

報道関係者各位  
プレスリリース

2022年7月25日  
株式会社おもちゃ箱  
代表取締役社長 齊藤暁彦



## ドイツ オーガニックハーブ&スパイス シェアNo.1 レーベンスバウム(LEBENSBAUM)から 手軽にスパイスを楽しめる13品が新登場！

株式会社おもちゃ箱(代表取締役社長:齊藤暁彦)は、2022年8月3日(水)よりオーガニックスーパー ビオセボンにてレーベンスバウムの新商品を先行発売致します。



### レーベンスバウムのはじまり

1979年、北ドイツのディーフォルツという小さな町で、ウルリッヒ・ヴァルター氏が妻と2人ではじめたオーガニック食品店からはじまったレーベンスバウム。ヴァルター氏はお店の運営にとどまらず、当時見つけることの難しかった、オーガニックのティーやコーヒー、スパイスを中心に、小売店から生産者へと発展していきました。納得いくものを探し求めたその熱意は、創業から40年以上経った今でも変わらず、レーベンスバウムの商品に反映されています。今では、ドイツだけでなく世界中で愛されるオーガニックブランドとして、その地位を確立しています。

## 4つのYESと2つのNO

# Yes

### ①全ての商品が100%オーガニック

原材料はオーガニックであることはもちろん、できる限りNaturland やBiolandなど、ヨーロッパのオーガニック基準よりさらに厳しい独自のルールを設けている団体から仕入れています。

### ②厳しい品質管理

原材料の購入時点から組まれる厳しい管理スケジュール。社内のラボと外部の検査機関で繰り返し行われる品質チェックを行っています。レーベンスバウムの原材料だけで輸送することにより、意図していないものの混入を回避しています。

### ③環境への配慮

堆肥化可能なセルロース由来のフィルムを採用し、ティーバッグも堆肥化可能な麻を使用しています。ゴミを最小限にするためのエコパッケージ 輸送時に排出されるCO2を最小限に抑えるため、原材料の仕入はできる限り近い場所から。また、CO2貯蔵庫である湿地の保護活動を行い、コスタリカの貴重な生態系を守るためVisionForestプロジェクト開始以来のパートナーを務めています。

### ④公平なパートナーシップ

仕入は国際的な労働基準が守られたパートナーからのみ。NaturlandやBiolandなど協会から購入することでフェアトレードの推進をしています。

# No

- ・遺伝子組み換え原材料不使用
- ・合成香料不使用



### 取得認証





omochabako

Organic Lifestyle

## ハーブが素材を引き立てる「最高の」シリーズ



クリームチーズに混ぜるだけで、  
ハーブ香るディップのできあがり。  
パンはもちろん、  
ローストビーフの付け合わせにもおすすめ。

【原材料】有機ブルーフェヌグリーク、有機ディル、有機リーキ、  
有機チャービル、有機ニンニク、有機ラベンジ、有機バジル

**最高のクリームチーズディップのための  
ハーブミックス**  
30g 896円(税込)



ラタトゥイユ、トマトソース、魚貝料理などに。  
6種類のハーブが上品に香り、  
フレッシュ感のある一皿に。

【原材料】有機ローズマリー、有機タイム、有機セイボリー、  
有機オレガノ、有機ベイリーフ、有機バジル

**最高のトマトソースのための  
ハーブミックス**  
30g 896円(税込)



トマト、ニンニク、バジルなど、イタリア料理に  
欠かせないハーブや野菜をブレンド。  
パスタはもちろん、サラダドレッシングやピザ  
にも。

【原材料】有機ニンニク、有機トマト、有機バジル、有機タイム、  
有機ローズマリー、有機玉ねぎ、有機オレガノ、有機パプリカ、  
有機コショウ、有機ナツメグ

**最高のガーリックソースのための  
ハーブミックス**  
40g 896円(税込)



## 世界の味を楽しめる「おうちで簡単」シリーズ



手軽に本格アラビア料理の味わい。  
パプリカ、ガーリックのしっかりしたうまみ。  
クスクスの味付けにもおすすめ。

【原材料】有機パプリカ、有機コリアンダー、  
有機セイロンシナモン、有機ニンニク、有機カルダモン、  
有機クミン、有機ブラッククミン、有機オールスパイス、  
有機ナツメグ、有機コショウ、有機チリ、有機クローブ

**おうちで簡単**  
**アラビアマックススパイス**  
40g 896円(税込)



コリアンダーとフェネルを多く配合し、  
さわやかに広がる香りが特徴。  
肉料理やカレーの仕上げ、  
ポテトサラダなどにおすすめ。

【原材料】有機コリアンダー、有機フェネル、有機クミン、有機  
セイロンシナモン、有機コショウ、有機オールスパイス、有機カル  
ダモン、有機ナツメグ、有機ベイリーフ、有機クローブ

**おうちで簡単**  
**スパイス際立つガラムマサラ**  
40g 896円(税込)



ココナッツミルクと合わせてタイカレーは  
もちろん、振りかけるだけであっという間に  
エスニックな味わい。  
春雨サラダや、炒め物の仕上げにも。

【原材料】有機ターメリック、有機コリアンダー、有機玉ねぎ、有機  
ニンニク、有機ジンジャー、有機レモングラス、有機パプリカ、有  
機ライム、有機チリ、有機ガランガル

**おうちで簡単**  
**タイ風ミックススパイス**  
50g 896円(税込)



## 食欲そそるスパイシーな「プレミアム」シリーズ



チキンの下味はこれ1本におまかせ。ペッパー、ジンジャーがチキンのうまみをギュッと引き立て、香ばしいチキンのできあがり。

【原材料】有機パプリカ、海塩、有機コリアンダー、有機ローズマリー、有機スイートフェネル、有機フェヌグreek、有機玉ねぎ、有機オレガノ、有機ターメリック、有機ジンジャー、有機セイロンシナモン、有機カルダモン

**プレミアムローストチキンミックス**  
110g 1,188円(税込)



スイートペッパーやマスタードが肉のうまみを引き立て、タイムやオレガノでさっぱりとした焼き上がりに。焼き野菜の仕上げにも。

【原材料】海塩、有機パプリカ、有機玉ねぎ、有機セロリ、有機コショウ、有機マスタードシード、有機パセリ、有機キャラウェイ、有機バジル、有機リーキ、有機タイム、有機チリ、有機オレガノ、有機ラバージ

**プレミアムバーベキューミックス**  
125g 1,188円(税込)



ポテトをごちそうにするレーベンスバウム自慢のスパイス。玉ねぎ、ペッパーがポテトの甘みを引き立て大満足の味わい。

【原材料】海塩、有機パプリカ、有機玉ねぎ、有機ターメリック、有機フェヌグreek、有機セロリ、有機ラバージ、有機チリ、有機コショウ

**プレミアムフライドポテトミックス**  
200g 896円(税込)



マスタードとガーリックがトマトの酸味と相性抜群。サラダにはもちろん、バイクドトマトやカプレーゼにもおすすめ。

【原材料】食塩、有機玉ねぎ、有機コショウ、有機パプリカ、有機マスタードシード、有機ニンニク、有機ラムソン

**プレミアムトマトミックス**  
150g 896円(税込)

## フレッシュなハーブの味わい「ハーブ香る」シリーズ



オレガノ、バジル、ローズマリーが効いたドレッシングシーズニング。野菜はもちろん、パンやパスタのソースとしても大活躍。

【原材料】有機玉ねぎ、海塩、有機オレガノ、有機粗製糖、有機パプリカ、有機ニンニク、有機バジル、有機トマト、有機コショウ、有機ローズマリー、有機タイム、有機マスタードシード／増粘剤(ローカストビーニングム)

**ハーブ香るドレッシングシーズニング forイタリアン** 5g 198円(税込)



ヨーグルトドレッシング用シーズニング。にんにく、パセリ、マスタードがしっかりと香り、シンプルなグリーンサラダやアボカドに。

【原材料】有機玉ねぎ、海塩、有機粗製糖、有機ニンニク、有機パセリ、有機チャイブ、有機マスタードシード、有機ディル、有機コショウ、有機ターメリック

**ハーブ香るドレッシングシーズニング Forヨーグルト** 5g 198円(税込)



タラゴン、パセリ、チャービルがしっかりと香るドレッシングシーズニング。卵、ハムなどにも。

【原材料】有機玉ねぎ、海塩、有機粗製糖、有機タラゴン、有機パセリ、有機ニンニク、有機チャービル、有機コリアンダー、有機コショウ、有機ターメリック、有機マスタードシード、有機チャイブ、有機セロリ、有機セイボリー／増粘剤(ローカストビーニングム)

**ハーブ香るドレッシングシーズニング Forフレンチ** 5g 198円(税込)



お問い合わせ

株式会社おもちゃ箱 PR:古谷  
pr@omochabako.co.jp

〒145-0076 東京都大田区田園調布南26-12 Tel03-3759-3150