

# FROZEN CATALOG

  
komachi  
-na-



2026 Spring

goat milk from komachi-na- farm

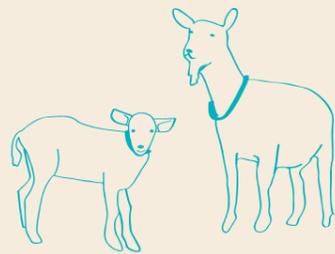
# こまちなファーム産ヤギミルク



完全秋田県産ヤギミルク

## こまちなファームのヤギミルク&ヤギミルクムース

ヤギをつがいと飼って始めてから4年。20頭まで増えた「こまちなファーム」。ヤギミルクを絞り始め、完全秋田県産ヤギミルクが完成しました。クセがなく飲みやすく、ほんのりと甘さが残る爽やかな味です。



### こまちなファームのヤギミルク

ヤギミルクをそのまま殺菌・冷凍しました。全くクセがなく、牛乳と飲み比べてもわからない美味しさです。

原材料:ヤギミルク  
内容量:150ml



¥880  
(税抜¥800)

## ヤギミルクムース

大館の「パティスリーメッサー」が作る滑らかで口溶けの良いムース。プレーンとストロベリーをご用意。



### プレーン

原材料:ヤギミルク、水、米粉、粉あめ、寒天、豆乳  
内容量:50g



¥770  
(税抜¥700)



### ストロベリー

原材料:ヤギミルク、水、米粉、粉あめ、寒天、豆乳、いちごピューレ  
内容量:50g



¥770  
(税抜¥700)



chez alladin

# フロム・シェ・アラジン



## 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。



## ヤギミルクの風味と甘酒の甘さを活かした絶品スイーツ

### レアチーズケーキプレーン

原材料:ヤギミルク、クリームチーズ、甘酒(もち米、米麴)、卵

内容量:80ml



¥660  
(税抜¥600)

### レアチーズケーキブルーベリー

原材料:ヤギミルク、クリームチーズ、甘酒(もち米、米麴)、卵、ブルーベリー

内容量:80ml



¥660  
(税抜¥600)

### かぼちゃと甘酒のプリン

原材料:ヤギミルク、クリームチーズ、甘酒(もち米、米麴)、卵、かぼちゃ

内容量:80ml



¥660  
(税抜¥600)

### りんごのコンポート

原材料:水、りんご(秋田産)、甘酒(もち米・米麴)

内容量:80ml



¥715  
(税抜¥650)

## 米麴と腸まで届く乳酸菌を使用したスーパー腸活ヨーグルト

### こごめ雪のヤギミルクヨーグルトプレーン

原材料:ヤギミルク、乾燥麹、乳酸菌

内容量:140ml



¥1,210  
(税抜¥1,100)

### こごめ雪のヤギミルクヨーグルトいちご

原材料:ヤギミルク、乾燥麹、乳酸菌、いちご

内容量:140ml



¥1,210  
(税抜¥1,100)

### こごめ雪のヤギミルクヨーグルトブルーベリー

原材料:ヤギミルク、乾燥麹、乳酸菌、ブルーベリー

内容量:140ml



¥1,210  
(税抜¥1,100)

## うさぎの骨をフレンチの技法でじっくり煮込みました

### うさぎのボンフロスキューブ

コラーゲン・ヒアルロン酸など栄養素がたっぷりと溶け出しています

原材料:うさぎ骨(肉付)、にんじん

内容量:160ml



¥880  
(税抜¥800)

## ヤギミルクベースの3種の健康スムージー

### ホワイトスムージー(米麴&乳酸菌)

原材料:乾燥米麴、おから、甘酒(麴、もち米)、ヤギミルク、白神発酵調味料(精米、米麴、乳酸菌)

内容量:140ml



¥1,155  
(税抜¥1,050)

### レッドスムージー(アップル&ベリー)

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:140ml



¥1,155  
(税抜¥1,050)

### グリーンスムージー(3種の野菜)

原材料:枝豆、ほうれん草、小松菜、ヤギミルク

内容量:140ml



¥1,155  
(税抜¥1,050)

amazake and rice flour chiffon cake

# 甘酒と米粉のシフォンケーキ



## 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。あまぎけの自然な甘さで、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！

### 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

### 赤きくいもシフォン

原材料：米粉、甘酒、米油、甜菜糖、卵、赤きくいもパウダー、赤きくいもチップ



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



4 580653 121285

### 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



4 580653 121292

### 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



4 580653 121254

### りんごシフォン

原材料：米粉、甘酒、米油、甜菜糖、卵、りんご



4 580653 121261

### カシスシフォン

原材料：カシスピューレ、米粉、甘酒、米油、甜菜糖、卵



4 580653 121308

### さくらシフォン〈春限定〉

原材料：米粉、甘酒、米油、桜花、甜菜糖、卵



4 580653 121278

¥715 (税抜¥650) …シフォンは全てこの価格です

## 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、再冷凍が可能ですので、冷凍庫に保管して下さい。

rice milk gelato

# あきたこまちのライスミルクジェラート



## 特A米「あきたこまち」の甘さを活かしたビーガンジェラート

あきたこまちは、まろやかな甘さが特長の特A米です。このお米の甘さを活かし、乳製品アレルギーの子にも与えられるヴィーガンペーアのジェラートです（ヤギミルクジェラートを除く）。

## 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・糖質80%オフ。太り気味の子にも安心してお与え頂けます。」



### 秋田産りんご

原材料：ライスミルク、りんご（秋田産）、コメピューレ、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



4 580653 120783

¥935  
(税抜¥850)



### 秋田産ヤギミルク

原材料：ライスミルク、ヤギミルク（国産）、コメピューレ、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



4 580653 120714

¥935  
(税抜¥850)



### 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）、コメピューレ、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



4 580653 120790

¥935  
(税抜¥850)



### 大館産ずんだ

原材料：ライスミルク、枝豆ペースト（大館産）、コメピューレ、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



4 580653 120776

¥935  
(税抜¥850)



### 秋田産ストロベリー

原材料：ライスミルク（秋田県産）、いちごピューレ、コメピューレ、ぶどう糖、粉あめ、こめ油、アーモンドソースペースト

内容量：80ml



4 580653 120806

¥935  
(税抜¥850)

## 完全無添加ジェラート

通常、ジェラートを作るのに必要な増粘剤・安定剤に加え、添加物も不使用の完全無添加ジェラートです。



frozen meat

# 冷凍生肉



活きた栄養素を手軽にトッピングにも

## 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、オススメです。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、使いやすい保存も便利！

**あきた牧場  
ラム肉ミンチ**

ジャンボウさぎと共に、羊を飼育しているあきた牧場。地元の飲食店で大人気のラム肉を特別に分けていただきました。高たんぱくで鉄分、ビタミンB群が豊富です。  
原材料:ラム肉



4 580653 123999

¥1,320  
(税抜¥1,200)

**秋田またぎの  
熊肉ミンチ**

秋田のまたぎの町、北秋田市で捕獲されたツキノワグマの赤身部分をミンチにしました。良質なタンパク質、亜鉛、ビタミンB群など栄養豊富で体力がない子におすすめです。  
原材料:熊肉



4 580653 123982

¥1,320  
(税抜¥1,200)

**あきた牧場  
兎肉ミンチ**

文化庁100年フード認定「ジャンボウさぎ」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。



4 580653 123913

¥1,320  
(税抜¥1,200)

**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。



4 580653 123937

¥1,100  
(税抜¥1,000)

**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



4 580653 120745

¥1870  
(税抜¥1,700)

**国産牛  
赤身ミンチ**

爽やかな味わいが特徴の国産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



4 580653 120752

¥1,210  
(税抜¥1,100)

**花より6色団子**

鶏肉をベースにした、彩り華やかな肉団子です。温めると肉の香りが広がり、食いつき抜群。  
原材料:鶏むね肉、鶏レバー、乾燥麹、超低塩発芽玄米味噌、ほうれんそう、かぼちゃ、にんじん、ピーツ、キャベツ、タピオカパウダー、卵/内容量:72g



4 580653 123975

¥990  
(税抜¥900)

frozen vegetables & fruits

# 冷凍野菜&フルーツ



**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



4 580653 120769

¥715  
(税抜¥650)



下処理不要。3種の野菜と3種のフルーツのシャーベット

**フルシャーベ**

原材料:さくらんぼ、りんご、ブルーベリー  
内容量:40g×3種



4 580653 122220

¥1,320  
(税抜¥1,200)

**ベジシャーベ**

原材料:トマト、ほうれんそう、かぼちゃ  
内容量:40g×3種



4 580653 122213

¥1,320  
(税抜¥1,200)

使いやすい保存にも便利

sweet potato

## 壺焼きさつまいも



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なほどに甘く、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)

sweet potato

## 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:100 g



¥1,320  
(税抜¥1,200)

yagi milk

## プレミアムヤギミルク



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



¥990  
(税抜¥900)



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