

be my flora

kitchen

FOOD ————— 05

SWEETS ————— 11

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

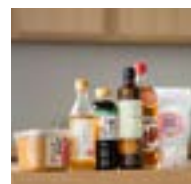
調味料 は無添加・グルテンフリーにこだわりました。

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。





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」

● be my flora 酵素ペースト “5つのこだわり”

- | | | | | |
|---|---|--|--|--|
| <p>1. 野生 & 有機のみを使用</p> <p>世界遺産にも登録されている環境汚染のない広大なブラジル農場で育った野生 & 有機栽培の植物のみを使用</p> | <p>2. 86種類を厳選して配合</p> <p>マクロビオティック理論に基づいて選ばれた86種類以上の野菜・葉草・果物・穀類を使用</p> | <p>3. じっくり8年熟成</p> <p>促進剤を使わず8年かけて熟成発酵。ブラジルの豊かな土壌により独自の酢酸菌も発生</p> | <p>4. 超抗酸化力の高い水を使用</p> <p>300年以上かけて200mの岩盤でろ過された、抗酸化力が高く脂肪を溶かすシリカ水を使用</p> | <p>5. マクロビ權威の考案レシピ</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> |
|---|---|--|--|--|

● be my flora の効果実感



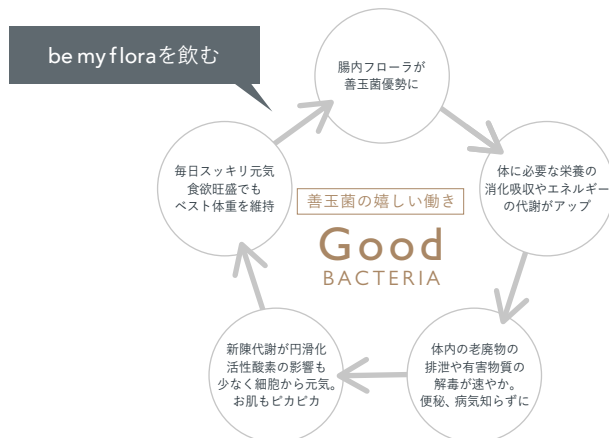
[be my flora の美容測定結果]

ニキビ数の減少については96%が効果を実感、食欲・口臭・便秘については86.7%が効果を実感するという検査結果が出ています。

痩せ菌といわれる“バクテロイデス”が腸内で25%増！

腸内細菌の検査結果ではさまざまな細菌が50%ほど減少するのに対し、痩せ菌と呼ばれるバクテロイデスは25%も増加するという結果が出ています。

● be my flora を飲むと…



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十ハニーレモン
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 10gx1包
86種類の有機野菜&果物を使用した
無添加8年熟成酵素ペースト。

※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)

一晩漬けたやみつき特製トマトダレとカリカリ豚の旨み。
be my flora × リンゴ酢で胃腸のトラブル予防 & 乳酸の代謝UP

(税込 2,970)

トマトとカリカリ豚の冷やし中華セット ￥ 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

トマトジュースに変更可

トマトとカリカリ豚の冷やし中華
よく冷えた三穀麺とカリカリに焼いた三元豚に、トマトの旨味が染み出したタレを絡めた絶品冷やし中華。

be my flora 10g×1包
86種類の有機野菜 & 果物を使用した、無添加8年熟成酵素ペースト。

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

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冷やし麺

(税込2,970)

ヴィーガン冷やし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

トマトジュースに変更可

ヴィーガン冷やし豆乳坦々麺
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。

be my flora 10g×1包
86種類の有機野菜&果物を使用した、無添加8年熟成酵素ペースト。

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

※サラダのドレッシング、もずく酢に be my flora(原材料にはちみつ使用)を使用しております。ヴィーガンのお客さまは豆乳坦々麺単品でのご注文も承っておりますのでスタッフにお声がけください。

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



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

86種類の有機野菜 & 果物を使用した
無添加8年熟成酵素ペースト

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、腸活スープ



1日に必要なタンパク質の半分が摂れる
しっかり辛め、満腹感が欲しい方におすすめ

選べる
ご飯&スープ

(税込 2,970)

有機和風麻婆豆腐セット

¥ 2,700



有機和風麻婆豆腐

フワフワ食感の有機豆腐と、
豚ひき肉で作る麻婆豆腐

※大豆ミートを使った
麻婆豆腐もご用意しております。

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

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 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

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

86種類の有機野菜&果物を使用した
無添加8年熟成酵素ペースト

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



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



鯖 & 発酵生姜のWパワーで血液サラサラ！
 温活を意識している方におすすめ

選べる
 ご飯 & スープ

(税込 2,970)
¥ 2,700

鯖の発酵生姜煮セット

鯖の発酵生姜煮
 栄養の宝庫である鯖を自家製発酵生姜で煮付けました

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 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 もずく酢
 be my floraを入れた自家製もずく酢



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
 86種類の有機野菜 & 果物を使用した無添加8年熟成酵素ペースト

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・煮干しの和風だして、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

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 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 10g×1包

86種類の有機野菜＆果物を使用した
無添加8年熟成酵素ベースト

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

86種類の有機野菜 & 果物を使用した無添加 8年熟成酵素ペースト。



be my floraと
きび糖でキャラメリゼ



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

86種類の有機野菜 & 果物を使用した無添加 8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



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

86種類の有機野菜&
果物を使用した無添加
8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**



自家製アイスの優しい甘みにえんどう豆の塩味がアクセント
食物繊維たっぷりの冷たいデザート

自家製アイスクリームあんみつ

選べる
ドリンク

(税込1,540)

¥ 1,400



コーヒー寒天の苦味とギルトフリーチーズケーキの酸味、
自家製アイスの優しい甘みがベストマッチ

Wonderstock Coffee

コーヒー寒天ゼリーパフェ

選べる
ドリンク

(税込1,540)

¥ 1,400

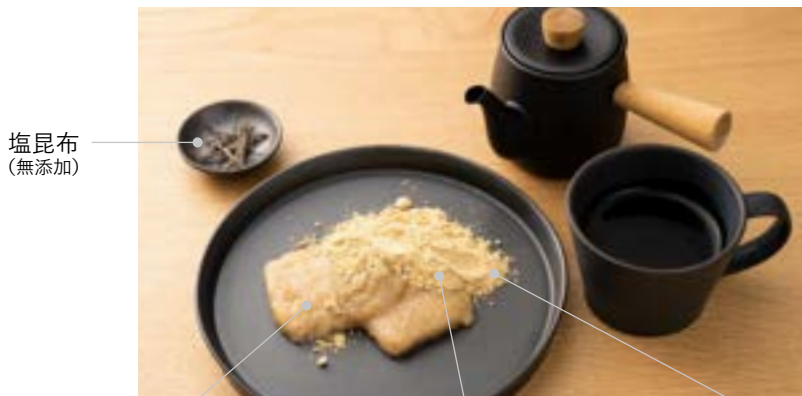


MOCHI
MENU

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

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

※有機発芽玄米もちを半量で¥800(税込880)にご変更可能です

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

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

※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

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。

¥ 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)

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ー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 グリーンルイボス

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。

¥ 750 (税込 825)

be my flora
有機リラックス
ハーブティー



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

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「グリーンルイボス」、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)、無調整豆乳 (+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。

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

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使用し、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、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

※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

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 ¥ 540 (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 ¥ 486 (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

be my flora 8年熟成酵素 (スティック / パウチ)

マクロビオティック理論に基づいて厳選された86種類の野生&有機の野菜・果物を8年じっくり熟成させた酵素ペースト。
be my flora の名前の由来は、善玉菌を増やす「プロバイオティクス」食品であること。持ち運びに便利な一包10gのスティックと同じ価格で100g多いお得なパウチタイプもおすすめです。

10g×9包 (スティック) ¥ 2,800 (税込)

700g (パウチ) 10g×60包 (スティック) ¥ 19,500 (税込)

¥ 19,500 (税込) / (詰替ビン付) ¥ 20,000 (税込)



be my flora 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)



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)



bemy flora 有機ウーマンズケアハーブティー

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。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。

10bags ¥ 1,620 (税込)



bemy flora 有機リラックスハーブティー

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「グリーンルイボス」、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。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。

10bags ¥ 1,620 (税込)



bemy 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。

100g ¥ 1,620 (税込)



OTHERS

ZakuroTime (瓶 / パウチ)

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) ¥ 3,300 (税込) / 1L(パウチ) ¥ 13,000 (税込)



TABLEWARE

be my flora kitchen で使用しているこだわりのテーブルウェア

カップ ¥1,760 (税込) / 椀(MORI) ¥ 4,590 (税込)

ステンレス急須 ¥ 5,500 (税込)

