



種を播き、作り手と食べ手をつなぐ

業務用カタログ

株式会社GNS

「たなつもの」とは「種のもの」の意味。食の安全と健康を願うGNSのブランドです。



身土不二

身体と環境は、バラバラではない。という意味。身体と環境がマッチする食は、その土地で、その時期に採れるものを食べる。国産で旬のものを食べることが、自然との調和なのです。

地産地消

地域で得られる農作物や水産品をその地で消費すること。ネットによる通販などで遠方の食品の取り寄せが盛んになる一方、地元で栽培される野菜、捕れる魚介、飼育される畜産、古くから伝わる郷土料理、味噌や焼酎といった特産品など、旬の風味と栄養価値を見直して健康維持及び食文化の伝承につなげようとする動き。

一物全体

ひとつのものを丸ごと食べる。全体を食べることで食べ物の命をそのままいただく。という意味。玄米は栄養まるごと摂れる、生命力溢れている、まさに一物全体なのです。白米にすると栄養価が減ってしまうのです。野菜も皮なども食べることが一物全体の考え方であり、丸ごと食べる物を総称して「ホールフーズ」と呼んでおります。

マクロビオティック

主食に玄米や雑穀、豆類を食べ、副菜にその土地で採れる旬の野菜を食べるという食療法。肉や乳製品を控え、海塩などの自然調味料を使うのが原則。穀類と野菜のシンプルな組み合わせで、栄養バランスが優れている上、カロリーの摂取を控えられ、生活習慣病の予防が期待され、体も心も軽くなる。いつまでも健康で美しくいるための食療法、それがマクロビオティックなのです。

有機栽培

有機栽培とは化学合成農薬や化学肥料に頼らず、有機肥料などにより土壌の持つ力を活かして栽培する自然農法のこと。(一般的に有機栽培=オーガニックと言われています。) わたしたちは、有機JAS生産行程管理者ならびに小分け管理者の認証を取得しております。



食用油

時間をかけゆっくり搾った油だから、芳醇な香り、味はマイルド、クセのない特選品。
こだわりの『伝統製法』（玉締め式／圧搾法／一番搾り／手漉き和紙濾し／未精製）



伝統製法
玉締め圧搾一番搾り
手漉き和紙濾し

伝統を残し、
新たな伝統を育む。

① 純正胡麻油【中深煎り】



伝統製法玉締め圧搾の一番搾りだけを和紙でゆっくり濾過し仕上げた、クセのない香ばしさが活きるマイルドな濃口タイプの純正胡麻油です。

内容量×入数：①1.65kg×6（海外産）

② 純正胡麻油【浅煎り】



伝統製法玉締め圧搾の一番搾りだけを和紙でゆっくり濾過し仕上げた、芳醇な香りと、あっさりながら胡麻本来のコクがある淡口タイプの純正胡麻油です。

内容量×入数：①1.65kg×6（海外産）

③ 純正菜種油（国産）



玉締め圧搾の一番搾りだけを和紙でゆっくり濾過した、味はあっさりながら菜種本来の芳醇な香りとコクがあるマイルドな黄金色の純正菜種油です。

内容量×入数：①1.65kg×6

良質の油の製法

☑ 圧搾法

原料に物理的に圧力をかけて、油をしぼり取る方法です。高圧力がかからないため時間はかかりますが熱による品質劣化がありません。原料本来の持つ風味と味や栄養素を生かすことができます。

☑ 玉締め式

原料を石や鉄玉の重りだけで押し潰す製法です。少量ずつ何回も繰り返す工程のため、生産性が良くありません。原料の風味を損なわず、雑味がなく、上品な仕上りになります。

☑ 未精製

加水して不純物を除くか、濾過してそのまま瓶詰めします。原料本来の色、香り、風味はそのままです。

その他の製法

抽出法

比較的油分の少ない原料（大豆など）に用いる方法で、n-ヘキサンと呼ばれる溶剤を使って油を抽出します。抽出に使ったn-ヘキサンは、蒸留によって取り除きます。

圧搾法

圧搾法と抽出法を併用した方法です。まず第一段で、圧搾法によって原料中の油の大部分を搾出し、引き続き圧搾法だけでは採りきれなかった油分を、n-ヘキサンをういて抽出する方法です。

エクスペラー式

原料をスクリーで砕き潰す製法です。連続して搾れるので生産性は良いのですが、砕き潰しているため、玉締め式ほどの原料本来の香り、風味はありません。

精製

リン酸や水酸化ナトリウムを添加する、脱臭・脱色・脱酸と呼ばれる精製工程があります。これにより無味無臭、無色透明な油が出来るのです。



単品雑穀(厳選国産100%)

白米にサッと混ぜて炊いたり、水煮にしてサラダや料理に混ぜたり。もちもち、ぷちぷち食感が楽しい。

個性豊かな雑穀は、生活に欠かせない体に嬉しい栄養素です。

④ もちきび

コクや甘味があり、冷めてもモチモチなのが特徴です。



体内では生成されない必須アミノ酸であるメチオニンが含まれ、代謝を高めてくれます。黄色い色素はポリフェノールで抗酸化作用にも優れていると言われます。



内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1 ※有機JASもあります。

⑤ もちあわ

甘味があり、もっちりとした食感でくせがない。



ビタミンB1が多く食物繊維や鉄分、マグネシウムも含んでいる為、腸内環境を整える効果や貧血予防などに効果が期待できます。



内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1 ※有機JASもあります。

⑥ 高きび

ハンバーグなど挽肉の代わりに。適度な弾力の食感、甘みと色味を。



白米と比べて食物繊維が約9倍。マグネシウムは約4.1倍、鉄は約3.5倍、食物繊維は約11倍含まれます。



内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1 ※有機JASもあります。

⑦ ひえ

水煮してシチューやリゾットに。ふんわりとして、クリーミーな味わい。



白米と比べ食物繊維は8倍以上。マグネシウムは約4倍、亜鉛、リン、鉄分、カリウムも約3倍含まれます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

⑧ はとむぎ

水煮してスープやリゾットに。適度な歯ごたえ、ぷちぷちの食感。



デトックスや利尿作用、皮膚の保湿作用があると言われてます。ぷちぷち丸い食感が楽しめます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

⑨ アマランサス

種皮がやわらかく、全粒で食べられるので栄養価が高い。パンやクッキーにも。



カルシウムは白米の約20倍、マグネシウムは約10倍と言われ、丈夫な骨や歯を作る効果があるとされ、健康の維持に役立ちます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

⑩ えごま(黒)

ごはんやサラダにそのままふりかけて。擦って和え物やドレッシングに。



低温でじっくり丁寧に煎り、香ばしく仕上げました。必須脂肪酸αリノレン酸を豊富に含みます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②20kg×1

⑪ そば実

水煮してスープやリゾットに。そば実を丸ごと、蕎麦の香りを。



多く含まれるルチンは、動脈硬化予防に良いと言われます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

⑫ もち黒米

表面の色素にはブルーベリーなどにも含まれるポリフェノール的一种「アントシアニン」が多く含まれている。



白米と比べ食物繊維約7倍、カルシウム約4倍、マグネシウム約5倍、カリウム約7倍、鉄分やビタミンB・Eなどは約2~3倍です。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

⑬ もち赤米

白米と混ぜて炊くとご飯全体がほんのりピンク色に染まり、赤飯の起源とも言われている。



白米と比べ食物繊維約8倍、マグネシウム約4倍、カリウム約3倍、ビタミンB1は約5倍以上、カルシウム約3倍、ビタミンEは7倍以上。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

⑭ 有機発芽玄米

玄米に水分を与えて発芽させたものでアミノ酸の一種であるGABAが豊富。



白米と比べGABAは約25倍、マグネシウムやビタミンB1は約5倍、食物繊維も約4倍にもなり、ぷちぷちした食感と優しい甘みの特徴です。



内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

⑮ 胚芽押麦

栄養の宝庫「胚芽」を残した押麦です。



大麦の胚芽にはビタミンB1やビタミンEなどのビタミンが含まれています。

内容量×入数：①1kg×10 / ②25kg×1

⑯ もち麦

もち米のように、粘性が高くもちもちした食感。



水溶性食物繊維を含み、腸内環境を整える効果があり、さらに、糖質の吸収を抑え、食後の血糖値上昇を抑えると言われます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

⑰ 押麦

ぷにぷにとした独特の食感で「麦とろごはん」などに利用される。



丸麦と同じく不溶性と水溶性の食物繊維がバランスよく含まれている他、カルシウムは白米の約3倍、カリウムは約2倍も含まれます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②25kg×1

⑱ 丸麦

白米と炊くだけでなく、スープに浮かべたりサラダに和えても美味しい万能穀物。



表面に走る一本のまっすぐな線は食物繊維そのもの。押麦に比べて堅めでプリプリした歯ごたえのある食感が楽しめます。



内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1 ※有機JASもあります。



美味しくて栄養満点。

“もちもちぷちぷち”の雑穀ごはんを届けたい。

白米と一緒に炊くだけでアレンジ自由自在。
ビタミン、ミネラル、食物繊維など、毎日の食事で不足しがちな栄養素を見直し、健康を意識した食生活を。

商品はすべて『厳選国産100%』の雑穀類。
ご飯に混ぜて炊いて、水煮にして料理に加えて。

白米に入れるだけのかんたん炊き込みご飯、
『雑穀ご飯の素』シリーズも手軽で便利です。



- ①
国産
100%
- ②
ビタミン
豊富
- ③
ミネラル
豊富
- ④
食物繊維
豊富



ブレンド雑穀(厳選国産100%)

もちもち、ぷちぷち、ほっくり食感で楽しむもよし、
見た目や栄養素で楽しむもよし。

商品開発や試作を重ね、新たに誕生した『ブレンド雑穀』シリーズ。

⑱ 五穀ブレンド[白]

食べやすい押麦を主体にきび、あわ、ひえに加え、栄養価が高いアマランサスをブレンド。
※色つき無し、あっさりとした食感

配合 押麦、もちきび、もちあわ、ひえ、アマランサス

内容量×入数：①1kg×10



⑳ 五穀ブレンド[黒]

押麦を主体にきび、あわ、栄養価がある発芽玄米、アントシアニンを含む黒米をブレンド。
※色つき有り、モチモチとした食感

配合 押麦、もちきび、もちあわ、黒米、発芽玄米

内容量×入数：①1kg×10



㉑ 五穀ブレンド[高麦]

大麦三種に栄養価が高い発芽玄米とアントシアニンを含む黒米をブレンド。
※色つき有り、もち麦高配合

配合 押麦、もち麦、丸麦、発芽玄米、黒米

内容量×入数：①1kg×10



㉒ 大麦ブレンド[全麦]

もち麦、押麦、丸麦、胚芽押麦4種を、栄養価はもちろめ食感と美味しさを追求し、絶妙に配合した100%大麦ブレンド。
※色つき無し、あっさりとした食感

配合 もち麦、押麦、丸麦、胚芽押麦

内容量×入数：①1kg×10



㉓ 十穀ブレンド[高麦]

大麦三種に有色米二種。きび、あわ、ひえ、高きび、アマランサスをブレンド。食感と美味しさ、栄養価すべてにおいてのおすすめブレンド。
※色つき有り、もちもちとした食感

配合 丸麦、もち麦、押麦、もちきび、もちあわ、黒米、赤米、ひえ、高きび、アマランサス

内容量×入数：①1kg×10



㉔ 十五穀ブレンド[高麦豆入]

十穀ブレンドに発芽玄米、通常炊飯で柔らかくなる極小黒豆とルチン豊富なソバ実、αリノレン酸豊富なえごま、栄養価が高いハト麦をプラスした当社の人気ブレンド。
※色つき有り、もちもちとプチプチした食感、黒豆のほっくりした食感

配合 もち麦、丸麦、押麦、発芽玄米、黒米、もちきび、もちあわ、ひえ、高きび、アマランサス、そば実、はと麦、赤米、黒豆、えごま

内容量×入数：①1kg×10





雑穀ご飯の素 (厳選国産 100%)

国産の雑穀・昆布・だし乾物などの自然素材をバランスよく配合。簡単便利、1升のお米に1袋入れて炊くだけで、美味しい雑穀炊き込みご飯の出来上がり。

研いだお米にまぜて炊くだけで、美味しい炊き込みご飯が出来上がります。

25 えごま

ほんのり出汁の香りとえごまの香ばしさ。

配 押麦、黒米、赤米、もちぎび、
合 高きび、昆布、えごま

内容量×入数：①一升用(175g)×10



26 かつお

出汁要らずで、鰹の出汁の旨さ。

配 押麦、黒米、赤米、もちぎび、
合 高きび、昆布、鰹節

内容量×入数：①一升用(181g)×10



27 煮干し

出汁要らずで、煮干しの出汁の旨さ。

配 押麦、黒米、赤米、もちぎび、
合 高きび、昆布、いりこ

内容量×入数：①一升用(181g)×10



28 おきあみ

出汁要らずで、おきあみの出汁の旨さ。

配 押麦、黒米、赤米、もちぎび、
合 高きび、昆布、おきあみ

内容量×入数：①一升用(171g)×10



29 煎り大豆(黒)

煎り豆の香ばしさ、ほっくりとした食感と甘味。

配 押麦、黒米、赤米、もちぎび、
合 高きび、昆布、大豆

内容量×入数：①一升用(220g)×10



30 しいたけ (いわきゴールドしいたけ®)

しいたけの香りと出汁の旨さ。

配 押麦、黒米、赤米、もちぎび、
合 高きび、昆布、しいたけ

内容量×入数：①一升用(181g)×10



米 (厳選国産 100%)

日本でも屈指の米どころ、福島県会津地方のお米が美味しい理由は、豊かな伏流水と澄んだ空気、土壌の質、昼夜の寒暖差があることです。ブレンド米をはじめ、会津の美味しいお米を集めました。

31 オリジナルブレンド米

福島県会津産コシヒカリ、ひとめぼれ、ミルキークイーンを食味を追求した業務用ブレンド米です。

内容量×入数：①10kg×3



32 有機米

福島県会津産美里町の契約ファームにて当工場から出る雑穀糠や菜種の搾り粕を畑に返して作られた環境循環型契約栽培有機コシヒカリです。

内容量×入数：①2kg×10/②5kg×6/③30kg×1



33 有機玄米

福島県会津産美里町の契約ファームにて当工場から出る雑穀糠や菜種の搾り粕を畑に返して作られた環境循環型契約栽培有機コシヒカリです。

内容量×入数：①2kg×10/②5kg×4/③30kg×1



粉 (厳選国産 100%)

良質なえごま粉、玄米粉、そば粉は香りが良い。えごまの粉末は和え物のアクセントに。玄米粉は揚げ物用粉やパン・お菓子作りに、そば粉はオリジナル手打ち麺に最適。

34 えごま粉

国産えごまをゆっくりと製粉しパウダーに。香ばしさがあり様々な食品加工に使用できます。

分 ①粗挽きタイプ
類 ②石臼細挽きタイプ

内容量×入数：①1kg×10 / ②20kg×1



35 有機玄米粉

国産有機玄米をゆっくりと製粉。様々な食品加工に使用できます。

分 ①粗挽きタイプ
類 ②石臼細挽きタイプ

内容量×入数：①1kg×10 / ②20kg×1



36 そば粉

厳選した国産蕎麦を伝統製法にてお客様の用途に合わせて特注製粉致します。

分 ①石臼挽き ②ロール挽き
類 ③挽きぐるみ ④更科 ⑤田舎
⑥粗挽き ⑦二ハミックス

内容量×入数：①1kg×10 / ②22kg×1





単品豆類(厳選国産100%)

理想的な栄養素がギッシリ詰まっている豆類。
煮豆にしてサラダや料理に混ぜて豆本来の風味を楽しんで。

37 大豆



煮豆、豆腐、味噌、納豆など用途に応じ各種取り揃えております。

豆知識 「畑の肉」と言われるほど豊富なタンパク質を含み、その含有量は植物として唯一、肉に匹敵するほどです。



内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1 ※有機 JAS もあります。

38 黒大豆



表皮にアントシアニン系の色素を多量に含みます。

豆知識 コレステロールや中性脂肪の増加が抑えられサポニンやアントシアニンの強い抗酸化作用と相まって動脈硬化や高血圧などの予防が期待されます。



内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1 ※有機 JAS もあります。

39 青大豆



枝豆に近いような鮮やかな緑色が特徴的。

豆知識 普通の大豆より脂肪分が少なく糖分が大豆よりも多いため強い甘みがあり、ビタミンC・ビタミンEも多く含んでいます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

40 紅大豆®



表皮にアントシアニン系の色素を多量に含みます。

豆知識 白大豆と比べると収量が少なく貴重な大豆。甘みがあり、煮豆や豆ごはんに最適でイソフラボン、オルチニンの栄養素も含まれます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

41 鞍掛豆



ひたし豆に最適。別名バンダ豆とも呼ばれる。

豆知識 青大豆の一種で、海苔のような独特の香りを持つことから「海苔豆」とも呼ばれます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

42 小豆



皮も実も柔らかく、ほっくりとした風味と鮮やかな色が特徴。

豆知識 赤い皮にはサポニン、アントシアニンが含まれており、タンパク質、ビタミンB1・B2や食物繊維、カリウム、カルシウム、鉄分など様々な栄養素を含んでいます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1 ※有機 JAS もあります。

43 金時豆



煮ずれしにくく、煮豆などに適した豆。甘納豆の原料としても有名。

豆知識 食物繊維も豊富で便通を整える作用があり糖尿病や肥満の防止、ガンの予防が期待されます。



内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1 ※有機 JAS もあります。

44 黒千石



大豆に比べてかなり小さいが、糖分が多くタンパク質が少ないために甘みを強く感じる。

豆知識 黒千石に含まれるアントシアニンは黒豆の約2倍。カルシウム、マグネシウムなどのミネラルは、通常の大豆より多く含んでいます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1

45 大納言小豆



ちょっとした慶事や、少し贅沢な和菓子・煮豆に。小豆よりも見た目が鮮やか。

豆知識 小豆の大粒品種。小豆よりも煮割れしにくく、慶事などの料理に喜ばれます。

内容量×入数：①1kg×10 / ②30kg×1 ※有機 JAS もあります。

◎お取引のお申込み、ご相談、ご質問等は、お電話、FAX、メール、インターネットより受け付けております。



お電話

TEL.0243-62-2201

〈営業時間〉平日9:00~17:00



FAX

FAX.0243-62-2202

〈24時間受付〉



メール

info@tanatsumono.jp

〈24時間受付〉



インターネット

〈24時間受付〉



※FAX、メール、インターネットでのお問い合わせは、近日中に担当スタッフより折り返しメールまたはお電話にてご連絡を差し上げます。

※インターネットよりお申し込み・お問い合わせの方は、こちらのページ (<https://global-n-s.co.jp/order/>) よりご入力、送信してください。

※お申し込み用紙がお手元ない方は、お手数をおかけいたしますが、こちらのページ (<https://global-n-s.co.jp/order/>) より【お申込み用紙】をダウンロード、プリントしてください。

事業内容

多種多様なニーズにお応えできるよう
様々な穀類製品を小ロットからご
提案ご提供させていただきます。



○穀物卸売業 ○穀物加工品販売業 ○食用油脂製造販売業 ○商品企画開発事業
※「たなつもの」とは「種のもの」の意味。食の安全と健康を願うGNSのブランドです。



株式会社 GNS

Global Natural Science / Sustainability

本社/工場 〒964-0938 福島県二本松市安達ヶ原5-254-12

お問い合わせ・ご相談 TEL.0243-62-2201 FAX.0243-62-2202

E-Mail : info@tanatsumono.jp URL : <https://global-n-s.co.jp>

たなつものグループ 企業理念 『持続可能な農と食の在り方を伝える』