



ecobito & farm companyは、  
九州発の「おいしい & ヘルシー」を  
お届けするナチュラルブランドです。

九州には有名なおいしいものがたくさんありますが、  
まだ世の中に広まっていないものがまだまだあります。  
ecobito & farm companyは、そんなどこにもない、  
おいしくて、ヘルシーな食材をお届けするために誕生  
しました。

自社農園「えごびと農園」では、地元の生産者たち  
と協力しながら、良質な農産物を育てています。大切に  
育てられた素材を活かすため、添加物や化学調味  
料は一切使いません。本当においしい、そしてヘルシ  
ーなものだけをお届けします。

ecobito ショッピングサイト

ecobito <http://www.ecobito.jp>

ご注文・お問い合わせ：株式会社中村

佐賀県神埼市千代田町迎島 1282-3 TEL 0952-44-2993 / FAX 0952-44-2998



egoma  
series

九州産 えごまシリーズ

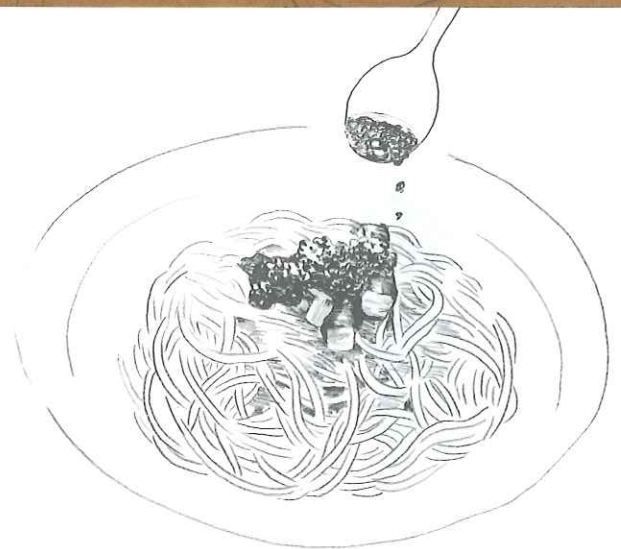
## egoma oil

九州産 えごま油 (生しぼり製法)

*Perilla Oil*

九州(佐賀・福岡・熊本)のえごまの種子の  
みを使用し、昔ながらの“古式玉締め製法”  
で熱を加えず、圧力だけでじっくりと搾ったオ  
イルです。えごま本来の味をお楽しみいただ  
けます。n-3系脂肪酸のα-リノレン酸を50%  
以上含んでいます。そのまま飲んでいただ  
か、ドレッシングや味噌汁、野菜炒めなど  
にかけて生のままでお使い下さい。

100g / 3,000yen + 税



## egoma paste

九州産 えごまペースト  
ジェノベーゼ風

*Perilla Leaf Paste*

新鮮なえごま葉と実、にんにく、オリーブオ  
イルを合わせ、ジェノベーゼ風のペーストにし  
ました。パスタやサラダにあたり、ロースト  
したお肉のソースに。冷奴や野菜スープの薬味  
としてもお使いください。

130g / 900yen + 税





# egoma tea

九州産 えごま茶  
ティーバッグ

*Perilla Tea*

えごま葉を使用したえごま茶です。独特のえごまの風味とすっきりした後味が特徴です。アイスでもホットでもおいしくお召し上がりいただけます。

10g(1g×10包) / 950yen+税



# egoma blend tea

九州産 えごまブレンド茶  
ティーバッグ

*Perilla & Herb Blend Tea*

えごま葉を使用したブレンド茶です。福岡県八女産の玉露の白折れを浅く焙じて作ったほうじ茶と国産のローズマリー、マロウブルーを使用しました。独特の甘く香ばしい香りと上品な風味が口に広がります。

13g(1.3g×10包) / 980yen+税



# egoma seeds

九州産 えごまの実

*Perilla Seeds*

黒えごまの実を水洗いして天日で乾燥させました。プチプチの食感とえごまの香りをダイレクトに楽しめます。お使いの際はフライパンで炒って香りを出し、すり鉢で細かくしてください。そのままご飯やサラダにふりかけたり、野菜と和えたり。お菓子の材料としてもお使いいただけます。

農薬不使用(栽培期間中)

40g / 500yen+税



egoma seeds  
AMR ACTION



九州の大地で育った、

風味豊かな“えごま”をお届けします。

ecobitoのえごまシリーズは、えごびと農園で無農薬栽培された九州産えごまのみを使用しています。九州のきれいな空気と水、そして太陽の恵みをいっぱい浴びて育ったえごまです。

えごま油は、フレッシュな風味を損なわないよう、えごまの実を生のまま搾油しています。生のまま、熱をかけず搾ることで油の酸化を抑え、えごまの有効成分であるα-リノレン酸を50%以上含む良質な油を製造しています。保存料・酸化防止剤も一切加えていません。

安全でおいしい、100%ピュアなえごまの味をお楽しみください。





PICK UP!

## 九州の大地で育った、 風味豊かな「えごま」をお届けします。

「えごま」ってご存知ですか？最近テレビの健康番組などでよく見かけますよね。認知症やうつ病の改善に役立つ成分が含まれているとか、肌をキレイにしたり、肝機能を上げたりがんや高血圧の予防など、多くの効能効果があるそうです。

そんな「えごま」に惚れ込んでしまった弊社の会長が、3年前から九州の佐賀県で「えごま」の栽培をはじめ、このたびついにご案内できる運びとなりました。

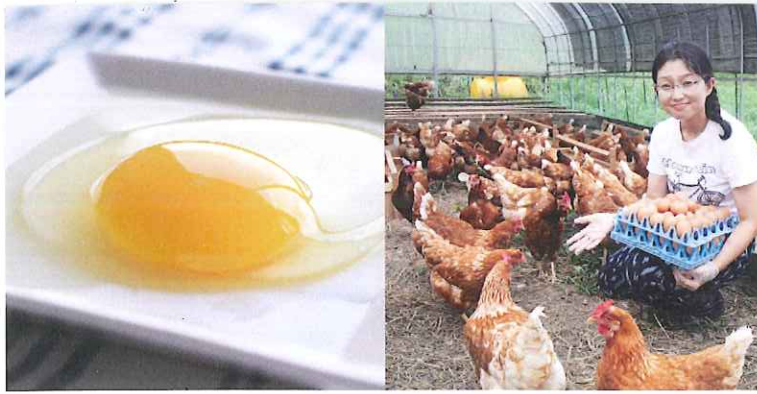
自社農園の「えごびと農園」で、地元の生産者さんたちと協力しながら、元気なえごまを育てています。大切に育てられた素材を活かすため、添加物や化学調味料は一切使いません。本当においしい、そしてヘルシーなものだけをおとどけします。



## オススメは、やっぱり「えごま油」！

九州（佐賀・福岡・熊本）のえごまの種子のみを使用し、昔ながらの「古式玉締め製法」で熱を加えず、圧力だけでじっくり絞ったオイルです。熱を加えずに搾るので、熱に弱い性質を持つ有効成分のα-リノレン酸も損なわれません。味はクセがなく、さらっとしているのでドレッシングやスムージーに入れるのもおすすめです。もちろんそのまま飲むのもOK！毎日ティースプーン1杯を飲むのがいいそうですよ。体のことを考えて摂るなら、やっぱり安心の国産！自信を持ってお届けします。ぜひ一度お試しくださいませ。





## egoma egg

九州／佐賀産 えごまたまご

*Perilla Eggs*

えごまの実とえごまの茎葉を食べて育ったにわとりのたまごです。にわとり達は、佐賀の自然豊かな山の中で平飼い・放し飼いにされています。えごまのえさを食べて育ったにわとりのたまごには、必須脂肪酸の「 $\alpha$ -リノレン酸」が多く含まれます。また、黄身を見栄えよくするための着色添加剤や病気を防ぐための抗生物質等の薬剤は一切使用していません。たまご本来の優しい黄身をお召し上がりください。

4個入り 550円＋税

10個入り 1,250円＋税

