



グルテンフリー確認検査書公開



※サンプルご希望の方は担当営業までご連絡ください。

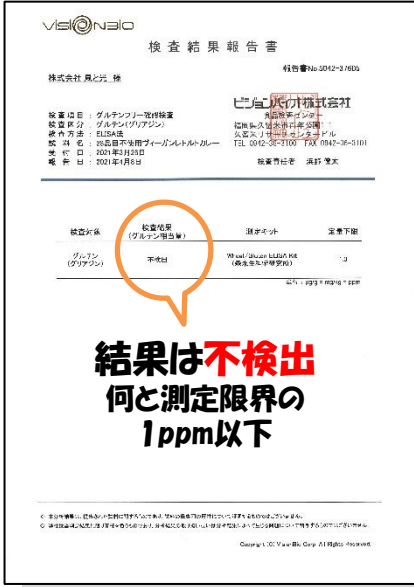
リピートしたくなる美味しさ

弊社で好評発売中の「28品目不使用カレールウ」を使ったアレルギーフリーのレトルトカレーが完成しました。グルテンフリーはもちろんのこと、9つの主要スパイスと小麦を含めた28の原料を使用しないアレルギーフリーのレトルトカレーです。この度グルテンフリーを確認するためにレトルトカレーのグルテン量を測定し、検査結果がでましたのでご報告させていただきます。

注意：グルテンフリーの表示は、小麦アレルゲンを含まないことを示すものではありません。

28品目不使用
ヴィーガンレトルトカレー

500円 内容量 180g
JAN: 4560342332215
賞味期間: 2年 入数: 24



世界のグルテンフリー事情
(基準は20ppm以下)

欧米では食品に「グルテンフリー」と表示するためのガイドラインが決まっていますが、日本ではまだ審議中です。欧米は日本と違い小麦食が中心のため、グルテンを食べてはいけないセリアック病患者の問題がとて深刻なため、グルテンフリー表示をしなければならず、日本より早い段階で行政が表示基準の指導を行っています。主要各国に共通するグルテンフリーの表示は、小麦等kg当たり含有量は20mg以下(20ppm以下)ですが、さらに厳しい基準を求め10ppmを認証の基準にしている認証団体もあります。米国食品医薬局(FDA)は食品アレルゲン表示および消費者保護法(FALCP)に基づき、2013年からグルテンフリー表示規則を施行しています。EUやアメリカ等における「グルテンフリー表示」と、日本の「アレルギー表示」とは基準が異なるので注意が必要です。尚、日本では10ppm以下が推奨されており平成29年に日本の米粉を海外に普及させるため「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」として「ノングルテン」と表示する場合は、1ppm以下とする基準が策定された経緯があります。

極上・生もずくが好評に付き再登場!

水揚げ1%の最高級品のみ
沖縄の知念漁港

3月にご紹介したところ
多くのご注文・お問合せを
いただき感謝申し上げます。



コリコリとした歯ごたえ、今まで食べた
もずくの中で最高の食感です。
本当に料亭でしか食べられない本物ですね!

低カロリー・食物繊維豊富
腸内環境を整える

料亭の味を食卓へ

こんなもずくが、自宅で食べられるなんて
夢のよう。お酢も絶妙な味で大好きな味です。
塩蔵しない本物のもずくの意味を理解しました。

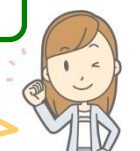


もずくとタレは
別々に真空密閉包装



毎日食べたいくらい、美味しくくて
最高です。リピートしてます。

食感、量、お酢のまろやかさ!全てが
パーフェクト!もずくが大好きになりました。



極上生もずく酢 2食入
内容量 200g
(もずく40g・調理酢60g) 2食

極上生もずく(和風旨たれ付) 2食入
内容量 120g
(もずく40g・旨たれ20g) 2食

●共通 価格: OPEN
液別添タイプ 入数: 20
賞味期間: 冷蔵30日
冷凍150日(解凍後29日)

高級スーパー
でも続々採用

絶品!



コロナ禍での毎日の食事をサポートする食材をご紹介

金額表示は税抜き価格です

北海道厳選のお惣菜

いわし・ホタテ・サンマ

定番のさんまに
姉妹品が新登場!

新作

いわしの旨煮・味噌煮・生姜煮



道東沖で漁獲された鮮度の良い魚やホタテを原料に使用し、独自の調味液で味付けしました。お魚は骨まで食べられるようじっくり煮込んであります。ごはんのおかずや、お酒のつまみにも最適な一品です。



カルシウム・DHA
EPA入り



混載不可 (24袋入×4合)より

ほたての水煮・バター醤油・旨煮



新

さんまの旨煮・味噌煮



共通:入数 24袋入×4合、賞味期間 1年

商品名	内容量	価格	JAN-CODE
いわしの旨煮	95g	150円	4940692945301
いわしの味噌煮	95g	150円	4940692947152
いわしの生姜煮	95g	150円	4940692950244
ほたての水煮	65g	280円	4940692083256
ほたてバター醤油	65g	280円	4940692085120
ほたての旨煮	65g	280円	4940692081313
さんまの旨煮	95g	OPEN	4940692971799
さんまの味噌煮	95g	OPEN	4940692971140

東北石巻の絶品なめたけ・スモークたらこ

燻製された スモークたらこ明太子

たらこ・めんたい・生姜

化学調味料を使用しないで、丁寧に漬けた明太子を使用。保存料を一切使用せず、国産の鰹節と昆布から取っただしと魚醤で味付けしました。



たらこのはり、光沢感、味、すべてにおいて満足する商品の開発のために3年に渡って研究を重ねました。そして辿り着いたのが「乳酸菌」でした。

混載50個より

共通:賞味期間 6ヶ月



めんたいなめたけ



生姜香る
手作りえのき



スモークたらこで
絶品お茶漬けに!



たらこの甘辛煮



なめたけはやはり
アツアツごはんで!

商品名	内容量	価格	入数	JAN-CODE
たらこなめたけ	100g	500円	50	4983695601010
めんたいなめたけ	100g	500円	50	4983695601027
生姜香る手作りえのき	100g	500円	50	4983695601041
たらこの甘辛煮	100g	660円	50	4983695601034
おつまみスモークたらこ	20g	320円	40	4983695600055
おつまみスモーク明太子	20g	320円	40	4983695600048

たらこなめたけ
自慢のたらこ
なめ茸の相性は抜群

なめたけファンの
皆様
是非、お試し下さい

バックヤードから

日本人は米が中心の民族と思われがちですが、小麦は15,000年前から栽培、世界三大穀物(小麦・米・トウモロコシ)のひとつで、日本人にもその歴史は相当古いのです。小麦の栽培は弥生中末期にはじまり、玄米と麦を主食とした生活でした。小麦は外皮が硬いため粉状にしての食べ方が定着していましたが、飛鳥朝時代には「麵」で食べる食べ方が中国から伝来し「うどん」などの原型となったといわれています。「現代の小麦アレルギーの原因は小麦じゃない」といわれていますが、その理由は古代小麦と呼ばれる昔からの小麦ではアレルギーは発生しません。米国で1940年代から始まった「緑の革命」では、農業の生産性を上げ飢餓を減らす目的で穀物類を矮性遺伝子を使った改良により品種改良し、災害や干ばつに強い種を新しく作りました。今食べている主流の小麦です。残念なことには人体への安全確認の試験も行われていません。 ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。 担当:下坂誠治(しもさか) KH210501A