

2

つぶつぶ食感で再確認する
ピーナッツのおいしさ



アリサン

アリサンピーナッツバタークランチ
1458円

原材料にピーナッツのみを使用しており、オーガニックな味を楽しめるピーナッツバター。クランチタイプで、つぶつぶとした食感がいいアクセント。トーストやお菓子などにつけて食べれば、ちょっと贅沢な気分。

購入方法：オンラインショップ、自然食品店、スーパー、カフェ、雑貨洋品店
URL : www.alisan-organics.com/
問合せ : 042-982-4811

1

後味のよい甘さと
クセになる香ばしさ



ダーデン

ダーデン
有機アガベチョコレートクリーム
2160円

全て有機原料を使用し、なめらかに仕上げたチョコレートクリーム。ヘーゼルナッツなどを贅沢に使っているのさっぱり味に、砂糖を使用しておらず、さっぱりとした自然の甘さを存分に堪能できる。

購入方法：インターネット
URL : agave-jp.com/chocolate.html
問合せ : 03-3402-5940 (株式会社アルマテラ)



チョコレートやピーナッツ、ハチミツや黒ゴマなど、ソース&クリームはバリエーションが豊富。どれもがパンと相性ピッタリ。

5

ダイレクトに伝わる
黒ゴマの風味



三育フーズ

黒ゴマクリーム
551円

黒ゴマをすりつぶして練ることで、素材の独特な味や香りをそのまま凝縮。添加物を一切使用しておらず、安心安全の味わい。お菓子から料理まで、さまざまなシチュエーションで使える万能性もうれしい。

購入方法：インターネット
URL : san-ikufood.com/
問合せ : 0438-62-2921

4

最高級落花生を使用した
極上の味わい



やちまたよしくら

LoveBoatピーナッツバター
1490円

落花生の産地である千葉県八街市の最高級落花生を100%使用し、手作りで素材のうまさを最大限に引き出した逸品。甘さは控えめでピーナッツそのものの味を楽しめる。パンに塗りやすいなめらかさもポイント。

購入方法：インターネット
URL : with-peanut.com/
問合せ : 043-309-9105

3

こだわりの原料で
自然の甘みを凝縮



久保養蜂園

オーガニックローバーハチミツ
1080円(税込)

とことんオーガニックな原料にこだわり、無農薬有機採蜜されたハチミツ。さっぱりとした自然の甘みは、体に染み入るおいしさ。パンやクラッカーに塗るのももちろん、お湯や水で割って飲み物としてもおすすめ。

購入方法：インターネット
URL : www.hachinoeki.com
問合せ : 0725-92-2621

パンと一緒に食べたいおいしいもの図鑑