

# **be my flora**

kitchen

FOOD ————— 05

SWEETS ————— 15

MOCHI ————— 19

DRINK ————— 23

TAKE OUT ————— 28

 instagram



@bemyflora\_kitchen

# be my flora

kitchen

のこだわり



## 心と体をご機嫌にする「こだわりのおうちごはん」

be my flora kitchenでは6つの「フリー」のほか、調味料や野菜、お肉などの食材や、調理方法にも、とことんこだわっています。「こんなにおいしいのに、体にいい」をコンセプトに、和定食、麺セット、スイーツを終日お楽しみいただけます。

### • be my flora kitchen “6つのフリー”



Additive free  
添加物



Sugar free  
白砂糖



Fragrance free  
香料



Coloring free  
着色料



Preservative free  
保存料



flour free  
小麦粉

### • こだわりの食材

調味料 は無添加・グルテンフリーにこだわりました。

グルテンフリー醤油

無添加信州味噌

有機 三州みりん

有機てんさい糖



米 は減農薬・化学肥料不使用の、  
安全・安心でおいしいお米です。

特別栽培米兵庫県豊岡市産コウノトリ育むお米コシヒカリ



肉 は国内の豊かな土地で、エサにこだわって  
育てられた肉を使用しています。

白玉 三元豚

国産大山鶏



野菜 は有機・無添加にこだわりました。





## be my flora とは？

「明日も10年後も健康で美しく」をコンセプトに  
様々なインナービューティーアイテムを展開する  
ウェルビーイングブランド「be my flora」



◀詳しくは  
こちらから

### • be my flora " 本物酵素 " である理由 08

1.

#### ダイヤモンドの層で 磨かれた「シリカ水」

地下2000mからダイヤモンドの地層を通った湧水を仕込み水に使用。豊富なシリカが含まれる硬度0.8の超軟水。

2.

#### 環境汚染のない 豊かな土壌で酢酸発酵

世界遺産にも登録された豊かなブラジルの土地には、独自の強い酢酸菌が自然浮遊。

3.

#### 88種類を厳選して配合

マクロビオティック理論に基づいて選ばれた、88種類の野菜・野草・果物・穀物などを使用。

4.

#### マクロビ權威の 考案レシピ

マドンナやトムクルーズの指導もした、マクロビオティックの第一人者・久司道夫先生が考案したレシピ

5.

#### じっくり10年熟成

発酵促進剤を使わず、10年かけて発酵・熟成

6.

#### 希釈なし原液100%

水や果糖液等で希釈していない、原液100%の酵素ペースト

7.

#### 添加物 一切不使用

白砂糖・保存料・香料・着色料・人工甘味料などの体に悪い成分を一切不使用

8.

#### プレバイオ × プロバイオを実現

乳酸菌配合で、善玉菌を「補う」「増やす」役割がこれ1本で完結



### • be my flora おすすめの飲み方



そのまま直飲み



炭酸割り



豆乳割り



FOOD  
MENU

脂溶性ビタミンたっぷりで抗酸化作用抜群！  
グルテンフリー三穀麺と焦がし醤油クリームの濃厚な味わい

## サーモンの焦がし醤油 クリームパスタセット

(税込¥2,970)

¥ 2,700

be my flora もずく酢

be my floraを入れた  
自家製のもずく酢

be my flora  
ケールハニーレモン

農薬不使用ケール +  
be my flora + ハニーレモン  
優しい甘みのケールジュース

be my flora  
トマトジュース

be my flora農法で育てた  
甘みのある  
トマトジュース



be my flora 10g × 1包

サーモンの焦がし醤油  
クリームパスタ

be my flora  
ドレッシングサラダ

有機の野菜、果物、野草、豆類  
をじっくりと10年に渡り熟成・  
発酵させ、乳酸菌などを追加し  
88種類で作った酵素

脂溶性ビタミンたっぷりで抗酸化  
作用抜群！グルテンフリー三穀麺と  
焦がし醤油クリームがよく絡み  
秋に食べたくなる濃厚な味わいに  
仕上りました。  
ディルの香りがアクセントです。

アマニ油をベースに  
be my floraなど13種類を  
ブレンドした自家製ドレッシング  
で食べるサラダ

〈お得なセットメニュー〉お食事セットをご注文いただいたお客様は、  
ドリンクセットおよびドリンクケーキセットをお召し上がりいただけます。

※サラダ・ドレッシング・ケーキ2種にはナッツが使用されています(くるみ/カシューナッツ/アーモンド)

### ● ドリンクセット

+ ¥300(税込¥330)

Wonderstock ナチュラルコーヒー / 有機紅茶 / 有機ほうじ茶 から1つ選べます  
[HOT / ICE] [HOT / ICE] [HOT / ICE]

### ● ドリンクケーキセット

+ ¥800(税込¥880)

チョコレートテリーヌ / チーズケーキ / ハーフ&ハーフ から1つ、

Wonderstock ナチュラルコーヒー / 有機紅茶 / 有機ほうじ茶 から1つ選べます

[HOT / ICE] [HOT / ICE]



冬限定メニュー

選べる  
ご飯&スープ

定番のヘルシーハンバーグが冬は豆乳ホワイトソースで登場！

## 豆腐鶏ひき肉ヘルシーハンバーグセット (税込¥2,970) 米粉と豆乳のホワイトソース仕立て ¥2,700

### 自家製昆布の佃煮

和風だしをとった  
昆布を有機みりん・  
グルテンフリー醤油で  
甘辛く味付け

### be my flora もずく酢

be my floraを入れた  
自家製もずく酢

### 豆腐鶏ひき肉ヘルシーハンバーグ

米粉と豆乳のホワイトソース仕立て

豆腐・ひき肉・玉ねぎを黄金比で合わせ、  
隠し味にみそを入れたジューシーで  
低カロリーなハンバーグに米粉と豆乳を  
使ったやさしいホワイトソースで、  
まろやかなコクとほどよい  
軽さに仕上げました。

### be my flora トマトジュース

be my flora農法で育てた、  
甘みのあるトマトジュース

### be my flora ケールハニーレモン

農薬不使用ケール +  
be my flora+ハニーレモン  
優しい甘みのケールジュース

トマトジュース  
に変更可



### be my flora ドレッシングサラダ

アマニ油をベースに  
be my floraなど13種類をブレンドした  
自家製ドレッシングで食べるサラダ

### be my flora 10g×1包

有機の野菜、果物、野草、  
豆類をじっくりと10年に渡り  
熟成・発酵させ、乳酸菌などを  
追加し88種類で作った酵素

### 選べるご飯

白米or玄米  
or鳥ごぼうご飯 +¥360  
(税込¥396)

からお選びいただけます。

減農薬・化学肥料不使用の、  
安全・安心でおいしいお米  
“コウノトリ育むお米 コシヒカリ”を使用



### 選べるスープ

5ベジスープ 醤油  
or

5ベジスープ 味噌  
からお選びいただけます。

ベジプロストと昆布・かつお節・  
椎茸・煮干しの和風だしで、  
大根・人参・蓮根・里芋・ごぼうの  
5つの野菜を煮たスープ



1日に必要な食物繊維の2/3が摂れる！  
発酵生姜が腸内環境改善にアプローチ

## 三元豚の発酵生姜焼きセット

さんげんとん



(税込¥2,970)  
¥2,700

### 三元豚の発酵生姜焼き

#### be my flora ドレッシングサラダ

アマニ油をベースに  
be my floraなど13種類をブレンドした  
自家製ドレッシングで食べるサラダ

とろける美味しさが特徴の  
特選SPF豚を使用

#### be my flora もずく酢

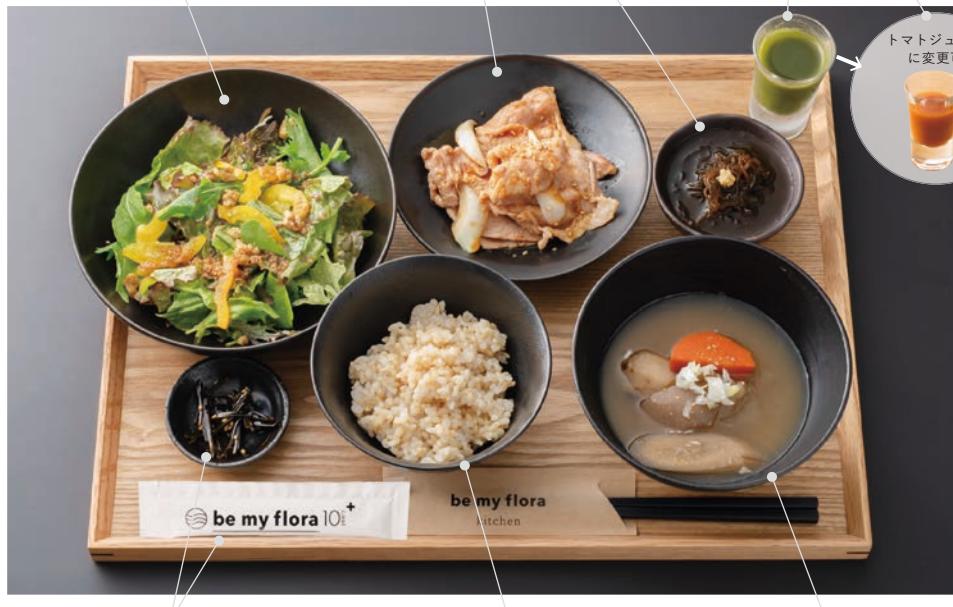
be my floraを入れた自家製もずく酢

### be my flora トマトジュース

be my flora農法で育てた、  
甘みのあるトマトジュース

### be my flora ケールハニーレモン

農薬不使用ケール +  
be my flora+ハニーレモン  
優しい甘みのケールジュース



### 自家製昆布の佃煮

和風だしをとった昆布を  
有機みりん・グルテンフリー醤油で  
甘辛く味付け

be my flora 10g × 1包

有機の野菜、果物、野草、豆類  
をじっくりと10年に渡り  
熟成・発酵させ、乳酸菌などを追加し  
88種類で作った酵素

### 選べるご飯

白米or玄米  
or鳥ごぼうご飯 +¥360  
(税込¥396)

からお選びいただけます。

減農薬・化学肥料不使用の、  
安全・安心でおいしいお米  
“コウノトリ育むお米コシヒカリ”を使用



### 選べるスープ

5ベジスープ 醤油  
or

5ベジスープ 味噌  
からお選びいただけます。

ベジプロスと昆布・かつお節・  
椎茸・煮干しの和風だしで、  
大根・人参・蓮根・里芋・ごぼうの  
5つの野菜を煮たスープ



食べてデトックス！カリウム豊富で  
余分な塩分を排出したい方におすすめ

生マグロと黒豆納豆 & たくあんの  
むくみスッキリネバネバ丼セット



(税込 ¥2,970)

¥ 2,700

be my flora もずく酢

be my floraを入れた自家製のもずく酢

be my flora ドレッシングサラダ

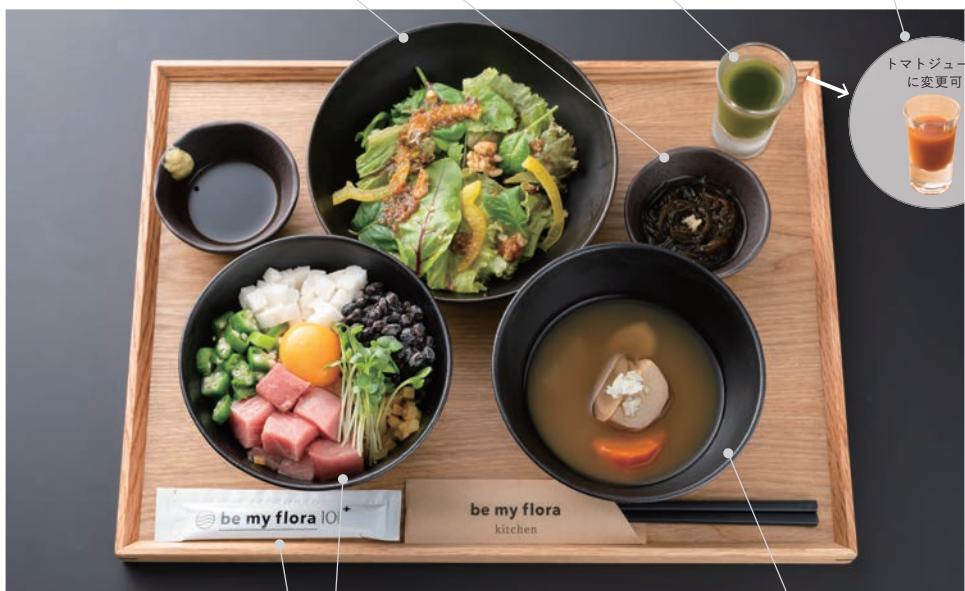
アマニ油をベースにbe my floraなど13種類を  
ブレンドした自家製ドレッシングで食べるサラダ

be my flora  
ケールハニーレモン

農薬不使用ケール +  
be my flora +ハニーレモン  
優しい甘みのケールジュース

be my flora  
トマトジュース

be my flora農法で  
育てた甘みのある  
トマトジュース



トマトジュース  
に変更可

生マグロと黒豆納豆&たくあんの  
むくみスッキリネバネバ丼

脂がのった本マグロと無添加たくあんの塩気、  
幻の千石納豆の風味、平飼い卵のコク、オクラ  
と山芋の食感が口の中で広がる逸品

選べるご飯

白米or玄米からお選びいただけます。  
減農薬・化学肥料不使用の、安全・安心でおいしいお米  
“コウノトリ育むお米コシヒカリ”を使用

be my flora 10g × 1包

有機の野菜、果物、野草、豆類をじっくり  
と10年に渡り熟成・発酵させ、乳酸菌などを  
追加し88種類で作った酵素

選べるスープ

5ベジスープ 醤油

or

5ベジスープ 味噌

からお選びいただけます。

▼  
ベジプロスと昆布・かつお節・  
椎茸・煮干しの和風だしで、  
大根・人参・蓮根・里芋・ごぼうの  
5つの野菜を煮たスープ



5vegeスープ 醤油/味噌

脂溶性ビタミンたっぷり！ビーマイフロー × アスタキサンチンで  
抗酸化作用抜群！免疫力を上げたい方におすすめ

特製焦がし醤油ソースの  
とろサーモンムニエルセット



(税込¥2,970)

¥2,700

be my flora  
ドレッシングサラダ  
アマニ油をベースに  
be my floraなど13種類を  
ブレンドした  
自家製ドレッシングで  
食べるサラダ

特製焦がし醤油ソースの  
とろサーモンムニエル

国産米粉をまぶしてソテーした  
とろサーモンと焦がし醤油ソースが  
癖になる逸品

be my flora もずく酢

be my floraを入れた自家製もずく酢

be my flora トマトジュース

be my flora農法で育てた、  
甘みのあるトマトジュース

be my flora ケールハニーレモン

農薬不使用ケール +  
be my flora +ハニーレモン  
優しい甘みのケールジュース



自家製昆布の佃煮

和風だしをとった昆布を  
有機みりん・グルテンフリー醤油で  
甘辛く味付け

be my flora 10g × 1包

有機の野菜、果物、野草、豆類を  
じっくりと10年に渡り熟成・発酵させ、  
乳酸菌などを追加し  
88種類で作った酵素

選べるご飯

白米or玄米  
or鳥ごぼうご飯 +¥360  
(税込¥396)

からお選びいただけます。

減農薬・化学肥料不使用の、  
安全・安心でおいしいお米  
“コウノトリ育むお米 コシヒカリ”を使用



選べるスープ

5ベジスープ 醤油  
or

5ベジスープ 味噌  
からお選びいただけます。

ベジプロスと昆布・かつお節・  
椎茸・煮干しの和風だしで、  
大根・人参・蓮根・里芋・ごぼうの  
5つの野菜を煮たスープ



1食で摂取して良い糖質の17分の1！  
糖質を控え、タンパク質を摂りたい方におすすめ

## be my flora サラダセット

選べる  
3種のスープ

(税込 ¥2,970)  
¥ 2,700

be my flora  
もぞく酢

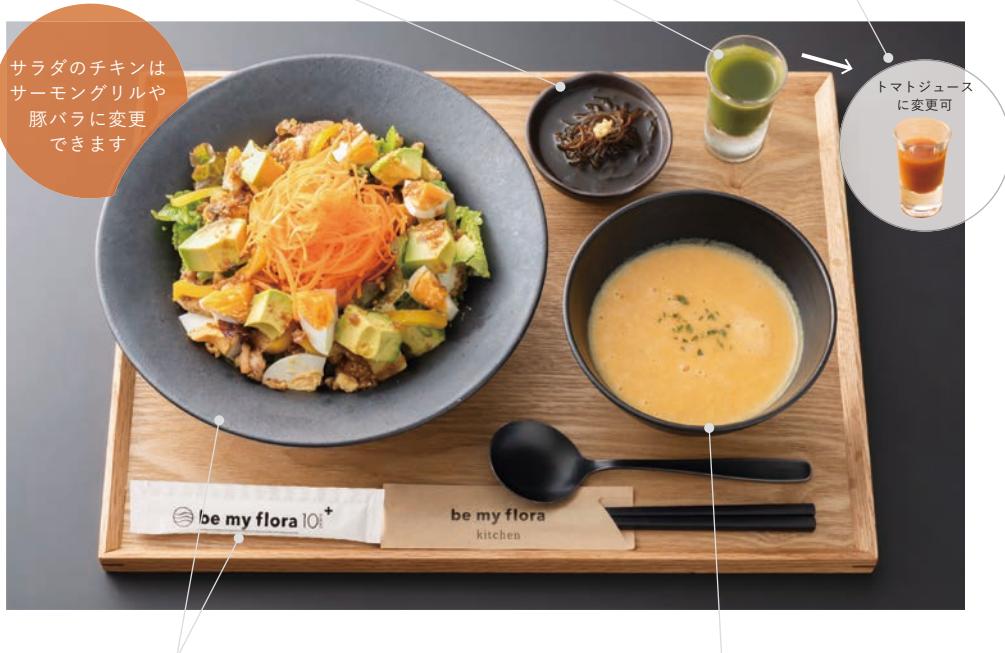
be my floraを入れた  
自家製のもぞく酢

be my flora  
ケールハニーレモン

農薬不使用ケール+  
be my flora+ハニーレモン  
優しい甘みのケールジュース

be my flora  
トマトジュース

be my flora農法で育てた、  
甘みのあるトマトジュース



### be my flora 自家製ドレッシングサラダ

ローズマリーで焼いた大山鶏(サーモングリルまたは豚バラのしゃぶしゃぶに変更可能)、柔らかい食感の有機グリーンリーフレタス、アボカド、パブリカ、ゆで卵、にんじん、香ばしく焼いたクルミが入ったサラダに、人気のbe my floraオリジナルドレッシングをかけていただく食事系サラダのセット

### be my flora 10g×1包

有機の野菜、果物、野草、豆類をじっくりと  
10年に渡り熟成・発酵させ、  
乳酸菌などを追加し88種類で作った酵素

### 選べるスープ

5ベジポタージュ (豆乳入り)

or

5ベジスープ 醤油 or 味噌

からお選びいただけます。



かぼちゃ・人参・玉ねぎ・じゃがいも・白菜をベジプロスで煮込んだ後ペースト状にし、無調整豆乳と塩で整えたポタージュ



ベジプロスと昆布・かつお節・椎茸・煮干しの和風だしで、大根・人参・蓮根・里芋・ごぼうの5つの野菜を煮たスープ

冬限定メニュー

大豆ミートなのに、濃厚で食べ応え抜群！  
麺もスープもヘルシーだから罪悪感ゼロの絶品坦々麺

(税込2,970)

ヴィーガンピリ辛豆乳坦々麺のセット  ¥2,700

be my flora もずく酢

be my floraを入れた  
自家製のもずく酢

自家製生七味

生海苔をベースに唐辛子、山椒、  
ゆずの皮を使用した自家製生七味

be my flora  
ケールハニーレモン

農薬不使用ケール+  
be my flora+ハニーレモン  
優しい甘みのケールジュース

be my flora  
トマトジュース

be my flora農法で  
育てた甘みのある  
トマトジュース



ヴィーガンピリ辛豆乳坦々麺

大豆ミートなのに、濃厚で食べ応え抜群！  
麺もスープもヘルシーだから  
罪悪感ゼロの絶品坦々麺  
大豆ミート特有の臭みを丁寧に下処理して  
香味野菜をベースに味付けした、  
旨味とコクたっぷりの一品。  
自家製生七味を加えると味のアクセントに。

※坦々麺はヴィーガン対応ですが、  
セット内容の酵素ともずく酢、サラダの  
ドレッシング、ケールジュースには、  
はちみつが含まれます。

be my flora 10g×1包

野生および有機の野菜、果物、野草、  
豆類をじっくりと10年に渡り  
熟成・発酵させ、乳酸菌などを  
追加し88種類で作った酵素

be my flora ドレッシングサラダ

アマニ油をベースにbe my flora  
など13種類をブレンドした  
自家製ドレッシングで食べるサラダ

# SINGLE ITEM MENU



豆腐と鶏ひき肉の  
ヘルシーハンバーグ  
¥1,100



ヴィーガンピリ辛  
豆乳担々麺  
¥1,650  
ミニサイズ ¥880  
麺2倍 ¥2,150



むくみスッキリネバネバ丼  
¥1,650  
ハーフサイズ  
¥1,100



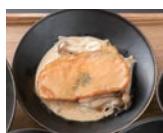
サーモンの焦がし  
醤油クリームパスタ  
¥1,650  
ミニサイズ ¥880  
麺2倍 ¥2,150



be my flora ドレッシング  
サラダ  
¥1,650  
ハーフサイズ ¥880  
(チキン / サーモン / 豚しゃぶ)



三元豚の発酵生姜焼き  
¥770



特製焦がし醤油ソースの  
とろサーモンムニエル  
¥1,100



be my flora 10年熟成酵素+1包  
¥360  
※追加はお一人様8本まで



コウノトリ育む米 ごはん  
¥330  
白米 / 玄米



鳥ごぼうごはん  
¥396



be my floraセットサラダ  
¥550



be my floraもずく酢  
¥440



5ベジスープ  
¥550  
醤油 / 味噌 / ポタージュ

※全て税込

※11:00-14:00のご注文はお一人さま2,970円(税込)以上のご注文をお願いいたします



# SWEETS MENU

有機ハイカカオの香り立つ甘さ控えめ濃厚大人のチョコレートテリーヌ

be my flora ギルトフリー  
チョコレートテリーヌセット

選べる  
ドリンク

(税込¥1,540)  
¥1,400

単品税込  
¥1,100

be my flora

88種類の有機野菜＆果物を使用した無添加10年熟成酵素ペースト。



3層構造

有機ハイカカオ  
3種

きび糖

be my flora  
ナッツキャラメリゼ  
(アーモンド)

贅沢な4層構造。ほどよい酸味と軽い口溶けのチーズケーキ

be my flora ギルトフリー  
チーズケーキセット

選べる  
ドリンク

(税込¥1,540)  
¥1,400

単品税込  
¥1,100

be my flora

88種類の有機野菜＆果物を使用した無添加10年熟成酵素ペースト。



4層構造

北海道クリームチーズ  
2種

チョコレートテリーヌもチーズケーキも両方楽しみたい方におすすめ

be my flora ギルトフリーケーキ  
ハーフ & ハーフセット

選べる  
ドリンク

(税込 ¥1,540)

¥ 1,400

単品税込  
¥ 1,100

be my flora

88種類の有機野菜 & 果物を使用した無添加10年熟成酵素ペースト。



※本品の製造工場では小麦粉を含む製品を生産しています

## 選べるドリンクメニュー

□ … 店頭でご購入可能です

be my flora 有機ウーマンズケアハーブティー HOT □

be my flora 有機リラックスハーブティー HOT □

Wonderstock ナチュラルコーヒー HOT / ICE □

カフェラテ (Wonderstock ナチュラルコーヒー使用) HOT / ICE

有機国産紅茶 HOT / ICE

静岡県産 有機ほうじ茶 HOT / ICE





MOCHI  
MENU

## 有機小豆ぜんざいセット

選べる  
ドリンク

(税込¥1,276)  
¥ 1,160

塩昆布  
(無添加)



単品税込 ¥ 946

ハーフサイズ  
単品税込 ¥ 583

有機発芽玄米もち

プチプチした食感が  
クセになる美味しさ

有機小豆 ぜんざい

北海道産の有機小豆使用

有機てんさい糖

甘みは  
てんさい糖を使用

## 選べるドリンクメニュー

□ ... 店頭でご購入可能です

be my flora 有機ウーマンズケアハーブティー [HOT] □

be my flora 有機リラックスハーブティー [HOT] □

Wonderstock ナチュラルコーヒー [HOT / ICE] □

カフェラテ (Wonderstock ナチュラルコーヒー使用) [HOT / ICE] □

有機国産紅茶 [HOT / ICE]

静岡県産 有機ほうじ茶 [HOT / ICE]



## 有機発芽玄米きなこもちセット

選べる  
ドリンク

(税込1,276)  
¥ 1,160

塩昆布  
(無添加)



有機発芽玄米もち

プチプチした食感が  
クセになる美味しさ

有機きなこ

国内産有機大豆を  
100%使用

有機てんさい糖

甘みは  
てんさい糖を使用

## 有機発芽玄米磯部焼きもちセット

選べる  
ドリンク

(税込1,276)  
¥ 1,160

発酵バター

発酵バター  
トッピングで  
コクをプラス



有機発芽玄米もち

プチプチした食感が  
クセになる美味しさ

有機てんさい糖

グルテンフリー醤油とてんさい糖で  
甘辛く味付け

## 有機発芽玄米お雑煮セット

選べる  
ドリンク

(税込1,276)  
¥ 1,160



有機発芽玄米もち

プチプチした食感が  
クセになる美味しさ

be my flora 5VEGE スープ

ベジプロスと昆布・かつお節・椎茸  
煮干しの和風だしで、大根・人参・蓮根・里芋・  
ごぼうの5つの野菜を煮たスープ



# DRINK MENU

**be my flora  
ザクロソーダ**



be my floraとZakuroTimeをソーダで割ったドリンク。疲労回復におすすめ。

※ ソーダの代わりにお湯で割ったHOT  
ビーマイザクロもございます

¥800 (税込¥880)

**ハスカップ  
be my floraソーダ**



ポリフェノールやビタミンEなどの栄養素が豊富に含まれたハスカップ入りbe my floraをソーダで割ったドリンク。

¥800 (税込¥880)

**be my flora  
ケールハニーレモン**

農薬不使用ケールにbe my floraとはちみつレモンを加えて、優しく甘酸っぱいお味に仕上げたドリンク。

¥800 (税込¥880)

**発酵レモンスカッシュ**

無農薬レモンをてんさい糖に1週間漬けた自家製発酵レモンシロップを、ソーダで割ったドリンク。

¥800 (税込¥880)

**発酵ホットレモネード**

自家製発酵レモンシロップのホットレモン。代謝アップや冷え予防にも。

¥800 (税込¥880)



**be my flora  
トマトジュース**



善玉菌をいっぱいにした土壌で作った、糖度10のトマトのみで作った、甘くて美味しいトマトジュース。

¥800 (税込¥880)

**有機バナミルク**

バナナに含まれる食物繊維で腸活をサポート。お子様にもおすすめ。

オーツミルク変更 +50円 (+税込55円)  
無調整豆乳変更 +50円 (+税込55円)

¥800 (税込¥880)

## Wonderstock Coffee カフェラテ



Wonderstock Coffeeのエスプレッソに北海道産牛乳のフォームミルクを合わせたカフェラテ。

オーツミルク変更 +50円 (+税込55円)  
無調整豆乳変更 +50円 (+税込55円)

¥800 (税込¥880)

## Wonderstock Coffee ナチュラルコーヒー



独自の焙煎が評判の Wonderstock Coffee が be my floraのために作った特別なコーヒー。無農薬で栽培されたエチオピア産の豆を浅めに焙煎し、豆本来の持ち味でもあるフルーティーな味を引き出しました。

¥800 (税込¥880)

## NEKOHAM Organic Matcha Drink



NEKOHAM は品質にこだわり、九州の茶畠で収穫された新鮮な抹茶を毎月挽いてその鮮やかな風味を保ち、従来の抹茶にはない苦味のない味わいを提供します。

be my flora kitchenではNEKOHAMの中でも高級オーガニックセレモニーグレード抹茶を使用しております。自然な味を楽しむには無糖が最適ですが、お好みで甘みを加えてお召し上がりください。

### 抹茶ラテ (HOT/ICE)

オーツミルク変更 +50円 (+税込55円)  
無調整豆乳変更 +50円 (+税込55円)

¥800 (税込¥880)

### 抹茶 × 発酵レモンスカッシュ (ICE)

¥800 (税込¥880)

### About NEKOHAM



NEKOHAM は、抹茶に対する現代的で儀式的なアプローチに根ざした、品質にこだわったライフスタイルブランドです。ピクトリアズシークレットでの活躍でも知られるファッショニモデル兼起業家のサンヌヴロートと、彼女の夫であるマックスアンドウによって設立されました。マックスの母親も加わり、味と体験に重点を置いた抹茶体験を創造するために彼らは会社を設立しました。

be my flora  
有機ウーマンズケア  
ハーブティー



ノンカフェイン

HOT

ハトムギ 黒豆 桑の葉  
杜仲茶 グリーンルイボス

女性に嬉しい効果が詰まった有機ミックスブレンドティー。  
ハトムギ、黒豆ベースの香ばしい味わいでお食事にも合わせやすい味わいです。

¥750 (税込¥825)

be my flora  
有機リラックス  
ハーブティー



ノンカフェイン

HOT

グリーンルイボス ペパーミント  
ゆず カモミール レモングラス

忙しい日常からそっと解放されたいティータイムにぴったりの有機ミックスブレンドティー。すっきりとした味わいでリフレッシュタイムにぴったりです。

¥750 (税込¥825)

be my flora  
有機マサラチャイティー



HOT / ICE

紅茶 ジンジャー シナモン  
カルダモン クローブ

有機栽培の茶葉を使用した、スパイスの風味がしっかり感じられる濃厚なマサラチャイティーです。  
甘みはてんさい糖を使用しています。

オーツミルク変更 +50円 (+税込55円)

¥800 (税込¥880)

有機国産紅茶 HOT / ICE

希少な国産茶葉を選びすぐりブレンドした紅茶です。完熟した果実のような甘い香りと蜜のような味わい、スッキリとした飲み心地のある紅茶です。

¥750 (税込¥825)

静岡県産  
有機ほうじ茶 HOT / ICE

有機栽培で育てられたやぶきた品種の一番茶を贅沢に使用したほうじ茶。低カフェインで渋みがなく、口に含むと香ばしいアロマと甘みが感じられます。

¥750 (税込¥825)

# ALCOHOL

## MENU

- ・ ビール ¥850 (税込¥935)  
(有機農法FUJI BEER / 330ml)  
有機栽培された大麦と有機栽培されたホップを100%使用した体に安心なビール。  
JAS認定の原料を使用した有機農産物加工酒類。
- ・ スパークリングワイン GLASS  
¥1,000 (税込¥1,100) BOTTLE  
¥6,000 (税込¥6,600)  
(カバブリュット レセルバ トレデルガル)  
自社畠のブドウのみを使用し、最長24ヶ月熟成。リンゴを思わせる果実味が特徴です。  

果実味 light	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	rich	酸味 light	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	rich	旨味 light	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	rich
-----------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------------	-----------------------	------	----------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------------	-----------------------	------	----------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------------	-----------------------	------
- ・ 白ワイン GLASS  
¥900 (税込¥990) BOTTLE  
¥5,000 (税込¥5,500)  
(ツイン・アイランズ)  
サスティナブル農法の自然派ワイン。辛口でグレープフルーツのような果実味が特徴。  

果実味 light	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	rich	酸味 light	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	rich	旨味 light	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	rich
-----------	-----------------------	-----------------------	----------------------------------	-----------------------	-----------------------	------	----------	-----------------------	-----------------------	----------------------------------	-----------------------	-----------------------	------	----------	-----------------------	----------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	------
- ・ 赤ワイン GLASS  
¥900 (税込¥990) BOTTLE  
¥5,000 (税込¥5,500)  
(ジェラールベルトランシジエムサンス)  
手摘みで収穫し、優しくプレスしたブドウ使用。黒系果実の味わいが豊かな赤ワイン。  

果実味 light	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	rich	酸味 light	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	rich	旨味 light	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	rich
-----------	-----------------------	-----------------------	----------------------------------	-----------------------	-----------------------	------	----------	-----------------------	----------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	------	----------	-----------------------	-----------------------	----------------------------------	-----------------------	-----------------------	------

# TAKE OUT PRODUCTS

## be my flora ORIGINAL

### ENZYME

#### be my flora 10年熟成酵素+

有機の野菜、果物、野草、豆類をじっくりと10年に渡り熟成・発酵させ、乳酸菌などを追加し88種類で作った本物酵素。



10g×9包 ￥2,980 (税込) 10g×60包 ￥21,700 (税込) 700g ポトル ￥21,700 (税込)  
※お一人様3点まで

#### be my flora 3年熟成酵素

86種類の有機の野菜や果物などを3年に渡り熟成・発酵。



10g×60包 ￥14,500 (税込) 10g×30包 ￥7,500 (税込)

### SWEETS

#### be my flora ギルトフリー酵素入り生チョコレート FROZEN

オーガニックチョコレートにビーマイ酵素を加えた無添加の生チョコ。

※本品の製造工場では小麦粉を含む製品を生産しています  
1箱(12粒入り) ￥2,916 (税込)



#### be my flora ギルトフリーチョコレートテリーヌ FROZEN

オーガニックチョコを贅沢に使用した、3層構造のチョコレートテリーヌ。

※本品の製造工場では小麦粉を含む製品を生産しています  
1本 (be my flora 1包付き) ￥4,980 (税込)



横17cm×縦8cm×高さ3cm

#### be my flora ギルトフリーチーズケーキ FROZEN

北海道産クリームチーズを贅沢に使用した、4層構造のチーズケーキ。

※本品の製造工場では小麦粉を含む製品を生産しています  
1本 (be my flora 1包付き) ￥4,980 (税込)



横17cm×縦8cm×高さ3cm

#### be my flora ギルトフリークッキーサンド FROZEN

チョコ、チーズ、ラムレーズンの3フレーバー。クッキーは米粉使用。

※本品の製造工場では小麦粉を含む製品を生産しています  
3種×2個ずつ合計6個入 1箱 ￥2,916 (税込)



#### be my flora ギルトフリーベイクス 2025/12/17～販売開始

薄焼きオレガノチーズ、発酵バターのさくっりショートブレッド、香ばしナツツのフロランタンの3フレーバー。甘みと塩味のバランスや、食感にこだわった贅沢な焼き菓子セット



1箱  
￥3,980 (税込)

# FOOD

## be my flora クレンズファースト

体内の汚れであり、様々な不調の原因となる「活性酸素」に着目し、溜め込んだ汚れにアプローチする粉末タイプのドリンク。体内リセットに有用な不溶性食物繊維と水溶性食物繊維、22種類の野菜と7種類の穀物麹を配合し、不足しがちな食物繊維を1本で4.5g摂取できます。10年熟成酵素<sup>+</sup>と一緒に飲むと、より酵素の力を引き出します。

※こちらの商品はグルテンフリーではありません



6g×30包 ￥5,980 (税込)

## be my flora 酵素入り万能ドレッシング

最も健康バランスの良い割合でアマニ油とひまわり油を配合、be my flora 酵素ペーストなど13種類をブレンドした自家製ドレッシング。濃厚な味わいで「美味しいと体にも良い」を追求しました。



180ml ￥1,620 (税込)

## be my flora しつとり生七味

「七味」の概念が吹っ飛ぶほど美味しいと評判です。辛さが苦手な方にも美味しくお召し上がりいただける、ほんのり香る辛味と、ゆずや山椒の風味がクセになる調味料です。いつもの料理にほんの少し添えるだけで、おいしさが倍増します。



50g ￥1,296 (税込)

## be my flora 5ベジスープ

FROZEN

5つの野菜を「be my floraベジプロス」で煮込み、そこに昆布・鰹節・煮干し・椎茸の出汁を加え、味付けは有機の醤油と有機の三河みりんのみの飽きのこない味わいのスープ。



210g ￥880 (税込)

## be my flora 5ベジポタージュ

FROZEN

5つの野菜をペースト状にして無調整豆乳と塩で味付けしてポタージュ状にしたスープ。優しい味わいで、栄養価が高いので、食欲のない時の食事にもぴったり。離乳食にも。



210g ￥680 (税込)

## be my flora ベジプロス

FROZEN

野菜のパワー「フィトケミカル」を最大限に引き出す、野菜の茎や皮を弱火でじっくり煮たスープ。出汁としての使用はもちろん、ほんのり塩を足せばスープとしても飲めます。



210g ￥580 (税込)

## be my flora 有機発芽玄米もち

有機栽培玄米を発芽加工した、100%有機発芽玄米のおもち。  
杵で丁寧につき上げたお餅は粘りとコシがあり、滑らかな中にも発芽玄米特有のプチプチとした食感がやみつきになる美味しさです。

50g×6個 ￥691 (税込)



## be my flora トマトジュース

be my floraで育てた善玉菌いっぱいの土壌で作った「糖度10」のトマトのみで作ったジュース。トマトジュースの青臭さが苦手な方から「このジュースなら飲める！」という声を多く頂戴するほど、甘くて美味しいトマトジュースです。

1000ml ￥3,500 (税込)



## be my flora ケールハニーレモン

FROZEN

農薬不使用ケールにbe my flora とはちみつレモンを加え、優しく甘酸っぱいお味に仕上げたコールドプレスジュース

100ml ￥518 (税込)



## be my flora 米 (白米 / 玄米)

be my flora kitchenで使用しているコウノトリ育むお米コシヒカリを化粧袋入りの1kg単位でご購入いただけます。玄米はお時間をいただければ店頭で白米、分付き米に精米することも可能です。

節減対象農薬 当地比7.5割減

栽培期間中化学肥料不使用

1kg ￥1,620 (税込)



## COFFEE & TEA

### Wonderstock Coffee ナチュラルコーヒー

独自の焙煎が評判の Wonderstock Coffee がbe my floraのためだけに作った特別なコーヒー。無農薬で栽培され、丁寧に天日干ししたエチオピア産の豆を浅めに焙煎することで、豆本来の持ち味でもあるフルーティーな味を引き出しました。

100g(豆or粉) ￥1,728 (税込)



## be my flora 有機ウーマンズケアハーブティー

女性に嬉しい効果が詰まった有機ミックスブレンドティー。味わいはほんのり香ばしく、お食事の邪魔をしない飲みやすいお味です。

ハトムギ／黒豆／桑の葉／杜仲茶／グリーンルイボス

【ノンカフェイン】

10bags ￥1,620 (税込)



## be my flora 有機リラックスハーブティー

忙しい日常からそっと解放されたいティータイムにぴったりの有機ミックスブレンドティー。爽やかなさっぱりとした味わいは、食後のリラックスタイムにぴったりです。

グリーンルイボス／ペパーミント／ゆず／カモミール／レモングラス

【ノンカフェイン】

10bags ￥1,620 (税込)



## be my flora 有機マサラチャイティー

有機栽培の茶葉を使用した、スパイスの風味がしっかり感じられる濃厚なマサラチャイティーです。茶葉タイプなので好みの濃さで小鍋などで煮出してお召し上がりください。

紅茶／ジンジャー／シナモン／カルダモン／クローブ

100g ￥1,620 (税込)



## OTHERS

要冷蔵

### NEKOHAMA A1 Organic Ceremonial Grade Matcha

製造から6ヶ月以内の物しか販売しないという鮮度への徹底したこだわりを持ち、従来の抹茶とは違う新鮮で苦みのない味わいの最高級グレードの抹茶。現在国内で「A1 Organic Ceremonial Grade Matcha」を購入できるのは、be my flora kitchenのみです。

40g ￥7,000 (税込)



### ZakuroTime (瓶)

有機ざくろ100%のペースト。ポリフェノール、ビタミンA・C・Eや葉酸、カリウムなど豊富な栄養素が凝縮。

200g(瓶) ￥3,500 (税込)



#### ONLINE SHOP



be my floraをはじめとした各種商品はオンラインショッピングでもお買い求めいただけます。22,000円 (税込)  
以上のお買い上げで送料無料となりますので是非ご活用ください。※冷凍品を除く