

be my flora

kitchen

FOOD ————— 05

SWEETS ————— 13

MOCHI ————— 17

DRINK ————— 21

TAKE OUT ————— 25

 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、お肉など使用する食材にもとことんこだわった和定食、丼や麺セット、スイーツがオールデイダイニングで楽しんでいただけます。

• 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



Gluten free
グルテン

• 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。

別栽培米兵庫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。

白王 三元豚

国産大山鶏



野菜 は有機・無添加にこだわりました。






「明日も10年後も健康で美しく」をコンセプトに
 様々な腸活フードを展開する
 ウェルビーイングブランド「be my flora」



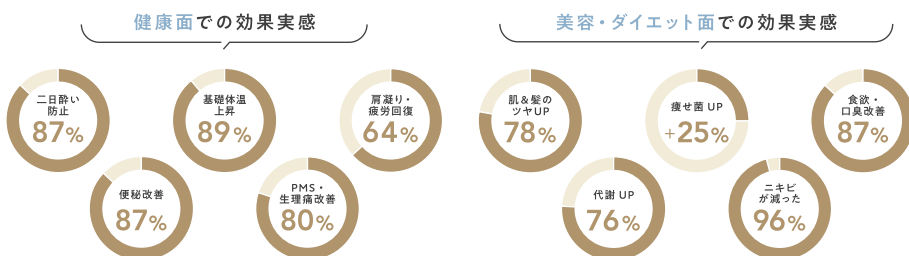
◀詳しくは
 こちらから

● be my flora "本物酵素" である理由 09

- | | | | | |
|--|---------------------------------------|--|--|---|
| <p>1. 抗酸化力の高環境汚染のない「シリカ水」</p> | <p>2. 豊かな土壌で酢酸発酵</p> | <p>3. 88種類を厳選して配合</p> | <p>4. マクロビ権威の考案レシピ</p> | <p>5. じっくり10年熟成</p> |
| <p>仕込み水として使われる産にも登録されているのは、硬度も豊かなブラジルの土超軟水。高い抗酸化力に加え、独自の強い酢酸も実証済み。酸菌が自然浮遊。</p> | | <p>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。</p> | <p>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</p> | <p>発酵促進剤を使わず、10年かけて発酵・熟成</p> |
| <p>6. 希釈なし原液100%</p> | <p>7. 添加物一切不使用</p> | <p>8. プレバイオ × プロバイオを実現</p> | <p>9. 臨床試験結果実証済み</p> |  |
| <p>水や果糖液等で希釈せず、保存料・香料・着色料・人工甘味料など一切不使用</p> | <p>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</p> | <p>専門機関での臨床試験によって様々な効果・効能が実証済み。豊富なエビデンスを取得</p> | | |

● be my flora の効果実感

88種類の天然素材を10年間発酵・熟成させた「本物の酵素」であるbe my floraは、健康や美容の要となる腸の状態そのものにアプローチする力を持つため、体質や年齢に伴って起こるさまざまな健康・美容のお悩みに対して効果を発揮します。



FOOD MENU

ラーメンなのに、グルテンフリー。
化学調味料ゼロだからスープまで飲み干せる

be my flora 三穀ラーメンセット

(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

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

トマトジュース
に変更可

be my flora 三穀ラーメン

グルテンフリー麺に、
チンジャオロースを乗せたラーメン

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

※大豆ミートを使ったチンジャ
オロースもご用意しております。

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

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。

● 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

● 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

※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)

春の恵みを愉しむ
彩り鮮やかなバジルクリームグルテンフリーパスタ

春野菜とエビの
グルテンフリーバジルクリームパスタ

(税込 2,970)
¥ 2,700



be my flora もずく酢
be my floraを入れた自家製もずく酢

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

トマトジュース
に変更可

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

**春野菜とエビのグルテンフリー
バジルクリームパスタ**
旬の食材をふんだんに使った
具沢山パスタ。
エビは良質な動物性タンパク質が豊富
に含まれていて、低糖質。
菜の花には免疫力を高めるカロテンが
多く、ビタミンCも野菜の中で
トップクラス！バジルクリームソース
で今までと一味違ったおいしさに
なったbe my flora kitchenイチ押しの
グルテンフリー三穀麵
をお楽しみください。

**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

豆腐ハンバーグなのにジューシーで食べ応え抜群！
130kcalだから罪恶感ゼロのヘルシーハンバーグ

「自家製生七味」で食べる

(税込 2,970)

豆腐と鶏ひき肉のヘルシーハンバーグ

¥ 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

豆腐と鶏ひき肉のヘルシーハンバーグ

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
なハンバーグ！大根おろしと醤油・自家製
生七味でさっぱりと召し上がれる一品です

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

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 もずく酢

be my floraを入れた自家製もずく酢

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 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

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

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



白米/玄米



鳥ごぼうご飯

+¥360
(税込¥396)

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。

ベジブロスと昆布・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、腸活スープ



5vegeスープ 醤油/味噌

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

選べる
スープ

(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



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

脂の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、平飼卵のコク、オクラ
と山芋の食感が口の中で広がる逸品

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

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。

▼
ベジブロスと昆布・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、腸活スープ



1日に必要な食物繊維の2/3が摂れる！
ザ・腸活定食

選べる
ご飯&スープ

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



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

三元豚の発酵生姜焼き

とろける美味しさが特徴の
特選SPF豚を使用

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 もずく酢

be my flora を入れた自家製もずく酢

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

トマトジュース
に変更可

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

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

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



白米 / 玄米



鳥ごぼうご飯

+ ¥360
(税込 ¥396)

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。

ベジブロスと昆布・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、腸活スープ



5vege スープ 醤油 / 味噌

脂溶性ビタミンたっぷり！ピーマイフローラ×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

選べる
ご飯&スープ

(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

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

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。

ベジブロスと昆布・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、腸活スープ



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

選べる
3種のスープ

(税込 2,970)

be my flora サラダセット

¥ 2,700

be my flora
もずく酢

be my floraを入れた
自家製のもずく酢

be my flora
ケールハニーレモン

農業不使用ケール+
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

be my flora アボカドチキンサラダ

ローズマリーで焼いた大山鶏、
柔らかい食感の有機グリーンリーフレタス、
アボカド、パプリカ、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 10gx1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

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。



5vege ポタージュ

かぼちゃ・人参・玉ねぎ・じゃがいも・白菜をベジブ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



5vege スープ 醤油/味噌

ベジブロスと昆布・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、腸活スープ

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

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。



be my floraと
きび糖でキャラメリゼ



3層構造



有機ハイカカオ
3種



きび糖



bemy 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

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。



be my floraと
てんさい糖でキャラメリゼ



4層構造



北海道クリームチーズ
2種



きび糖、てんさい糖



米粉のクッキー台



bemy ナッツキャラメリゼ
(カシューナッツ)

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

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**

※牛乳を有機オーツミルク (+50円)、無調整豆乳 (+50円) に変更も可能です。

有機国産紅茶 **HOT / ICE**

静岡県産 有機ほうじ茶 **HOT**





be my flora kitchen Seasonal Sweets



国産米粉のふわふわグルテンフリー食パンのフレンチトースト。
厳選いちごを贅沢にジャムにも使用しています。
米粉の食パン、無添加バニラアイス、甜菜糖のいちごジャムまで
全て自家製で罪悪感のないギルトフリースイーツです。

米粉パンの絶品フレンチトースト (税込1,760)
自家製いちごジャム添え ¥1,600

※ご注文から提供までにお時間を頂戴しております



自家製米粉パンの
フレンチトースト

国産米粉のふわふわ食感のパンを
平飼い卵と牛乳でじっくり浸して
フレンチトーストに仕上げました

無添加 自家製てんさい糖
ミルクアイス

平飼い卵を使用した
無添加の自家製ミルクアイス
甘みはてんさい糖でつけています

無添加 自家製いちごジャム
& ホイップ

厳選したいちごをたっぷり使用した
無添加 自家製いちごジャムと
甘さ控えててんさい糖の
ホイップをトッピング。

選べる
ドリンク

こちらのメニューは全てのドリンクメニューから
セットドリンクをお選びいただけます

MOCHI
MENU

有機発芽玄米きなこもちセット

選べる
ドリンク

(税込1,210)
¥ 1,100

塩昆布
(無添加)



※有機発芽玄米もちを
半量で¥800(税込880)
にご変更可能です

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

有機小豆ぜんざいセット

選べる
ドリンク

(税込1,210)
¥ 1,100

塩昆布
(無添加)



※有機発芽玄米もちを
半量で¥800(税込880)
にご変更可能です

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** 🏠

※牛乳を有機オーツミルク (+50円)、無調整豆乳 (+50円) に変更も可能です。

有機国産紅茶 **HOT/ICE** 🏠

静岡県産 有機ほうじ茶 **HOT**

有機発芽玄米磯部焼きもちセット

選べる
ドリンク

(税込1,210)
¥ 1,100

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

※有機発芽玄米もちを
半量で¥800(税込880)
にご変更可能です

有機発芽玄米お雑煮セット

選べる
ドリンク

(税込1,210)
¥ 1,100



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

ベジブロスと昆布・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、腸活スープ

※有機発芽玄米もちを
半量で¥800(税込880)
にご変更可能です

有機発芽玄米からみもちセット

選べる
ドリンク

(税込1,210)
¥ 1,100

＼お好みでトッピング /
自家製生七味

生海苔をベースに唐
辛子、山椒などで
辛味をゆずの皮で香
り高く仕上げた
自家製の生七味。



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

だいこんおろし+ゆず

大根には食物繊維や消化酵素、血液をサラサラにしたり
抗酸化作用のある成分が含まれています
ゆずの香りでさっぱりと召し上がっていただけます

※有機発芽玄米もちを
半量で¥800(税込880)
にご変更可能です

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お湯割りもごさいます

¥ 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おすすめ。

¥ 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)

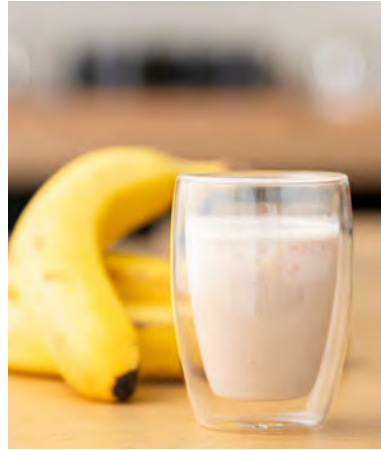
be my flora
トマトジュース



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)

有機バナナミルク



食物繊維たっぷり、腸活フルーツの王様「有機バナナ」と北海道産牛乳を合わせたドリンク。

※牛乳を有機オーツミルク(+50円)、無調整豆乳(+50円)に変更も可能です。

¥ 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な味を引き出しました。

¥ 800(税込 880)

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。

※牛乳を有機オーツミルク(+50円)、無調整豆乳(+50円)に変更も可能です。

¥ 800(税込 880)

be my flora
有機ウーマンズケア
ハーブティー



ハトムギ 黒豆 桑の葉
杜仲茶 グリーンレイボス

冷え防止に効果的な「黒豆」、エイジングケアや冷え改善の「杜仲茶」、水分や血液の代謝を促す「ハトムギ」、血中脂質抑制や便秘改善などの効果がある「桑の葉」、抗酸化で知られる「グリーンレイボス」。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。

¥ 750 (税込 825)

be my flora
有機リラックス
ハーブティー



グリーンレイボス ペパーミント
ゆず カモミール レモングラス

リラックス茶葉の2大代表「カモミール」と「レモングラス」、抗酸化で知られる「グリーンレイボス」、リフレッシュ効果のある「ペパーミント」、血行&消化促進の「ゆず」。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。

¥ 750 (税込 825)

be my flora
有機マサラチャイティー



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。

※牛乳を有機オーツミルク(+50円)に変更も可能です。

¥ 800 (税込 880)

有機国産紅茶

希少な国産茶葉を選り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。

HOT / ICE

¥ 750 (税込 825)

静岡県産 有機ほうじ茶

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を感じられます。

HOT

¥ 750 (税込 825)

TAKE OUT PRODUCTS

be my flora ORIGINAL

SWEETS FROZEN

※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

be my flora ギルトフリーチョコレートテリーヌ

3種のオーガニックチョコレートを贅沢に使用した、3層構造の濃厚チョコレートテリーヌ。白砂糖不使用、be my flora キャラメリゼナッツ入り。

1本 (be my flora 1包付き) ¥ 4,860 (税込)



横17cm×縦8cm×高さ3cm

be my flora ギルトフリーチーズケーキ

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。白砂糖・乳化剤不使用、be my flora キャラメリゼナッツ入り。

1本 (be my flora 1包付き) ¥ 4,860 (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

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。白砂糖・乳化剤不使用、be my flora キャラメリゼナッツ入り。

1箱 ¥ 2,916 (税込)



3種×2個ずつ合計6個入

SOUP & FOOD

be my flora 5ベジスープ FROZEN

5つの野菜を「be my flora ベジブロス」で煮込み、そこに昆布・鰹節・煮干し・椎茸の出汁を加え、味付けは有機の金沢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、栄養価が高いため、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 ベジブロス 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)



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。
杵で丁寧に仕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 ¥ 540 (税込)



bemyflora 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)



bemyflora 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 ¥ 486 (税込)



bemyflora 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、分つ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 ¥ 1,100 (税込)



ENZYME

bemyflora 10年熟成酵素⁺ (スティック / パウチ)

ブラジルの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。白砂糖、保存料、香料、着色料、人工甘味料、添加物など一切不使用。

10g×9包 (スティック) ¥ 2,800 (税込)

10g×60包 (スティック) ¥ 19,500 (税込)

700g (パウチ) ¥ 19,500 (税込) / (詰替ビン付) ¥ 20,000 (税込)



bemyflora 3年熟成酵素

「be my flora をよりお手軽に取り入れたい」という方におすすめなのが3年熟成酵素ペースト。熟成期間が短い分、吸収率は多少落ちますが成分や熟成工程は全て同じなので効果はしっかり実感していただけます。お財布的に8年物を1本だけ…というのであれば3年物を3本摂取していただくのがおすすめです。

10g×60包 ¥ 12,500 (税込)

10g×30包 ¥ 6,500 (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「美味しくて体にも良い」を追求しました。

酵素ペーストの酸味とまろやかなコクを生かした味わいは、毎日のサラダはもちろん、調味料としても万能で、安心してお使いいただけます。いつもの食事にプラスするだけで、健康・美容ケアも叶う、心も体も喜ぶドレッシングです。



180ml ¥ 1,620 (税込)

be my flora しっとり生七味

「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。

従来の乾燥タイプの七味唐辛子と同じ使い方(麺類・汁物・丼物・焼き鳥等)はもちろんのこと、そのままごはんのお供や冷奴等にも使える、しっとりタイプの生七味です。



50g ¥ 1,296 (税込)

Instagram



@bemyflora_kitchen

Instagram DM からお席やアフタヌーンティーのご予約いただけます。店休情報やお得なキャンペーン等も発信しておりますので是非チェックしてみてください。

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プでもお買い求めいただけます。22,500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利用ください。