

10月  
のオススメ

# いづくかブランド

I I Z U K A B R A N D



© 2023 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L642641

01

株式会社  
ワイエスピー

## ～オカラ（繊維）の栄養価を詰め込んだ無添加大豆飲料～ 無添加豆乳「必ず訪れる幸せ」

大豆の全て（オカラ入り）を使用し、水は天然の炭酸水素イオン水を使用した究極の無添加大豆飲料（豆乳）です。常温で保管可能。



株式会社ワイエスピー  
飯塚市有安320-19  
☎0948-82-5050



無添加食品なので、お子様のおやつや離乳食にも！オカラ効果で、これ一つでお腹一杯の満足感！

### 使い方

- ①コーヒーに入れ、豆乳ラテとして
- ②豆乳鍋等にも



商品名は「大豆の花言葉」  
一日二袋続けていただき、  
皆様の体にも訪れます様…

## ～オカラ（繊維）の栄養価を詰め込んだお豆腐～ ソイクリ（恵・美・幸）

大豆の全て（オカラ入り）を使用し、水は天然の炭酸水素イオン水を使用した究極のお豆腐です。

### 食べ方

- ①何もかけずに。大豆の旨味やコクが口いっぱいに広がります。
- ②チョコソースやジャム等をつける。チーズケーキの様なスイーツになります。

## ～自然派に愛される本格クラフト醤油～ 暁月「濃口生揚げ醤油」

生揚げ（きあげ）醤油とは、熟成させて搾ったそのままのお醤油。火入れ殺菌も味付けもしておらず、菌や酵素が活きた、まさに発酵中のお醤油です。飯塚市では一軒だけとなった醤油を醸造している蔵元で、二年熟成させてできる芳醇な香りと澄んだ味が特徴。一度も火入れをしておらず、ろ過で大切なものを削ぎ落としていない生揚げ醤油は、生のまま使えばフレッシュな香りをお楽しみいただけ、火入れ調理では、初めての加熱に最大限の香りが立ち上がります。



自然にも体にも優しく、農薬や添加物を使わずに発酵させて作る伝統製法の生揚げ醤油は、子育て世代を中心に見直され人気となっています！

### 使い方

冷奴、浅漬け、刺身の漬け、フライ、ドレッシング、漬け焼き魚、卵やチーズの醤油漬け、醤油麺、梅醤油作りに。お好みで味醂を加えると甘口。



金芳醤油醸造元  
飯塚市口原765-7  
☎0948-92-0012

02

金芳醤油  
醸造元

03

株式会社  
CROSSEED

## ～ダチョウ抗体フィルターでウイルス飛沫も花粉も遮断！～ ダチョウ抗体マスク

丈夫で驚くべき免疫力を備えているダチョウ。ダチョウの卵から抽出精製したダチョウ抗体液は、さまざまなウイルスやアレルギー物質と結合し、それらが人間の体内で活動することを抑制します。そんなダチョウ抗体を含ませたダチョウ抗体マスクは、京都府立大学学長 塚本康浩獣医学博士の「ダチョウ抗体」研究と、マスク専業メーカーであるCROSSEEDの技術開発、そして国立研究開発法人科学技術振興機構の研究支援によって開発されました。



CROSSEED株式会社  
飯塚市幸袋172-18  
☎0948-29-1761



※マスクは衛生雑貨です。1日1枚を目途にご使用ください。

本製品は未開封だと5年間ダチョウ抗体の活性が持続します。必要な時のために備えてみてはいかがでしょうか。