



## CBL 自然食品 会員限定

156/2, アワリワッテ道路, ヘネティヤナ, ミヌワンゴダ, 10712, スリランカ

CBLの完全所有子会社

スリランカの大手食品コンゴロマリット

## CBL 自然食品 会員限定

156/2, アワリワッテ道路, ヘネティヤナ, ミヌワンゴダ, 10712, スリランカ

CBL自然食品は、ココナッツ&フルーツベースの製品とスパイスを含む有機および自然食品の加工と輸出を専門としています。

すべてのオーガニック原材料は、専任の農家が所有する認定畑から調達されます。サプライヤーは会社の主要な利害関係者として扱われ、その改善は十分に考慮されています。

CBLの自然食品製造部門は、IFS 食物、BRC、ISO 22000の認証を受けており、USDA、EU 器質的、JAS、NOP、BIO スイス器質的 認証も取得しています。また、当社の製品はハラールおよびコーシャ認証を受けており、ほとんどの製品でフェアトレード作物も利用できます。

同社はプライベートラベル用の製品を製造しており、現在は世界的に有名なブランドとスーパーマーケットチェーンのサプライヤーです。また、農産物は「セラオランギックス」および「セシル」というブランドを所有する企業の下でも販売されています。

当社の輸出先には、米国、カナダ、ヨーロッパ、中東諸国、日本、シンガポール、香港、マレーシア、オーストラリア、ニュージーランドが含まれます。



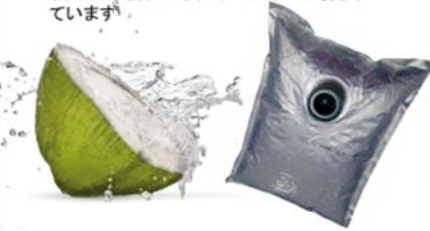
## ココナッツとココナッツベースの製品

会社は、スリランカのココナッツの三角形にあるココナッツの中核プランテーションを持っています。

スリランカのココナッツトライアングルを拠点とする厳選された農家の厳選された作物は、世界クラスの生産施設で加工されます。

## ココナッツ水

- ココナッツウォーターは、身体を活性化させる栄養ドリンクとして使用されます。ココナッツ水は、発酵後に酢を作るために使用されます。飲むココナッツ水は、天然のココナッツ水とは別に、パッションフルーツ、ライム、マンゴー、パイナップルの5つのフレーバーで利用できます。
- テトラパック: 180ml, 200ml, 250ml, 330ml, 500ml, 1L
- バルク包装には、ボックスに3リットルと20リットルの袋、200リットルのドラムが含まれています。



## 天然チップス/トーストチップス

- ナチュラルチップスとトーストチップスは、マンゴー、シナモン、ターメリック、コショウ、ジンジャー、チリ、塩味などのフレーバーバリエーションもあります。
- ココナッツチップスは、ケーキ、マフィン、クッキーなどの多くのベーカリー製品のトッピングとして一般的に使用されています。小売パックのココナッツチップスはスナックとして使用されます。
- 利用可能な小売パッケージオプション: 85, 100g, 150g, 200g, 250g, 500g, 1kg
- 利用可能なバルク包装オプション: カートンで10kg, 25lbs, 12.5kg



## 缶入りココナッツミルクとテトラパック

- 脂肪含有量で利用可能な5-7%、8%-9%、11-13%、17-18%、20%-22%
- 有機および従来の両方の形態で利用可能
- ココナッツミルクは、一般的に調理材料として使用され、アイスクリームを製造するための材料としても使用されます。
- すべての缶はBPA Ni認定済み
- 利用可能な梱包サイズ
- 200 ml, 250ml, 330ml, 500ml, テトラパックで1L
- 200ml, 400 ml, 3L 缶
- 3L & 20 L パックインボックス
- 200 Lドラム



## ココナッツミルクドリンク(飲料)

- 有機および従来の両方の形態で利用可能
- 飲料として一般的に使用される乳製品の代替品
- 利用可能な梱包サイズ
- 200 ml, 250ml, 330ml, 500ml, テトラパックで1L



## 缶入りココナッツクリーム

- 22%の脂肪含有量で利用可能
- 一般的な使用法:
- ココナッツクリームは、一般的に、調理材料、サラダドレッシング、およびホイップクリームを製造するための原料として使用されます。また、アイスクリームを製造するための成分として使用され、スープの調製に使用されます。
- 利用可能な梱包サイズ200 ml, 400 ml, 3リットルすべての缶はBPA Ni認定済み。



## バージンココナッツオイル

健康上の利点

抗ウイルス、抗真菌、抗菌特性代謝率を高めます。肌、髪、爪に健康的。瞬時にエネルギーを与えます。

免疫システムを改善し、それにより健康な甲状腺機能をサポートします。消化を改善します。より多くの脂肪を燃焼させ、筋肉の発達を促進します。

一般的な使用法:

- バージンココナッツオイル (VCO) は、料理の材料として使用されます。VCOは脳機能を改善する薬として使用されます。VCOは、MCTオイルの抽出に使用されます。VCOは化粧品や石鹸の製造原料として使用されます

利用可能なパッケージ:

- ガラス瓶-30 ml, 200 ml, 220 ml, 350 ml, 500 ml, 690 ml, 1000 ml ペット瓶-500 ml, 1000 ml
- バルク包装-4リットル, 5リットル, 10リットル, 20リットルのプラスチック缶 200リットルドラム, 1000リットルIBCトルテ。



# セイロンスパイス

スリランカのスパイスは、古代からの多くの薬用療法のための重要な成分である。セイロンスパイスより作られたアロマのフレーバー、および天然の化学的性質の豊富さで世界中よく知られています。

多くのスパイスは、その医学的な利用とは別に、世界のほとんどの地域の料理のレシピに使用されています。

4

真のシナモンとしても有名なセイロンシナモンは、ターメリック、ジンジャー、ペッパー、クローブ、カルダモンを含む貴重なスパイスの範囲をリードしています。スパイスのほとんどは、ミヌワゴダのIFS食品認証施設で注意深く衛生的に処理される前に、島の中央部、南部、南東部の豊かな土壌から来ています。



## シナモン シナモムム・ゼイラニカム

**健康上の利点:**  
酸化防止剤の高いソース。抗炎症特性が含まれています。心臓の健康を保護します。糖尿病と戦うのに役立ちます。認知機能低下を防ぎ、脳機能を保護します。がんのリスクを減らします。感染症やウイルスと戦う。菌の健康を保護し、自然に新鮮な息を保ちます。

**一般的な使用方法:**  
上記の健康上の利点のための薬として。アーユルヴェーダの薬として。多くのレシピのスパイス成分として。化粧品産業の原料として



## シナモン シナモムム・ゼイラニカム



シナモンクイル製したシナモンの茎の内側の樹皮の削り皮を最初に日光で乾燥させ(直射日光ではない)、重ねてカールして結合し、空間に皮をむいたシナモンの小片を詰めて1050±50 mmの長さを形成し、その後、必要に応じて空気乾燥後に太陽の下で乾燥させます。

すべての添加物を除く、この国産規格で考慮されているタイプのシナモンを粉砕して得られたシナモンパウダー。

利用可能なパッケージ: シェーカーボトルに40g、50g、100g、200g、250g、500g、1kg/リクサイズ10kg、15kg、25kg。

利用可能なパッケージ: シェーカーボトルに25g、50g、100g、200g、250g、500g、1kg/リクサイズ10kgおよび15kg

## ターメリック クルクマロンガ

ターメリック クルクマロンガは、完全に乾燥した形または粉末の形で市場で入手できます。

**健康上の利点:**  
ターメリック クルクマロンガには様々な薬効成分を持つ生物活性化合物が含まれています。クルクミンの自然な抗炎症作用は、体の抗酸化能力を劇的に増加させます。クルクミンは、脳由来の神経栄養因子を高め、記憶力の改善につながります。脳疾患のリスクを低下させます。心臓病の発生率を下げます。癌治療で一般的に使用されます。アルツハイマー病の予防と治療に役立ちます。関節炎の患者はクルクミンの補充に非常によく反応します。うつ病に対して知られたいほどの利点を表示します。老化を遅らせ、加齢に伴う慢性疾患と戦います。

**一般的な使用方法:**  
また、丸一化合物の濃縮の成分として使用されます。油およびオリーブ油は、主に食品産業で着色料および香料として使用されるココナツから抽出されます。また、織物の着色料や特定の塗料の原料にも使用されます。アーユルヴェーダと薬学では、ウコン(ターメリック)は、ターメリックは主に日常生活や宗教儀式で再帰的に使用されています。



ウコン乾燥丸ごとパウチ  
利用可能な包装: 50g、100g、200g、250g、500g、1kg/リクサイズ10kgおよび15kg。

ターメリック粉  
利用可能なパッケージ: シェーカーボトルに40g、50g、100g、200g、250g、500g、1kg/リクサイズ10kg、15kgおよび25kg

ウコン抽出  
100%ターメリックターメリックとオーガニックペッパーのミックスで作られたアロマティックホットドリンクは、感度を高めるのに最適なリイブドリンクです。  
25g入り/250g(2g x 25)箱入り。

# コショウ パイパーニグラム

ブラックペッパーは、ペッパー植物のまだ緑色の未熟な核果から生成されます。一部の農園では、果実は手で茎から分離され、その後、凍干プロセスで天日乾燥されます。白い胡椒は、乾燥した胡椒(黒胡椒)の外側の層を取り除いて、内側の種子だけを残して作られます。

胡椒の健康上の利点  
コショウは、便秘、口乾、頭痛、歯痛の薬として使用されます。ペッパー(消化)を改善します。コショウは体重を減らすのに役立ちます。コショウはスキンケアとして使用されます。コショウは抗菌剤として使用されます。消化性疾患を治療します。

**一般的な使用方法:**  
多くの既知の健康上の利点のために、ペッパーは健康成分として使用されます。コショウは、一般的にカレーの調理の調味料として使用されます。ペッパーは、多くの食品の風味付けや、すぐに食べられる食事のトッピングとして使用されます。コショウはアーユルヴェーダの薬として使用されます。



ブラックペッパー  
白ペッパー  
白胡椒パウダー  
黒胡椒パウダー

利用可能な包装: グラインダーボトルに85g、50g、100g、250g、500g、1kg/リクサイズの10kg、15kgおよび25kgのポリプロピレン織袋

## クローブ シジギウム

利用可能なグレードはFAGですと非FAG。  
**健康上の利点:**  
鎮痛作用があり、がんと闘う。バクテリアや真菌と戦います。肝臓の健康を改善し、虫歯を予防するのに役立ちます。骨の健康を促進します。胃腸を助けます。

**一般的な使用方法:**  
クローブは、カレーの準備で風味を強化して使用されます。クローブは、上記の薬用とは別に、歯痛の薬用成分として使用されます。



クローブ粉  
利用可能な包装: シェーカーボトルに40g、50g、100g、200g、250g、500g、1kg/リクサイズの10kg、15kgおよび25kgのポリプロピレン織袋

クローブパウダー  
利用可能な包装: シェーカーボトルに40g、50g、100g、200g、250g、500g、1kg/リクサイズの10kgのカードン、15kgおよび25kgのインナーフック、インナーポスターフック、ココナツ

## トロピカルフルーツ 瓶、缶、乾燥した形の販売品



豊かな農業気候条件で栽培されたパイナップル、マンゴ、パパイヤ、パッションフルーツ、バナナなどのトロピカルフルーツは、その自然な味と良さにより、国際市場でこれまでになく人気を博しています。

## 脱水フルーツ

脱水フルーツの範囲には、パイナップル、パパイヤ、バナナ、マンゴ、ジャックフルーツが含まれます。

**一般的な使用方法:**  
ドライフルーツは、天然のスナックとして消費されます。ドライフルーツは、ペースト、菓子(チョコレートで包む)およびアイスクリーム産業で風味付け成分として使用されます。ドライフルーツは、ギフトアイテムと送るために使用されます。

**利用可能なパッケージ:**  
60g、85g、および100gのパックが利用可能な消費専用パック2kg、2.5kg、5リク、10リクパックはカートンで詰められて利用できます。



## 瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

瓶の中の  
瓶の中の

## 若いジャックフルーツ

**健康上の利点:** 消化を改善します。がんのリスクを減らすのに役立ちます。骨を強化します。骨を強化する。  
**一般的な使用方法:**  
若いジャックフルーツは、バナナ、マンゴ、パパイヤ、カレーなどの多くの食品の調味料や風味付けとして使用されます。



利用可能なパッケージ:  
400gおよび3kg BPAフリー、340gおよび500gガラス瓶