

「生きる」ことの本質は、自然界に教わる 『自然栽培』の食材や発酵食を中心に 自然と調和したライフスタイルを提案

ナチュラル・
ハーモニー



に自立した作物が育つ。おいしさだけでなく環境にも人にも優しい栽培法として注目され始めている。また、発酵食についても、失われかけていた「蔵付き天然菌」を採取する伝統製法を復活させ、自然栽培の原料を使った味噌・醤油などオリジナルの発酵食を商品化し、長年支持を得ている。

ナチュラル・ハーモニー（中央区銀座、河名秀郎社長、03・4405・3344、<https://www.naturaharmony.co.jp/>）は、「自然栽培」という栽培法で生産された農作物、加工食品や、伝統製法の「発酵食」を企画・販売している会社である。一般家庭に直接届ける定期宅配をメイン事業とし、WEBショップ、東京都・神奈川県で自然食材店やレストラン・カフェを運営している。また、量販店、自然食品店、飲食店などへの卸売も行っている。

雑貨や衣類、住まいなど暮らし全般に関わる商品を幅広く取揃え、衣食住トータルで「自然に寄り添う調和した暮らし、生き方」をご提案し、スクールや、ワークショップ、料理教室なども随時開催している。

独自の高い基準で商品開発・取扱商品の選定を行っているため、良質な食材を求める方や自然食に興味のある方、健康志向の方、化学物質過敏症の方など、食にこだわりのあるお客様が多い。

同社の宅配では、自然栽培野菜とお米のお試しセットもご用意している。ぜひ一度、作物本来の味わいを実感していただきたい。

「自然栽培」とは、肥料をあえて使わずに作物を育てる栽培法。作物が本来持つ生命力を最大限に引き出すことで、一般的な栽培では欠かさない農薬を必要とせず、ま



滋味豊かな、「自然栽培」
で育てられた農作物