

「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℃で焙煎しますが、
本品は**超高温の300℃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



農業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」という成分を含んでおり、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バック入れるだけ。保温ポットに入れっぱなしでも、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バック入れ、4～5時間置けば完成です。

303094 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
□原産国／日本

※茶葉にも配慮した、バイオマス素材のティーバック

マグボトルに1バックを入れるだけ！

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



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、加齢による食分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。



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

303095 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
□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)、有機米粉粉末(国内製造)、食塩、植物性乳酸菌 ◎1年 □生産国／日本

303096 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
□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))、有機米粉粉末(国内製造)、食塩、植物性乳酸菌 ◎1年 □生産国／日本

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

国産有機まるごと大豆プロテインは
ここが安心



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得ています。

- 5つのフリー
- ✗ 動物性原料
 - ✗ 香料・着色料
 - ✗ 増粘剤・酸化防止剤
 - ✗ グルテン
 - ✗ ホエイプロテイン
- 安心して飲んでね

QuantoBasta

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



2025.02

「適量」は、これからの暮らしスタイル。

QuantoBasta

クアントバスタ セレクション

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

クアントバスタのミズマモル

- ・国産材を使って山を元気に
- ・農薬や化学肥料で土を汚さない
- ・マイクロプラスチックで水を汚さない

年に1度しか製造しない 超レアなソース入荷しました。



適量生産にこだわる「クアントバスタ」が浜松の名門ソースメーカー・「トリイソース」さんに別注したスペシャルソース。「ベジなソース」の名のとおり、リンゴとトマトがたっぷり入った、果実感あふれるソースです。野菜と果物は、すべてトリイソースさんの地元・静岡県と隣の長野県産。地産地消なうえ、農薬不使用の野菜、可能な限り農薬を減らした果実(特別栽培)と、こだわります。ソースって野菜からできていたんだな」としみじみ思わせてくれる一品。野菜の旬に合わせて年に1回だけ製造する、超こだわりソースをぜひお試しください。

出来る限り農薬に頼らないで栽培された
野菜や果実を使用しています



さんさんファーム
長野県下伊那郡
黒豚の肥育も行っています。そこで生まれた堆肥を使い安全でおいしいりんご栽培に努めています。

宮ファーム
静岡県磐田市
健康な野菜は、健康な土から！がモットー。土壌微生物の活性を考えた農法でがんばっています。



recipe ベジなソースでつくるホットサンド

●材料(1人分)
食パン……………2枚
ロースハム……………1枚
スライスチーズ……………1枚
卵……………1個
キャベツ……………適量
ベジなソース……………適量
他、玉ねぎ・きゅうり・トマトなど好きな食材

●作り方
①卵はスクランブルエッグにする。
②キャベツは粗めの千切りにする。
③食パンの片面ずつにソースを塗る。
④③の1枚にハム、①、②、チーズの順でのせる。
⑤仕上げにソースを塗った面を内側にして食パンをのせ焼く。

他にも 台湾風 牡蠣オムレツ
ニンニクオイルでソテーした牡蠣とほうれん草、水溶き片栗粉でオムレツを作って、仕上げにベジなソースをかけるだけ。

ナポリタン風トマトソースの作り方

303080 ベジなソース 220ml **917円**(税込990円)

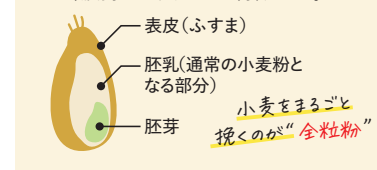
□原材料／野菜・果実(りんご(長野県産)、トマト、たまねぎ、人参、にんにく、セロリ)、粗糖、醸造酢、食塩、香辛料 ◎製造から2年 □生産国／日本 (冷蔵) 冷蔵 冷蔵

ラーメン好きに朗報!! 予想を超える、もっちりツルツル。

北海道産の超強力小麦粉「ゆめちから」に全粒粉をブレンドした生麺、
コク、すっきり感が調和した化学調味料不使用のスープのセット。もう、ライバルは行列店の味です!!



◎全粒粉とは
全粒粉とは、小麦の粒を丸ごと挽いて粉にしたもの。一般の薄力粉や強力粉が、小麦の胚乳だけを用いるのに対し、全粒粉は表皮(ふすま)、胚芽、胚乳のすべてを含みます。お米でいう、精白米と玄米のような関係です。全粒粉は小麦の風味が豊かで香ばしく、噛み応えがあり、腹持ちが良いのも特徴です。



◎豊富な食物繊維&ビタミン!
一般の薄力粉や強力粉に比べて、栄養価が高い点も注目されています。薄力粉の約4倍の食物せんい&約4倍のビタミンB群をはじめ、カリウムや鉄、マグネシウムなどのミネラルも多く含みます。栄養が豊富なのに、カロリーは低めな点もうれしいですね。

醤油

二段仕込み醤油の
濃厚な味わいと深い香り

303081

北海道産の超強力粉と
全粒粉の醤油ラーメン
2食入 **830円**(税込896円)

□原材料／めん小麦粉[小麦(北海道産)]、還元水飴(タピオカ澱粉由来)、食塩、植物油(酒粕、かんすい(モンゴルかんすい)、打ち粉(馬鈴薯澱粉)、(一部に小麦・大豆を含む) スープ(しょうゆ(国内製造)、畜肉エキス、なたね油、食塩、酵母エキス、砂糖、豚脂、でんぷん、昆布エキス、かつおエキス、鶏脂、にんにくペースト、いわし煮干し粉末、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉を含む) ◎製造から21日 (冷蔵) 冷蔵 冷蔵



味噌

コクと旨味豊かな味噌スープ。

303082

北海道産の超強力粉と全粒粉の
味噌ラーメン
2食入 **830円**(税込896円)

□原材料／めん小麦粉[小麦(北海道産)]、還元水飴(タピオカ澱粉由来)、食塩、植物油(酒粕、かんすい(モンゴルかんすい)、打ち粉(馬鈴薯澱粉)、(一部に小麦・大豆を含む) スープ(しょうゆ(国内製造)、食塩、豚脂、しょうゆ、酵母エキス、砂糖、畜肉エキス、にんにくペースト、しょうがペースト、こしょう粉末、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉を含む) ◎製造から21日 (冷蔵) 冷蔵 冷蔵

「長時間座っても疲れない！」
何度もしピートする、クッションです。

運動、デスクワーク、腰痛対策に。

腰の痛み、お尻のしびれ… お悩みを解決します。
痛みの原因を科学した「ボディドクター」シリーズ。低・高反発ではなく「正反発®」で、腰やお尻をサポートし、理想的な姿勢に導きます。今回紹介のクッションも、愛用者が絶えないロングセラー。座面に敷く「ザ・シート」、椅子と腰の隙間を埋める「バックアップ」、併用がおすすめです。



原料は天然ゴム100%。
ゴムの木から樹液を採取して作られた上質な天然素材です。

薄いの、
しっかり身体を支えてくれました。
それなのに、やわらかくて
座り心地がよかったです。



生協担当者も
愛用中!!

ダブル使いが
おすすめ!



腰痛持ちの方に一度使用してほしい。ザ・シートとバックアップ、あわせて使うと疲れがまるで違います。(20代・男性)



- 天然素材
ラテックスフォーム100%
- ダニ等の虫がつきにくい
高い殺菌性
- 3年保証
安心の長期保証 3年

鍼灸師 伊藤由基さん 推奨

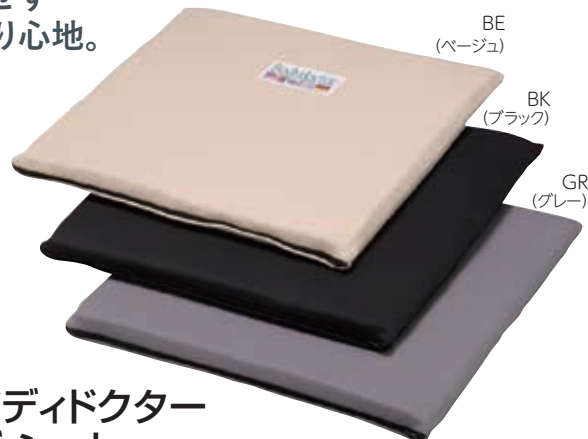
『横浜DeNAベイスターズ』をはじめ、プロ野球・プロサッカー選手のケアを担当している伊藤さんも推奨しています。

骨盤にある仙腸関節への負荷が軽減されるのではと、考えます。実際に使用している選手からも、腰が痛くならないとお墨付きをもらっています!



薄いのお尻や腰が痛くなりません。映画を観にいく時に持参しますが、見終わっても腰が痛くならず、助かります。3回目の購入です。(70代・女性)

2.5cmの薄さで底づきせず
安定感あるソフトな座り心地。



注文番号	カラー
303083	BE (ベージュ)
303084	BK (ブラック)
303085	GR (グレー)

ボディドクター
ザ・シート

各4,400円(税込4,840円)

□素材/中身:天然ラテックスフォーム100%、カバー:ポリエステル100%
□サイズ/1枚 400×400×25mm

腰をびたりとサポート。
長時間の仕事や運動もらくらく。



注文番号	カラー
303086	BE (ベージュ)
303087	BK (ブラック)
303088	GR (グレー)

ボディドクター バックアップ

各4,500円(税込4,950円)

□素材/中身:天然ラテックスフォーム100%、カバー:ポリエステル100%

お取り扱い上の注意: 中身素材(ラテックスフォーム)について 直射日光、過度の紫外線に当てると劣化の原因となります。●素材の穴に指などを入れて負荷をかけると、破損する恐れがあります。●ラテックスを原因とするアレルギー体質の方は、あらかじめ医師にご相談ください。

やさしいだけじゃない、確かな洗浄力! オーガニックの洗濯洗剤。

汚れ落としとあんしんの両立のため、
手間ひまをかけてつくっています。

古来、世界中で洗剤として使われてきたムクロジ由来の界面活性剤です。主原料は、タイ国チェンマイ産ムクロジの実。天然成分といえ、安全性はあってもその洗浄効果は?」の声もあるなかで、本品は洗浄力にこだわって開発しました。発酵によりエキスを抽出した、「PGSオーガニック認証」取得のあんしん仕様です。ぜひこの機会に高い洗浄効果をご体感ください。

本品ができて33日まで

ムクロジ実 → バイナッフル → コブミカン

水に浸し3ヶ月間じっくり発酵

作っています
私たちは

混合してできあがり!
シンプルゆえに丁寧に作っています。

安心して使えます!

液体せっけん、ミネラル洗濯粉、重曹洗剤など色々使ってきましたが、これまでで一番使いやすい、洗浄力があると感じました。洗える繊維の幅が広く、シルクも洗えるのが特にうれしいです。石けん特有の原料油脂由来のおいもしないので、家族もお気に入りです。

あんしんへのこだわり

安全性のポイントは4つ

- ✕香料不使用
- ✕蛍光増白剤・漂白剤不使用
- ✕合成界面活性剤不使用
- ✕安定化剤・pH調整剤不使用

PGS ORGANIC
PGSオーガニック認証
取得済

クアントバスタ セレクション:生活用品 Zakka

節水&節電
すすぎ1回でOK!

機能的
高い洗浄効果
そのうえ柔軟剤も不要です!

経済的
5kgの洗濯物に対し20ml(小さじ4杯)の使用量

★ご使用量の目安

洗濯量(水量)	洗浄液
3kg(約30~35L)	12ml
4kg(約40~45L)	16ml
5kg(約50~55L)	20ml
6kg(約60~65L)	24ml

303089
ソーブナッツから生まれた
洗濯用洗浄液 1,500円(税込1,650円)

□成分/ソーブナッツ由来界面活性剤(40%サボン)、植物由来原料(バイナッフル、コブミカン)、黒糖、水
□液性/弱酸性(pH4.0~5.0) □内容量/500ml
□用途/綿・麻・ウール・シルク・合成繊維用 □生産国/タイ

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。

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

環境大国・スウェーデンで
愛用される「スポンジワイブ」

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「スポンジワイブ」。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

スポンジワイブセット 各1,200円(税込1,320円)

注文番号 303090 リリー 303091 ピース

□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)

洗剤も漂白剤も使わない、エコなクロス。 銅と水の手カラで、汚れがみるみる落ちる!

銅パター(銅)でできた、便利なクロスです。

頑固な汚れも、水とこのエコ銅パタークロスだけで落とせます。金属の中でも柔らかな銅を採用したクロスタイプだから、鍋や手を傷つける心配もありません。

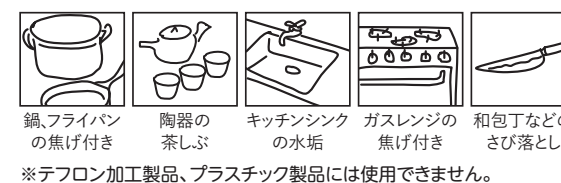


茶しぶやコーヒーの色残りもキレイに♪



303092
エコ銅パタークロス
650円(税込715円)

□素材/銅75%、ポリエステル25%
□サイズ/W16×L16cm(パッケージ:W9×D1.3×H20.4cm)
□重量(約)/14g □生産国/オーストリア



鍋、フライパンの焦げ付き
陶器の茶しぶ
キッチンシンクの水垢
ガスレンジの焦げ付き
和包丁などのさび落とし

※テフロン加工製品、プラスチック製品には使用できません。

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)



303093
とうもろこしから
うまれた水切りネット 30枚入り 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