム
- 液性/アルカリ性
- 内容量/500ml
- 重量/約240g(パッケージ重量)
- 生産国/日本

汚れを落として、手荒れの心配もなし。

- ☑ ガンコな油污れに
- ☑ 毎日の除菌に
- ☑ 子どもやペットにも安心
- ☑ 手荒れの心配なし

ベタベタ油污れもOK!

掃除&除菌、Wで楽々!

油污れもサッと落ちて2度拭き要らず

殺菌 酸性 中性 アルカリ性 殺菌

塩酸 純水 重曹 次亜塩素酸Na

24時間経過後の各ばい菌の数量

大腸菌O-157 減少率 >99.9%

黄色ブドウ球菌 減少率 >99.9%

# 北欧生まれのサステナブルなキッチンアイテム。セルロースと綿で作った優秀ふきん。



環境大賞・スウェーデンで愛用される「スポンジワイプ」

1949年にスウェーデンで開発され、以後活用されている北欧の定番ふきんとなった「スポンジワイプ」。主原料「セルロース」は、木の端材からとりだした繊維素のこと。生育時の環境負荷が少なく、使い勝手の良い素材なんです。そこに、柔らかな綿を加え、誰にでも使いやすいふきんにしました。

2枚セット  
Sサイズ1枚 + 水切り1枚

リリー

ピース

この商品の魅力

- ☑ 速乾力があり、抗菌作用がある
- ☑ 吸水性に優れている
- ☑ 洗濯機でも耐えられる耐久性
- ☑ 子どもや高齢者でも片手で絞れる柔らかさ



使い途いろいろ

- ふきん ●水切りマット ●水回りのお掃除 ●おしぼり
- 食器洗いスポンジ ●まな板の滑り止め ●鍋敷き etc.



水に濡らすとスポンジのような柔らかさに

スポンジワイプセット 各1,200円(税込1,320円)

注文番号 リリー 303006 ピース 303007

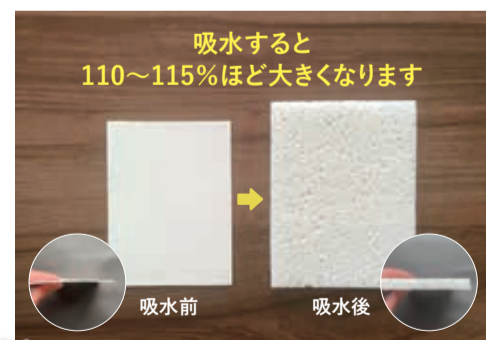
- 素材/セルロース70%、コットン30%
- サイズ/Sサイズ:W17×D0.2×H20cm・12g、水切りマット:W30.4×D0.2×H25.7cm・30g
- 原産国:ドイツ(印刷:スウェーデン)

# マイクロプラスチックを発生させないスポンジ。

植物由来100%の本品は、一般的なウレタン、ポリエステル、ナイロン、アクリルスポンジと違い、マイクロプラスチックや有毒ガスを発生させず、一般ゴミと焼却可能。最終的に土に戻る素材です。耐熱温度が140°Cのため煮沸消毒ができて衛生的、柔らかく、さまざまなシーンに対応するのも特徴です。



キッチンスポンジには1/2、お風呂掃除にはカットせずにそのままのご使用がオススメです。



吸水すると110~115%ほど大きくなります

吸水前

吸水後

木から生まれたスポンジ 圧縮タイプ 2枚入り

303008 750円(税込825円)

- 材質/植物繊維(セルロース)
- サイズ/約14×10.5×厚さ0.2cm(1枚)
- 重量/約22g
- 生産国/日本

# トウモロコシが原料の水切りネット。

三角コーナーや標準型排水口で使える、水切りネット。トウモロコシのでんぷんから作った乳酸が原料のため、コンポストでたい肥化できます。排水と一緒に下水道に流れ込む油分や細かい生ゴミなどを、約70%低減。(メーカー調べ)



共通して使えます

とうもろこしから生まれた水切りネット 30枚入り

303009 600円(税込660円)

- 材質/ポリ乳酸(とうもろこし由来)
- サイズ(約)/21×12cm(1枚あたり・伸縮性あり)
- 重量(約)/50g
- 生産国/日本

# 天然素材の温もりに触れるお正月

## 新年を新しいお箸で迎いませんか。

使う人の健康と日本の森、職人技を守る無添加箸。

木曾ヒノキの間伐材を使い、機械に頼らず仕上げた無垢材の箸を伝統の拭き漆製法で幾度も塗り重ね仕上げてあります。  
\*本品の売上の一部は「緑の募金」を通じ、森林保全に役立てられます。

ウレタン・テレピン油不使用

3色から選べる自然の美しさ

生漆 乳白色の漆が酸化した、漆そのものの茶色です。

朱漆 鉱物質の天然顔料「ベンガラ」を漆に加え使用。

黒漆 細かい鉄粉を漆に加え化学反応させた天然顔料。

職人の技が生きた「五角形」加工持ちやすすぐりにくい形状です。

長さ18cm 小学生以下の日常使い、大人のお弁当用に適しています。

長さ23cm 中学生以上の男女兼用サイズ。漆・朱漆・黒漆の3色をお選びいただけます。

箸(生漆) 23cm 1膳 303011 1,700円(税込1,870円)

箸(黒漆) 23cm 1膳 303012 2,000円(税込2,200円)

箸(生漆) 18cm 1膳 303010 1,600円(税込1,760円)

箸(朱漆) 23cm 1膳 303013 2,000円(税込2,200円)

こだわりの無添加箸ができるまで



原料ヒノキを乾燥 国産間伐材を1~2年自然乾燥(殺菌効果もあり)させます。防かび剤や漂白剤など化学薬品は不使用。

箸に加工 木曾福島の工房で、着木地を作ります。箸が転がらない五角形の形状は、熟練職人ならではの仕上げ。

拭き漆塗り 塗漆はテレピン油不使用の生漆100%。塗っては拭き取り、乾燥させる工程を5度繰り返します。箸先は滑りにくく機能的。

使用上の注意:  
●食器洗浄機・食器乾燥機の使用はお控えください。●つけ置きしたり、きつく洗ったりしないでください。●汚れを食器洗い石けん等で落とした後、お湯または水で洗い流し、乾いたやわらかい布で拭き日陰に収納してください。●手作り商品なので、それぞれ素材特有の差が出ます。

# 年末年始の食卓でも役立つ! 松を使った「経木らっぷ」。

国産赤松を、経木(紙のように薄く削った材木)にしたラップ。抗菌や吸湿など自然木の持つ効果が、食品の鮮度と風味を維持します。ホイルやラップにはない自然木ゆえの機能性...日本人の暮らしの知恵を感じる生活用品です。

経木らっぷ(短型) 20枚入り 303014 600円(税込660円)

経木らっぷ(短型) 100枚入り 303015 1,700円(税込1,870円)

経木らっぷ(長型) 20枚入り 303016 650円(税込715円)

経木らっぷ(長型) 100枚入り 303017 1,900円(税込2,090円)



使用上の注意: 取り扱う際には、裂けやすいため十分ご注意ください。裂けてもそのままお使いいただけますが、ご使用の前に水に浸すと木が柔らかくなり、裂けたり割れたりしにくくなります。天然木を薄くスライスしているため、色や木目に個体差があります。木の特性により変形や変色する可能性があります。火のそばに置かないでください。



おせちで使う素材の保存にも使えます。



- 天然素材で安心。網の形に合わせて使用が可能。
- せいろに敷けば、くっつき防止になります。
- 焦げ付きを防止。盛り付け時の崩れ予防にも。
- 肉や魚のドリップから、まな板を守ります。
- 乾燥を防ぎ、美味しさをキープ。冷凍保存に最適。
- 箱の形に合わせて自由にカットして簡易のわっぱ弁当に。
- 油やドリップを吸水。そのまま食卓に出せます。
- 落とし蓋
- くっつき防止
- 焦げ防止
- 汚れ防止
- 冷凍にも対応
- お弁当の内側に敷いて
- 盛り付け役