香ばしい、自然派おやつ。





国産 4種の煎り豆







白米と一緒に炊いて
豆ご飯に。



国産大豆使用

完全無添加・無着色

完全無添加



厳選した国産大豆を使用

~~塩~~・~~砂糖~~・~~油~~ 一切使用していません

豆類、黒豆部門 ランキング

第1位※ 楽天ランキング

すでに数々の高評価を頂いております！

ランキング1位獲得＆高評価レビュー

※楽天市場 豆類、黒豆部門ランキング 2019年6月23日受賞



★★★★★ 5

商品の使いみち:実用品・普段使い　商品を使う人:自分用　購入した回数:はじめて

気に入りました。

もともと、豆類が大好きですが、よけいな味付けが無く飽きませんね!
アレルギーで果物が食べられない私にはとても良いおやつです。
又、購入したいですね！

★★★★★ 5

商品の使いみち:実用品・普段使い　商品を使う人:自分用　購入した回数:リピート

すっかりリピーターに

今まで別のショップの炒り豆を超リピート購入してましたが…
すっかり此方の炒り豆にハマりました！
歯応え良くて、とにかく美味しい！
食べ過ぎセーブするのが辛いほどです。
常にストックしとかないと安心出来ません。
なので、近々またリピします！

★★★★★ 5

商品の使いみち:実用品・普段使い　商品を使う人:自分用　購入した回数:はじめて

非常に満足です！

雑穀米とともに、白米にまぜて炊き込みました。
他のお店の炒り豆よりも、はるかに豆の甘味、香りがよく、大変おいしかったです。
またこちらのお店でリピートさせていただきますね(^^)

★★★★★ 5

商品の使いみち:実用品・普段使い　商品を使う人:家族へ　購入した回数:はじめて

カラフルな煎り大豆

煎り黒豆は時々購入し、黒豆珈琲を楽しんでいましたが、こちらは4種類の煎り豆ミックスで500g入りです。
中でも興味を惹いたのは赤大豆で、珍しく存在すら知りませんでした。
そのまま食べても素朴なお味で美味しいですが、ナッツ類と一緒に蜂蜜漬けにするとカラフルで、更に美味しく頂けます。
沢山あるので、豆ご飯も炊いてみたいと思います。



商品名	内容量	規格	賞味期限	JANコード	ITFコード
国産４種の煎り豆	150g	10×2	8ケ月	4964339400923	14964339400920

荷姿サイズ		単品サイズ	
横×縦×高さ(mm)	重量	横×縦×奥行(mm)	重量
365×312×115	3,400g	140×220×20	157g

NAMISATO 株式会社 波里　栃木県佐野市村上町903 TEL.0283-23-7331

アレンジレシピで4種の煎り豆生活。

4種の煎り豆ミネストローネ



材　料（4人分）

4種の煎り豆ミックス	180g
トマト水煮缶（カット）	2缶
玉ねぎ	1個
にんじん	1/2本
オリーブオイル	大さじ2
水	600cc
固形ブイヨン	2個
塩・こしょう	少々
ローリエ	1枚

作り方

①4種の煎り豆をボールに入れ、全体が被る位の水に20～30分浸けておきます。

②玉ねぎ・にんじんをみじん切りにし、熱した鍋にオリーブオイルを入れ、玉ねぎ・にんじんを炒めます。

③野菜に火が通ったら一旦火を弱め、トマト缶を入れ少し煮詰めます。

④水600cc、固形ブイヨン、ローリエを入れ、15分煮たら、水を切った4種の煎り豆ミックスを入れ、さらに5分ほど煮て完成です。

4種の煎り豆と小魚の甘辛寄せ



材　料（2人分）

4種の煎り豆ミックス	20g
白胡麻	大さじ2杯
アーモンドフィッシュ	20g
砂糖	大さじ1.5杯
みりん	大さじ1/2杯
醤油	大さじ1/2杯
水	大さじ1杯

作り方

①砂糖、みりん、醤油、水を耐熱容器に入れ良く混ぜ、ラップ無しでグツグツするまで電子レンジで加熱します。（600Wで約1分）

②煎り豆、白煎り胡麻、アーモンドフィッシュを①に入れて混ぜます。

③ラップ無しで電子レンジで加熱します。（600Wで約1分40秒）

④熱いうちにオーブンペーパーの上に広げて冷まします。

ひじきと4種の煎り豆ごはん



材　料（2合分）

4種の煎り豆ミックス		90g
米		2合
乾燥ひじき		6g
A	酒	大さじ2
	醤油	大さじ1.5
	おろししょうが	1片分

作り方

①乾燥ひじきはサッと水洗いし、水に戻したら水気を切っておきます。

②Aと煎り大豆をボールに入れてよく混ぜて2～3分おきます。

③米を炊飯器に入れ目盛通りに水を加えたら、②を加えよく混ぜます。その上にひじきをのせて通常炊飯で炊いたら完成です。

4種の煎り豆と根菜のお味噌汁



材　料（4人分）

4種の煎り豆ミックス	30g
ごぼう	1/3本(45g)
にんじん	1/2本(65g)
大根	7cm(160g)
水	500cc
だし入り味噌	40g
ネギ	少々

作り方

①にんじん、大根はいちょう切りに、ごぼうはささがきにして水にさらしておきます。

②鍋で水を沸騰させて、出汁のもと、①を加えて煮ます。

③野菜が柔らかくなったら、火を止めて味噌、4種の煎り豆を加え、ひと煮立ちさせたら完成です。煎り豆はお好みで食べる直前に入れれば、サクサクした食感が楽しめます。

シンプルなのに
手が止まらない！

お子様のおやつ、お酒のおつまみに。

まずは、そのまま。

厳選した国産大豆を、じっくり丁寧に焙煎しているので、サクサクした食感がクセになります。
塩・砂糖・油などで一切味付けしておらず、
豆本来の美味しさをお楽しみ頂けます。



食感と栄養を
手軽にプラス♪

いつものメニューに、ちょい足し。

混ぜて、かけて。

袋に4種の煎り豆を入れて、めん棒などで軽くたたき、そのままサラダやヨーグルトにかけてお召し上がりください。
※皮むけしますのでご了承ください。

gluten free

波里のグルテンフリー

お米の粉





お米の粉 ノングルテン

お料理自慢の薄力粉

細かく仕上げた米粉で、小麦粉の代わりとして料理・菓子作りまで幅広くご利用いただけます。



お米の粉 ノングルテン

手作りパンの薄力粉

グルテンフリーの型焼き米粉パンと、グルテンを加えて作る手ごね米粉パンにご使用いただけます。



お米の粉で作った

ミックス粉 パン用

ホームベーカリーで小麦粉不使用の米粉パンづくりに。国産米粉を主原料としたミックス粉です。



お米の粉で作った

ミックス粉 菓子・料理用

米粉菓子や揚げ物が手軽にお作りに。アルミ不使用の膨張材を使用しております。

その他 グルテンフリー商品



焙煎 玄米粉

国産うるち玄米を香ばしく焙煎し、粉末にしたものです。パン、クッキーなどのお菓子作りに。



米粉入り片栗粉

国産のでん粉に国産米粉を加えました。お料理やお菓子作りに幅広くお使いいただけます。



ここが目印

波里のお米の粉は用途別に選びやすい。

農林水産省『米粉の用途別基準』による分類

分類	1番		2番	
	菓子・料理用 ミドルタイプ		パン用	
用途	スポンジケーキ、クッキー、天ぷら粉、お好み焼き粉、唐揚げ粉、惣菜類（とろみ付け等）		パン全般	
ラインナップ	お米の粉 お料理自慢の薄力粉	お米の粉で作ったミックス粉 菓子・料理用	お米の粉 手作りパンの薄力粉	お米の粉で作ったミックス粉 パン用

誰もが安心して食べられる米粉、日本の食材。

お米の粉 用途＆食感チャート表

もちもちしっとり



お米の粉で作った
ミックス粉
菓子・料理用



お米の粉
手作りパンの
薄力粉



焙煎玄米粉

菓子・料理用

パン用



米粉入り片栗粉



お米の粉
お料理自慢の
薄力粉



お米の粉で作った
ミックス粉
パン用

カリッと サクッと

米粉のココがすごい！

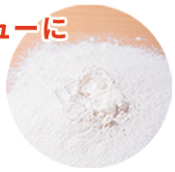
1 もっちりおいしい新食感

米粉で作られたパンや麺は小麦粉にはない、もっちもちの新食感です。



2 さまざまなメニューに

米粉はダマになりにくいので、お菓子やシチュー・グラタンなどいろんなお料理にご使用ください。



3 低吸油でさっぱりヘルシー

小麦粉に比べ油の吸収率が低く、揚げ物にすると、さっぱりしたサクサク感が感じられます。



4 優れたアミノ酸バランス

たんぱく質やビタミンB1、Eなど米粉は人に必要な、必須アミノ酸バランスに優れています。



5 環境にも優しい

国産米粉は輸入小麦に比べ消費エネルギーとCO2排出量を抑えることができます。



6 食料自給率アップに

国産米粉を使ったパンや麺など、お米の新しい食べ方で食料自給率アップの可能性が拡大！



**子供たちの子供たちも
その、ずーっと先の子供たちも
食べていけますように。**

FOOD ACTION NIPPON

**フード・アクション・ニッポンは、
日本の食を次の世代に残し、創るために、
民間企業・団体・行政等が一体となって推進する、
国産農林水産物の消費拡大の取り組みです。**

商品名	内容量	規格	賞味期限	JANコード	ITFコード	荷姿サイズ 横×縦×高さ(mm)	荷姿サイズ 重量	単品サイズ 横×縦×奥行(mm)	単品サイズ 重量
お米の粉 お料理自慢の薄力粉	1kg	10	18ヶ月	4964339101264	14964339101261	385×259×215	10,700g	210×325×45	1,030g
	450g	10×2	18ヶ月	4964339101783	14964339101780	365×259×216	9,774g	160×230×75	465g
	220g	10×4	18ヶ月	4964339101806	14964339101803	386×265×205	9,600g	140×210×20	230g
お米の粉 手作りパンの薄力粉	450g	10×2	18ヶ月	4964339101837	14964339101834	365×259×211	9,774g	160×230×75	465g
お米の粉 ミックス粉パン用	500g	10×2	12ヶ月	4964339101769	14964339101766	365×259×226	10,800g	160×230×75	515g
お米の粉 ミックス粉菓子料理用	500g	10×2	12ヶ月	4964339101820	14964339101827	365×259×216	10,800g	160×230×75	515g
片栗粉(米粉入り)スタンドパック	200g	20	18ヶ月	4964339101813	14964339101810	251×300×135	4,500g	120×200×34	210g
焙煎玄米粉	150g	10×4	12ヶ月	4964339801164	14964339801161	385×248×218	6,800g	140×220×10	157g

NAMISATO 株式会社 波里 栃木県佐野市村上町903 TEL.0283-23-7331

NEW

黒豆きな粉

北海道産
黒大豆100%使用

黒豆本来の風味を生かし
焙煎した香ばしいきな粉です。



国産丸大豆を使用したきな粉に
香り高い金ごまとコクのある黒ごまをブレンド。
金煎りごまを加え、食感にアクセントをつけました。

金煎りごま配合

金ごまきな粉

国産丸大豆使用

金ごまの香りと
大豆本来の甘み



国産丸大豆のきな粉に赤穂の天塩をブレンド。
塩味でアクセントをつけ大豆本来の甘味が
引き立つきな粉に仕上げました。

赤穂の天塩（あましお）使用

塩きな粉

国産丸大豆使用

塩でひき立つ
きな粉の香りと
大豆本来の甘み



煎りの浅いきな粉をベースに
黒糖のコクと風味がより
一層引き立つように仕上げました。

沖縄県産黒糖使用

黒糖きな粉

国産丸大豆使用



商品名	内容量	規格	賞味期限	JANコード	ITFコード	荷姿サイズ 横×縦×高さ(mm)	荷姿サイズ 重量	単品サイズ 横×縦×奥行(mm)	単品サイズ 重量
黒糖きな粉	70g	10×4縛	12ヶ月	4964339501767	14964339501764	256×206×356	3,640g	130×195×10	75g
塩きな粉	70g	10×4縛	12ヶ月	4964339501798	14964339501795	256×206×356	3,640g	130×195×10	75g
金ごまきな粉	70g	10×4縛	10ヶ月	4964339501903	14964339501900	255×205×360	3,640g	130×195×10	75g
北海道産黒豆きな粉	100g	10×4縛	12ヶ月	4964339501934	14964339501931	268×223×320	5,140g	130×215×20	110g

NAMISATO 株式会社 波里 栃木県佐野市村上町903 TEL.0283-23-7331

カラダよろこぶ、大豆のチカラ。

スーパーフードきなこ with シールド乳酸菌® M-1



シールド乳酸菌®
100億個入
1食（本品10g）あたり

**きなこと相性のよい
スーパーフードを組み合せました。
さらにシールド乳酸菌 配合。
毎日の健康と美容をサポート！**



黒ごま黒豆きなこ
黒豆きなこにチアシード、黒ごまをブレンド。さらにオリゴ糖とてん菜糖で甘みをプラスしました。



もち麦きなこ
焙煎もち麦をきなことブレンド。さらにアマランサスパウダーと玄米粉をプラスし雑穀の風味を楽しめます。



抹茶きなこ
国産のきな粉に西尾抹茶をブレンドしました。牛乳に混ぜて抹茶ラテ感覚でお召し上がりいただけます。



カカオきなこ
国産のきな粉にココアパウダーをブレンド。カカオニブのサクッとした食感に金ごまで味に深みをプラス。



青汁きなこ
大麦若葉粉末と丸ごと大豆を使ったきな粉に、グルコラファニンを含むブロッコリースプラウトをブレンド。

きな粉は大豆のいいとこ取り！

①きな粉はビタミンC以外の栄養素をすべて含む。たんぱく質のグリシニンは良質たんぱく質で、人間の血や肉になりやすい。脂質はリノール酸が多く、良質の油である。
②きな粉の色、味、香りで美味しく食べられる。
③きな粉の三次機能（生体調節機能）が注目される。

毎日摂りたい理由、こんなにあるんです。

きな粉の三次機能
（生体調節機能）

① イソフラボン ・・・骨の成分を維持し、丈夫な骨作りに役立つ。
② 大豆オリゴ糖 ・・・ビフィズス菌を増やし、お腹の調子を整える。
③ 大豆たんぱく質 ・・コレステロールを低下させ、動脈硬化を予防。
④ 大豆ペプチド ・・・血圧低下作用が期待される。
⑤ 食物繊維・・・・・便通を整える。

商品名	内容量	規格	賞味期限	JANコード	ITFコード	荷姿サイズ 横×縦×高さ(mm)	荷姿サイズ 重量	単品サイズ 横×縦×奥行(mm)	単品サイズ 重量
黒ごま黒豆きなこ	100g	10×4	12ヶ月	4964339501682	14964339501689	495×265×145	4,840g	130×175×60	110g
もち麦きなこ	100g	10×4	12ヶ月	4964339501699	14964339501696	495×265×145	4,840g	130×175×60	110g
抹茶きなこ	80g	10×4	12ヶ月	4964339501811	14964339501818	495×265×135	4,040g	130×175×60	90g
カカオきなこ	80g	10×4	12ヶ月	4964339501897	14964339501894	495×265×135	4,040g	130×175×60	90g
青汁きなこ	80g	10×4	12ヶ月	4964339501675	14964339501672	495×265×135	4,040g	130×175×60	90g



フード・アクション・ニッポンアワード2010 プロダクト部門入賞

楽天ランキング うどん部門第1位



こまち麺 白

ツルッともちもち お米のうどん

小麦・卵不使用 / グルテンフリー / 半生麺タイプ

たっぷり長め1年間

半生麺なのに、美味しさ長持ち。賞味期限がたっぷりございますので、おまとめ買いでも安心です。(賞味期限:製造日起算1年後同日)

ゆで時間たったの3分

半生麺だから、ゆで時間はたったの3分。時短調理で、忙しいときでもさっとゆでて、お召し上がりいただけます。

秋田県産「あきたこまち」使用



こまち麺 素麺
グルテンフリー



こまち麺 パスタ
グルテンフリー



こまち麺 玄米
グルテンフリー



こまち麺 拉麺
グルテンフリー



商品名	内容量	規格	賞味期限	JANコード	ITFコード	荷姿サイズ 横×縦×高さ(mm)	荷姿サイズ 重量	単品サイズ 横×縦×奥行(mm)	単品サイズ 重量
こまち麺 白	200g	25	12ヶ月	4964339001939	14964339001936	386×286×119	5,650g	115×295×15	210g
こまち麺 素麺	200g	25	12ヶ月	4964339002226	14964339002223	386×286×119	5,650g	115×295×15	210g
こまち麺 玄米	250g	–	12ヶ月	4964339003995	—	—	—	125×295×15	260g
こまち麺 拉麺	250g	20	12ヶ月	4964339004312	—	386×286×129	5,700g	125×295×15	260g

米粉パンケーキミックス

グルテンフリー

もっちり しっとり♪

卵なしでも作れる！



米粉ならではの新食感。

国産米粉使用　グルテンフリー　アルミフリー

波里のグルテンフリー パンケーキミックス



大豆粉をミックスして…

糖質30%OFF※

玄米パンケーキミックス

糖質30%OFF※

※当社米粉パンケーキミックス比

国産米粉使用　グルテンフリー　アルミフリー

商品名	内容量	規格	賞味期限	JANコード	ITFコード	荷姿サイズ 横×縦×高さ(mm)	荷姿サイズ 重量	単品サイズ 横×縦×奥行(mm)	単品サイズ 重量
米粉パンケーキミックス	200g	10×4	18ヶ月	4964339101776	14964339101773	386×254×239	8,900g	140×215×10	210g
糖質オフ玄米パンケーキミックス	200g	10×4	18ヶ月	4964339101868	14964339101865	386×265×225	8,800g	130×200×55	210g

NAMISATO　株式会社 波里　栃木県佐野市村上町903 TEL.0283-23-7331