



特許取得商品

きんきら漬け床&つけものごっこ

おからにL.B.F菌AOYAMAと酵母菌を加え、すばやく乳酸発酵を導く全く新しいサラダ感覚の漬け床です。
この漬け床は、ぬか床とくらべて洗い流すことなく食べることができ、においがしない、手間いらず！！
従来のぬか床のように毎日混ぜる必要がありません。
もちろん重石は不要、冷蔵庫で保管するだけで、しかもラップでOK！！素材の味をいかしたおいしい漬物が
簡単に短時間で仕上がります。野菜はもちろん、魚や肉も一晩で漬けることができ、あとは焼くだけでおいしく召し上がっていただけます

BLUMAN YOGURT菌

BLUMAN　YOUGURT(ブルマンヨーグルト)菌」は、熱及び酸に強い菌として開発された、世界唯一の植物性乳酸菌です。
通常、動物性乳酸菌は、平常温度で醗酵しますが、このBLUMAN YOUGURT菌は体温よりも高い43℃～45℃で醗酵するため
生きて腸まで届き、そして腸の中でも生き続ける、健康に良いヨーグルト菌です。免疫力を高める効果があるので、便秘や花粉症、肌荒れ、整腸作用などさまざまなストレスを改善するのに役立ちます。



AOYAMA FOODS CORPORATION
http://aoyamafoods.co.jp/
株式会社 青山食品サービス
〒518-0204　三重県伊賀市北山1189−1
0120-761-768
月～金/9:00～17:00　土日/9:00～15:00　FAX.0595-52-1517

Product lineup

青山食品サービスの商品ラインナップ



伊賀焼カルラ+きんきら漬け床
マイナスイオン軽量陶器付

1kg・2個入 ¥7,800（税抜き）

伊賀焼カルラ（単品）¥5,000（税抜き）

ぬかではなく、栄養たっぷりのオカラで作った乳酸菌漬床。塩分も6%で、低カロリー。コンブ・鷹の爪入り。すこし酸味を持った旨みのある本格派。

きんきら漬け床 袋入り
1kg ¥1,800（税抜き）

きんきら漬け床 タッパー・空気抜きシート付
1kg ¥2,100（税抜き）

1kg×2個入り ¥3,500（税抜き）



特許取得商品

つけものごっこ
袋入 800g ¥1,300（税抜き）

タッパー・空気抜きシート付 800g ¥1,500（税抜き）



ブルマンヨーグルト 初回セット
ウォームパット・説明書付き

オカラから生まれた、100%植物性乳酸菌ブルマンヨーグルト。牛乳はもちろん、豆乳との相性が抜群です！

種菌5g×12袋 ~~¥9,000~~ ▶ ¥8,000（税抜き）
（¥6,000）
ウォームパット
（¥3,000）

ブルマンヨーグルト 種菌
種菌（5g）×4袋 ¥2,000（税抜き）

種菌（5g）×12袋 ¥6,000（税抜き）

【定期コース】種菌（5g）×4袋 ¥1,900（税抜き）
（おひとりで約1ヶ月分）5パーセント引き

【定期コース】種菌（5g）×12袋 ¥5,700（税抜き）
（家族3～4人で約1ヶ月分）5パーセント引き

ウォームパット ¥3,000（税抜き）





100%植物性乳酸菌「Aoyama-YC菌」が、生きて腸に届き、そして腸の中でも生き続ける、健康によいヨーグルトとしてお召し上がりください。