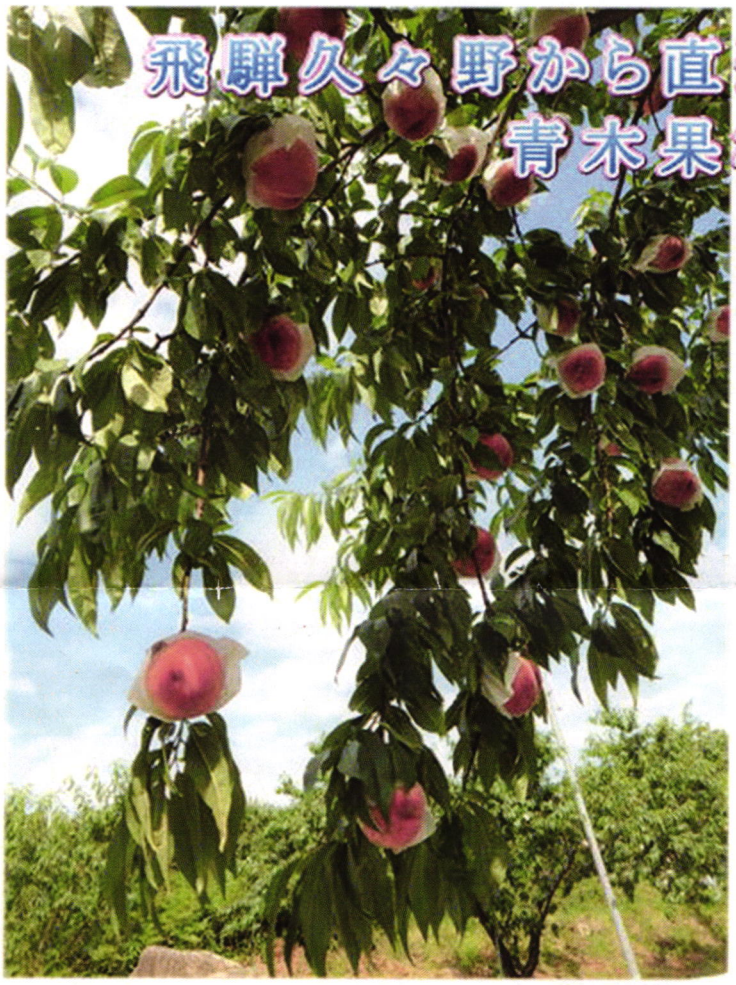
ビー・カンパニー　２０２１夏カタログ

カタログ有効期限　2021年8月31日



飛騨久々野から直送
青木果樹園の美味しい桃

今年も桃のおいしい季節がやってきました。
みずみずしくてとっても甘い桃は、
贈り物としても大変喜ばれています。

飛騨の桃「白鳳」
１箱3kg（１３玉前後）
３，３９０円
（送料、消費税込み）

まとめて購入されると
お得です
2箱　５，８６０円
3箱　８，３２０円

■ご注文締め切り　７月３１日（月）

■配達予定日　８月５日（水）～８月１４日（金）

今後の天候など産地事情により、収穫が多少遅れることがございますのでご了承ください。

■ご注文方法

ご注文は専用注文書にてお願いします。
北海道、沖縄への発送はお受けできません
配達日の指定はできませんのでご了承ください。
また、ご不在の日がありましたら予めお申し付けください。

■お支払方法

青木果樹園より商品の発送後、
ビー・カンパニーよりご依頼人様に請求書
（郵便振替用紙）をお送りします。
ビー・カンパニーにて現金でのお支払もできます。

生産者の青木寛征さん

青木果樹園さんの桃はここがちがいます！

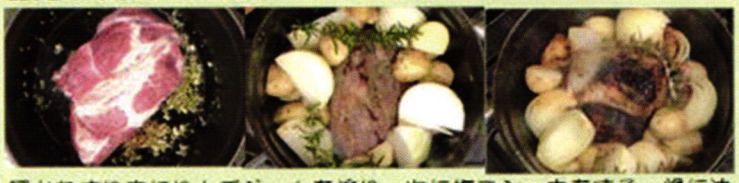
新鮮さを保つ美味しい果物は健康な土から生まれます。
青木果樹園では、良質の堆肥と、土壌改良剤として「サンラテール」
というミネラルの多い天然の粘土質鉱物を使用し、健康な土作りをしています。
除草剤は35年以上使用しておらず、岐阜県が環境にやさしい農業として
取り組みを進める「岐阜クリーン農業」で定められた農薬の使用削減の基準よりさらに少ない回数に抑えた減農薬による栽培を行っています。
また、病害虫の侵入を防いで農薬の使用を減らすとともに桃が均一に着色するように、果実の肥大時期に1個ずつ袋をかけ、収穫の1週間前に袋を外すなど手間を惜しまず育てられます。
大きさや形は不ぞろいですが、どれも糖度が高くジューシーです。美味しく食べていただけるよう、完熟の状態で出荷しています。

（写真右上から時計回りに／豚肉のポットロースト、チキンのオレンジ煮、スペアリブ）

家にいながらアウトドア気分を味わえる「おうちキャンプ」が人気です。特別な道具が無くても、ベランダやお庭を活用して、コーヒーを飲んだり、ごはんを食べる。アウトドア気分の料理を囲んで家族と話をするなど、毎日の生活の中で少し工夫してお家時間を楽しみませんか。

ビー・カンパニーの無添加ジャムを使った簡単にできるアウトドア気分のお料理レシピ

豚肉のポットロースト



豚かたまり肉にりんごジャムを塗り、次に塩コショウをする。鍋に油とにんにくのみじん切りを熱し、肉の表面を焼き付ける。周りにじゃがいもと玉ねぎを入れ、途中で上下を返しながら40分位蒸し焼きにした後、余熱で火を通せばできあがり。（残った煮汁にジャムを加えワインや塩コショウで味を調えてソースにしても。肉の厚みを半分にし野菜を小さめに切れば、蓋つきのフライパンでもOK）

チキンのオレンジ煮

鶏肉に塩コショウし、小麦粉をふっておく。鍋に油を熱し、スライスした玉ねぎをいため、鶏肉を加え表面に火が通る程度に炒める。甘夏マーマレード（お好みで2/3～1本）とオレンジジュース２００mlを加え、肉が柔らかくなるまで煮込む。

スペアリブ

レモンマーマレード１瓶と赤ワイン同量・醤油同量、すりおろしたニンニクと生姜をお好みの量を混ぜて、スペアリブを漬け込む。（２～３日漬け込むと味が良く染みて美味しい！）ホットプレートやフライパン、オーブンや炭火で焼く。

無添加　手作りジャム　各140ｇ

農薬不使用・低農薬の野菜や果物を使った手作りジャム。素材の味と香りが際立つ濃厚さが自慢です。お料理や飲み物にもご利用ください

①りんご　税込480円

青木果樹園の低農薬栽培りんご「ふじ」を100％使用。美味しくて安全です。

原材料：りんご、粗糖、塩

②甘夏マーマレード　税込480円

水俣の農薬不使用栽培甘夏みかんのマーマレードです。ヨーグルトや紅茶に合います。

原材料：甘夏みかん、粗糖、レモン果汁

③レモンマーマレード　税込480円

岐阜県産農薬不使用栽培レモンを丸ごと使ったマーマレードです。市販品には無い鮮烈な香りが特徴です。

原材料：レモン、粗糖

④いちご　税込550円

ジャムといえばいちご。岐阜県《美濃娘》を使用。果実の水分だけで一気に煮詰めた味も香りも濃厚なジャムです。

原材料：苺、粗糖

⑤ブラックベリー　税込650円

農薬不使用、自家栽培です。ヨーグルトやアイスに。クリームチーズと相性抜群です。ソーダ割りもおススメです。

原材料：ブラックベリー、粗糖

⑥キャロット&アップル　税込480円

にんじんのまろやかな甘み。りんごとレモン果汁をプラスして、フルーティーに仕上げました。ヨーグルトに合います。

原材料：人参、粗糖、りんご、レモン果汁、塩

大人の生姜シロップ　　各155ｇ　税込　980円

化学肥料・化学農薬不使用の国産生姜とオーガニック香辛料を使い、水を足さず生姜の水分だけで作っています。

⑦ 大人の生姜シロップ

炭酸で5～6倍に割ってジンジャーエールに。ビールやハイボールに入れるのもおススメです。ミルクティーに入れると手軽にチャイ風ドリンクが楽しめます。

原材料：生姜、粗糖、レモン果汁、香辛料

⑧ 大人の辛口生姜シロップ

唐辛子とブラックペッパーをプラスした通好みの味です。まずは炭酸で割ってジンジャーエールでお試しください。ビールやお酒類に入れるのもおススメです。

原材料：生姜、粗糖、レモン果汁、香辛料

⑨ 大人のかぼす生姜シロップ

岐阜県産のかぼすシロップを合わせました。水や炭酸水で割ってジンジャーエールに。ビールやハイボールにも合います。寒い日はお湯割りやホットワインに入れても。

原材料：生姜、粗糖、かぼす、レモン果汁、香辛料

⑩ 大人のりんご生姜シロップ

岐阜県産のりんごシロップと大人の生姜シロップを合わせて作りました。水や炭酸で割って爽やかに。ビールやハイボールにも合います。寒い日はお湯割りや紅茶、ホットワインに入れても。

原材料：生姜、粗糖、りんご、レモン果汁、香辛料

大人の生姜シロップを使った夏のおすすめドリンク

ジンジャーエール＋オレンジジュース（写真左）／割合はお好みで.グレープフルーツやパイナップルなど他のジュースでも美味しいのでお試しください。

ジンジャーエール＋ビール（写真中）／カクテルの定番シャンティ・ガフ。砂糖につけておいたカットフルーツをプラスすれば甘くて飲みやすく、見た目もはなやか。

ジンジャーエール（写真右）／炭酸で割って。レモンのスライスを入れると香りも見た目も涼しげ。

虫よけグッズ

お庭やベランダで過ごす時間を快適に過ごすためのアイテムをご紹介します。

⑪ メドウズ　モッジスプレー

税込　1760円

レモンユーカリやシトロネラなど虫が嫌うエッセンシャルオイルをブレンドしたボディスプレー。フローラルな中にもさわやかですがすがしい香りはフレグランスのようにも使えます。 アロエベラエキスを5%配合。ティート不使用。英国土壌協会によるオーガニック認定。
内容量／100㎖

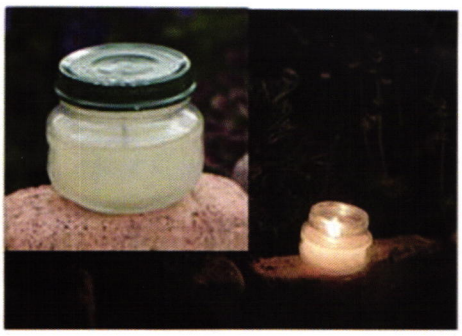
⑫ りんねしゃ　菊花線香

税込　1034円

天然成分を使用した体にやさしい防虫線香。虫が嫌う煙をたくことで虫を退避させます。合成ピレスロイド系殺虫剤をはじめとする化学成分、着色剤を含まないので、小さな子供やペットがいるお家でも安心して使えます。
燃焼時間／約6時間
内容量／30巻入り

⑬ ハーブキャンドル

税込　550円



虫の嫌うエッセンシャルオイル（レモングラス・ラベンダー・ミント・ローズゼラニウム・ユーカリ）を配合したキャンドルです。リラックスタイムやアウトドアに。容器入りでそのまま使え、蓋つきなので保管に便利です。
サイズ／直径5cm　高さ5cm
燃焼時間／約7時間

暮らしに「涼」を

貝殻やシーグラスなどをモチーフにした海をイメージしたキャンドルを集めてみました。

本物そっくりのシーグラスは、かけら状のワックスを一つひとつすりガラスのようにみがいてつくっています。

⑭ シーグラスキャンドルボトル入り

①キャンドルのみ　税込　650円
②麻ひもハンガー付　税込1300円

シーグラスや、ヒトデ、貝殻を形どったワックスをボトルに詰めています。クリーンタイプの香り付きで、上の写真のようにワックスをプレートなどに入れて芳香剤として使っても。麻ひもハンガーで飾ればいっそう涼し気な演出ができます。

サイズ／直径5cm　高さ7cm
燃焼時間／約6時間

⑮ シーグラスキャンドルラウンド型

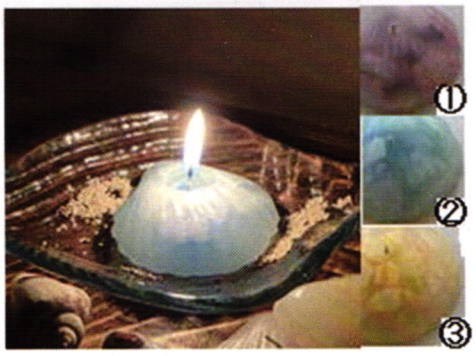
税込　650円

シーグラスを形どったワックスを貼りつけたシンプルなキャンドル。ベースには未使用で廃棄されるキャンドルを再利用しました。火を灯すとシーグラス部分を通して見える灯りが綺麗です。

サイズ／直径約6.6cm　高さ約6cm
燃焼時間／10時間以上

⑯貝殻キャンドル

各色　税込　400円



貝殻の形がかわいい、透明感ある彩りのキャンドル。火を灯すとほんのり、マリンブルーの香りが空間に広がります。

①ピンク～パープル系②ブルー系
③イエロー～オレンジ系

サイズ／長径約7cm、高さ約2cm
燃焼時間／約20分

持続可能な社会に向けての取り組み

一般的なろうそくの主原料は原油から精製されるパラフィンです。限りある資源から作られるろうそくですが、冠婚葬祭などでは少しだけ使用されて、あるいは出番なく未使用のまま廃棄されるものもあります。私たちは創作活動の中で資源の再利用の取り組みをしています。

「私たちは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。」

ご利用ガイド

ご注文方法

FAX　058-214-8447
24時間受付　FAX申込書をご利用ください

TEL　058-214-8114
受付時間　月～金（土日祝祭日を除く）10～17時

メール　be-company@tsukkaibo.com

ビー・カンパニー店頭にて
受付時間　月～金（土日祝祭日を除く）10～17時

※金額はすべて税込価格です。
※印刷の関係上、写真と実物の色が多少異なる場合がございます。ご了承ください。

お届け方法と送料

ゆうパックにて通常1週間～10日程度でお届けします

購入金額	送料
10000円未満	700円
10000円以上	無料

お支払い

商品に同梱の郵便振替用紙にて商品到着後14日以内にお振込みください。
万一、不都合がありましたらお手数をおかけしますが至急ご連絡ください。

就労継続支援B型事業所　ビー・カンパニー
〒501-1121　岐阜県岐阜市古市場79-1