



営業時間：10 時～18 時（マルシェ・蔵ざらえ 10 時～16 時まで）

日頃の感謝を込めてくすのきまつりを開催いたします。楽しいこと盛りだくさんの2日間です。
店頭特典もご用意してお待ちしております。ぜひご来場くださいませ！

還元セール

店内食品・雑貨・服飾品
5～20%OFF（一部除外あり）

蔵ざらえ

木製小物・収納小物・テーブル・
イス・アウトレット品など

マルシェ

フード・小物雑貨・ハンドメイド
アクセサリなど

店頭 特典 1

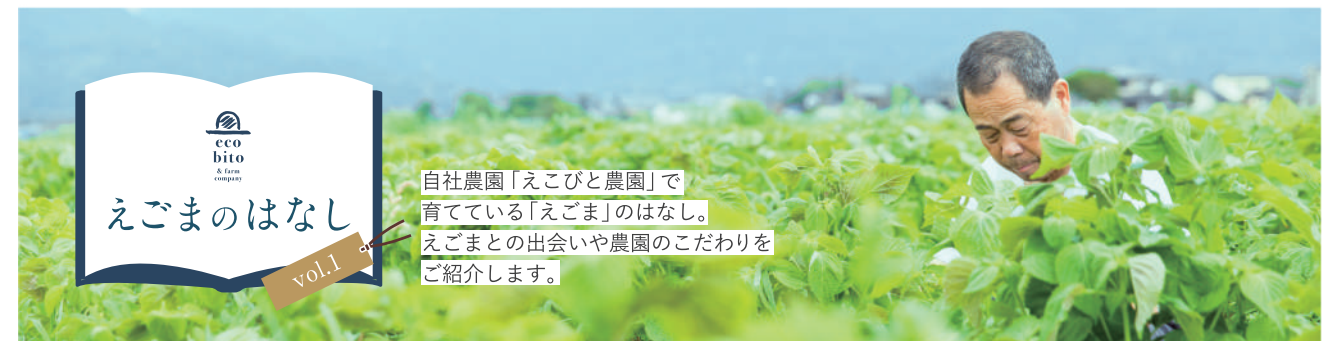
1,000円以上お買い上げで抽選くじ
当 えこびと金券100～500円
当 マルシェ金券100～300円

店頭 特典 2

2,000円以上お買い上げでノベルティプレゼント
えこびと農園 無農薬えごま茶 2包×2パック
（自社農園のえごま葉を使用したお茶です）

えこびと会員様にはご案内ハガキをお送りしています。
ハガキ持参で「くすのきチップ詰め放題」が無料でできます。

※詳しい情報は、えこびと公式FacebookまたはInstagramをご覧ください。
※コロナウイルス感染症防止対策を徹底して開催いたします。
マスクの着用、入口での検温・消毒にご協力ください。



えごまとの出会い

えこびと農園の代表・中村彰義が韓国へファームステイに行ったとき、えごま農家さんに出会ったのがきっかけです。えごまの効能の話や搾油現場を間近に見て、えごまの素晴らしさに感動しました。



自社農園でのえごま栽培の開始

帰国後、当時日本ではえごまが普及しておらず手に入らなかったため、自ら韓国からえごま油を輸入し販売を始めました。すると、お客様から「国産のえごま油はないの？」と言われ、今度はえごま栽培に挑戦することに。農業未経験ながら一念発起！「えこびと農園」を設立しました。「国産で安心して食べてもらえるえごまを作りたい」そんな思いで、原料の生産、えごま油の搾油、瓶詰めまで自社農園で一貫して行っています。



えこびと農園のこだわり

- 1 土づくりからこだわった安心・安全なえごまをお届けします
- 2 徹底した管理でおいしさと品質を守っています
- 3 えごまのおいしさを余すことなく伝えたい

えごまは、農薬や化学肥料は一切使用していません。また、えごま油の美味しさをそのままお届けできるよう、搾油方法も熱を一切かけない生搾り製法にこだわっています。えごまの有効成分であるα-リノレン酸は、熱に弱い成分です。収穫してから搾油まで適切な温度管理を行い品質管理に努めています。



有機JAS認証（2022年12月搾油分から）

安心・安全にこだわり、自然のままのおいしさを
お客様の食卓にお届けします。



ecobitoの新商品

NEW



KUSU HANDMADE フォレストアロマミスト 1,320円（税込）

カーミングフォレスト / ウォーミングフォレスト / ホーリーフォレスト

フォレストアロマシリーズより、アロマミストが新登場しました。朝の目覚めのときに、ひと息つきたいときに、空間をリフレッシュしたいときに、様々なシーンでお使いいただけます。コンパクトなサイズなので携帯にも便利です。

【使用方法】

お部屋やリフレッシュしたい空間にスプレーしてお使いください。
使用前にボトルを良く振ってからお使いください。