

komachi
-na-

| FROZEN CATALOG -2024.spring-



本場フレンチの味をパートナーに



アラジンの魔法をかけたような極上の味

秋田県湯沢市にあるプライベートレストラン「シェ・アラジン」。フランスで修行したフレンチシェフが作る数々の料理は、まるでアラジンの魔法をかけたかのような極上の味。パートナーのために腕をふるうシェフへのリスペクトの意を込めて、「フロム・シェ・アラジン」と名付けました。

レアチーズケーキ

「シェ・アラジン」特製レアチーズケーキ。ヤギミルクと甘酒使用。仕上げにアラジンの魔法をかけて絶品の美味しさに！



プレーン

原材料:ヤギミルク、クリームチーズ、甘酒(もち米、米麹)、卵

¥660(税抜¥600)



ブルーベリー

原材料:ヤギミルク、クリームチーズ、甘酒(もち米、米麹)、卵、ブルーベリー

¥660(税抜¥600)



こごめ雪の
ヤギミルクヨーグルト

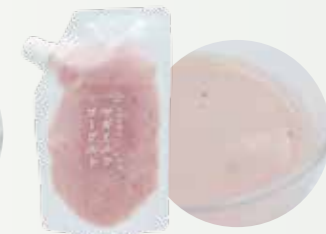
秋田県産ヤギミルクと乾燥蔵出米麹「こごめ雪」にクレモリス菌FC株を使用し、独自製法で濃厚なヨーグルトにしました。低温でじっくりとたっぷりの時間をかけ熟成させることにより、ヤギミルクの風味が残っています。またクレモリス菌FC株は生きて腸まで届くため、腸内環境を整え、肌荒れ・アレルギー改善が期待できる乳酸菌です。



プレーン

原材料:ヤギミルク、乾燥麹、乳酸菌
内容量:140g

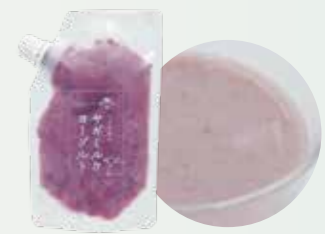
¥990(税抜¥900)



いちご

原材料:ヤギミルク、乾燥麹、乳酸菌、いちご/内容量:140g

¥990(税抜¥900)



ブルーベリー

原材料:ヤギミルク、乾燥麹、乳酸菌、ブルーベリー/内容量:140g

¥990(税抜¥900)



ヤギミルクスムージー

ヤギミルクをベースに、米麹・フルーツ・野菜を使用した3種のスムージー。目的に合わせて、1ブロックをそのまま与えてもご飯のトッピングにも便利です。



ホワイトスムージー
(米麹&乳酸菌)

乾燥蔵出米麹「こごめ雪」と甘酒、白神野生乳酸菌“YK”を配合した希少な白神発酵乳酸菌をプラスした、「腸活」に役も二役もかってくれる「スーパー発酵スムージー」。ヤギミルクを加えることにより、消化が早く、すぐにエネルギーに変換されます。

原材料:乾燥米麹、おから、甘酒(麹、もち米)、ヤギミルク、白神発酵調味料(精米、米麹、乳酸菌)
内容量:140g

¥990(税抜¥900)



レッドスムージー
(アップル&ベリー)

いちごとブルーベリー、りんごにヤギミルクを配合。いちごに豊富に含まれるビタミンC、葉酸、ブルーベリーのアントシアニンは老化防止にと腸内フローラの改善を。りんごは「ふじ」を使用。食物繊維・ビタミン・ミネラル豊富で消化も良いので元気がないときにもおすすめです。

原材料:いちご、ブルーベリー、りんご(ふじ)、ヤギミルク
内容量:20g×6

¥990(税抜¥900)



グリーンスムージー
(3種の野菜)

枝豆・小松菜・ほうれん草にヤギミルクを配合。高タンパクな枝豆。ビタミンC、カルシウム、鉄分豊富な小松菜。β-カロテンと食物繊維豊富なほうれん草。併せて摂取することにより、「スーパーベジタブルスムージー」として野菜の栄養分を手軽に摂取できます。

原材料:枝豆、ほうれん草、小松菜、ヤギミルク
内容量:140g

¥990(税抜¥900)



うさぎの
ボーンフロスキューブ

うさぎの肉付き骨を沸騰させないようじっくり煮込み、骨の中にあるコラーゲン・ヒアルロン酸・カルシウム・アミノ酸などが溶け出したスープを作ります。別鍋でにんじんのエキスを作り、仕上げに加えることで味に甘みと深みを出しました。整腸、関節の保護、骨粗しょう症予防、慢性炎症の改善、食欲の増進が期待できます。小さなキューブ状の冷凍にすることで、必要な分をご飯にかけるだけです。

原材料:うさぎ骨(肉付)、にんじん
内容量:160g

¥880(税抜¥800)



りんごのコンポート

「シェ・アラジン」特製りんごのコンポート。砂糖の代わりに甘酒を使用。美味しく水分補給。温めてもよし。

原材料:水、りんご(秋田産)、甘酒(もち米・米麹/内容量:150ml)

¥715(税抜¥650)



シフォンケーキ

食いつき抜群で無添加・低アレルギー



完全無添加！米粉と甘酒を使用した健康素材のシフォンケーキ

低アレルギー・低カロリー・完全無添加のシフォンケーキです。あまぎの自然な甘さで、砂糖不使用（メレンゲを作るために微量の甜菜糖を使用）。米粉を使用することで、小麦アレルギーにも配慮しました。機能性食材を練りこむことで、健康にも役立つ、美味しくヘルシーなシフォンケーキを是非、お試しください！

食べ方いろいろ。この子だけのケーキを

ヤギミルクに浸してみたり、ジェラートを添えてみたり、クッキーやラスクをトッピングしてみたりして、オリジナルケーキを作りましょう！薬が苦手な子は、シフォンの中に忍ばせると食べてくれるかも？

〈ご注意〉

・2～3分で食べられるくらい柔らかくなります。中までしっかり解凍したい場合は、電子レンジ500Wで40秒ほど温めてください。

・食べきれなかったシフォンケーキは、再冷凍が可能なので、冷凍庫に保管して下さい。

¥660(税抜¥600)・・・シフォンは全てこの価格です

こごみシフォン
原材料：米粉、甘酒、米油、甜菜糖、卵、こごみパウダー

4 580653 121216

こはぜシフォン
原材料：米粉、甘酒、米油、甜菜糖、卵、こはぜパウダー

4 580653 121223

赤きいも
原材料：米粉、甘酒、米油、甜菜糖、卵、赤きいもパウダー、赤きいもチップ

4 580653 121230

枝豆シフォン
原材料：米粉、甘酒、米油、甜菜糖、卵、枝豆ペースト

4 580653 121247

かぼちゃシフォン

原材料：かぼちゃペースト、甘酒、米粉、米油、卵、甜菜糖



りんごシフォン

原材料：米粉、甘酒、米油、甜菜糖、卵、りんご



春限定



いちごシフォン

原材料：米粉、甘酒、米油、甜菜糖、卵、いちごパウダー



ヤギミルクシフォン

原材料：米粉、甘酒、米油、甜菜糖、卵、国産ヤギミルクパウダー



カシスシフォン

原材料：カシスピュレ、米粉、甘酒、米油、甜菜糖、卵



さくらシフォン

原材料：米粉、甘酒、米油、桜花、甜菜糖、卵



ライスミルクジェラート



安定剤と保存料は使っていないから安心

ジェラートを作るのに通常使用する安定剤・保存料等の添加物は一切使用していません。安心してお与えください。

肥満気味の子にもOKな カロリー50%オフ・糖質80%オフ

通常のジェラートに比べて、カロリー 50%オフ、脂質80%オフ！肥満気味の子にもお与えいただけます。



国産ヤギミルク

原材料：ライスミルク、ヤギミルク（国産）、コメピュレ、米飴、米油、洗双糖（さとうきび）、有機アーモンドペースト
内容量：80ml



¥825
(税抜¥750)



秋田産りんご

原材料：ライスミルク、りんご（秋田産）、コメピュレ、米飴、米油、洗双糖（さとうきび）、有機アーモンドペースト
内容量：80ml



¥825
(税抜¥750)



大館産ずんだ

原材料：ライスミルク、枝豆ペースト（大館産）、コメピュレ、米飴、米油、洗双糖（さとうきび）、有機アーモンドペースト
内容量：80ml



¥825
(税抜¥750)



秋田産ブルーベリー

原材料：ライスミルク、ブルーベリー（秋田産）、コメピュレ、米飴、米油、洗双糖（さとうきび）、有機アーモンドペースト
内容量：80ml



¥825
(税抜¥750)



¥825
(税抜¥750)

冷凍生肉 & 野菜

秋田の広大な自然の中で育った動物たち。その恵みに感謝の気持ちをもって育てています



犬本来の食事に近い生肉食

犬はもともと「肉食」傾向が強く、古来は野生のウサギを捕食していたといわれており、肉を消化する機能が非常に優れています。そのため生食は、犬本来の食事に近く、素材が本来持っている酵素など活きた栄養素を手軽に摂ることができるため、おすすめです。いつものごはんにトッピングしたり、手作り食の食材にしたり、そのまま主食にしたり、ライフスタイルに合わせて、様々な与え方ができます。



トレーに入っているので、使いやすく保存も便利。

馬肉赤身ミンチ



赤身肉から筋を外した上質な赤身肉です。小型犬・猫、特に大きい塊が苦手な子に最適です。
原材料:馬肉(秋田県三種町産)/内容量:20g×6P

¥880
(税抜¥800)



馬肉赤身+内臓ミックス



赤身肉に、各種内臓をミックスし、栄養バランスに優れた粗びき肉です。
原材料:馬肉、ハツ、肺、レバー、タン、腸、腎臓/内容量:20g×6P

¥880
(税抜¥800)



あきた牧場 兎肉ミンチ



文化庁100年フード認定「ジャンボうさぎ」の血を引く、「あきた牧場」産のうさぎ肉をミンチにしました。うさぎは、犬が本来食していた食いつき抜群の低カロリーフードです。

¥1,320
(税抜¥1,200)

原材料:兎肉/内容量:20g×6P



肉と魚のベジミックス



鶏肉と豚肉、鮭にキャベツと人参をミックスした栄養バランスを考慮した冷凍フードです。加熱しているので、そのままトッピングとして与えてください。

¥880
(税抜¥800)

原材料:鶏肉、豚肉、鮭、キャベツ、人参/内容量:20g×6P



比内地鶏肝入ミンチ



日本3大地鶏の一つ、比内地鶏を使用した贅沢な逸品。砂肝や肝も加えて、バランスよくしています。

原材料:比内地鶏ささみ、比内地鶏ハツ、比内地鶏レバー、比内地鶏軟骨/内容量:20g×6P

¥1,540
(税抜¥1,400)



秋田産和牛ミンチ



爽やかな味わいが特徴の秋田産和牛の赤身肉をミンチにしました。肉本来の味わいを楽しめる逸品です。

原材料:牛ひき肉/内容量:20g×6P

¥990
(税抜¥900)



大館産冷凍ずんだ



秋田産枝豆のペーストです。野菜と豆の栄養を併せ持つ枝豆は体力維持におすすめの健康食です。

原材料:枝豆(遺伝子組み替えでない)/内容量:20g×6P

¥715
(税抜¥650)



ベジチャーベ & フルチャーベ



フルチャーベ
原材料:さくらんぼ、りんご、ブルーベリー
内容量:40g×3種

¥1,320(税抜¥1,200)



ベジチャーベ
原材料:トマト、ほうれんそう、かぼちゃ
内容量:40g×3種

¥1,320(税抜¥1,200)



壺焼さつまいも



秋田産のさつまいもを壺焼きにしました。溶けてなくなりそうほどに甘く、トロトロに仕上がった焼き芋をご堪能ください。

原材料:さつまいも/内容量:40~45g



¥660
(税抜¥600)

カシスソース



秋田県鹿角市で無農薬栽培された純国産カシスのソースです。カシスに含まれる「カシスアントシアニン」は目の健康に、クエン酸は尿路結石対策に、その他ビタミンC、ミネラル、食物繊維も豊富なカシスはスーパーフルーツと呼ばれています。

原材料:カシス/内容量:100g



¥1,320
(税抜¥1,200)

ヤギミルク



ヤギミルクは中鎖脂肪酸を多く含み、消化が早いのですぐにエネルギーに変換されます。発育期・

高齢期や元気がない時の栄養補給・水分補給に。ヤギミルクの脂肪球は牛乳より小さいので、牛乳でお腹を壊してしまう子におススメです。



国産プレミアム ヤギミルク〜生搾り
〈愛知ヤギ農場産〉

原材料:ヤギミルク/内容量:200ml



¥858
(税抜¥780)



アクシエ株式会社

本店 〒010-0001 秋田県秋田市中通5-7-40-603

東京営業所 〒131-0046 東京都墨田区京島1-8-8 ビズサークル曳舟

TEL:03-4405-8252 / FAX:03-6332-8510 / WEB: <http://www.axie.jp/>



Instagram



Facebook