

Baby Organic

手作り

有機・無農薬（農家さん限定）

天然だし



日本初！

こだわりの土で育ったお野菜と天然だしのベビーフード

『 Baby Organic 』 2016年1月新発売

おじや（にんじん&たまねぎ）、おじや（ほうれん草&小松菜）、にんじんゼリー

「脳」や「味覚」を育てます。

赤ちゃん期のために、天然だし&有機・無農薬野菜のお野菜で手作りしたベビーフードです。栄養士さんと農家さんと一緒に真心込めて作りました。

「今、食べている その食べ物どんな原料からできているか知っていますか？」

加工食品の裏のウラまで知っている一児（男の子）の父親であり、食品業界のプロフェッショナルがチームを創り、本気で作りました。

■主要原材料（ニンジン&たまねぎおじや）

有機にんじん（国産）、有機たまねぎ（国産）、有機米（国産）、豆腐（国産）、鰹節（枕崎産）、昆布（北海道産）

■知っていますか？

一般的に売られているベビーフードの多くは、「スーパーで売れないようなB級やC級といわれる野菜」や「鰹や昆布の大量生産された質の低いエキス」で出来ています。

プロジェクトリーダーである長谷川は、食品業界に10年以上おり、この食品業界の裏のウラまで知り、この事実を知った時に、自分の子供に本当に食べさせたい食品を作りたいと強く想ってきました。

今回、長年にわたって温めてきたこの想いを **Babe Organic** に込めました。

■商品特徴

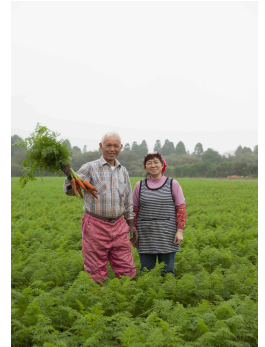
Baby Organic に使われている有機・無農薬のお野菜は、属農家さんが25年以上にわたって丹念に育ててきた「こだわりの土」で作られています。

※「土」はワインの熟成と似ており、有機といっても土の肥やしにこだわっていない土や栄養が少なく不純物の多く3年程度の若い土もあります。

また、Baby Organic は、

天然の鰹節（枕崎産）と昆布（北海道産）から**手仕込み**で出汁をとっています。

- ・ **天然だし** : 「枕崎産・鰹節」と「北海道産・昆布」のみの味付け。
- ・ **農家さん限定** : 農家さん限定。“こだわりの土”で育ったお野菜。
- ・ **手作り商品** : 1つ1つ真心込めて全て手作り。
- ・ **栄養士と医師監修** : 栄養士と一緒にレシピを開発。医師も監修。
- ・ **アレルギー対応** : アレルギー7品目不使用。
- ・ **簡単に食べれる** : 器なしで直接スプーンに出して食べれる。
- ・ **長期賞味期限** : 常温保管。製造後12ヶ月の賞味期限。
- ・ **便利な保存** : 雑菌が付きにくい構造のため、使用後の密閉が便利です。



■サイズ&価格

商品名	種類	売価(税抜)
「Baby Organic」 3タイプ(各 80g)	おじやタイプ	500円
	ゼリータイプ	500円



「自分の子供に食べさせたいモノを作る！」

■株式会社ビーンズ

〒106-0044 東京都港区東麻布 2-6-12-201

TEL.03-5843-5928 Web=www.beans-japan.jp

Beans

代表 長谷川 真吾