

風と光だより 10月号

神無月 (かなづき) October

No.86 2021(令和3年)年10月1日発行 <https://kazetohikari.jp/> TEL:045-316-2020 FAX:045-316-2019



オーガニックと
こだわりの食品



株式会社風と光

横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1-8F

TEL:045-316-2020 FAX:045-316-2019

お鍋・水餃子にも！有機ヴィーガン野菜餃子

オーガニック&ヴィーガン



この秋
おすすめ



焼き餃子はもちろん、お鍋に入れたり、水餃子としてポン酢でお召し上がりいただくのもおすすめです。肌寒くなるこれからの季節、ぜひお試しください！有機栽培小麦の皮と有機のこだわり原材料を使用した世界初のオーガニック餃子です。

好評発売中！



(株)風水プロジェクトの口座をお持ちの場合は、そちらから直接お取り扱いいただけます。

| 商品名 | 賞味 | 価格 | 入数 | JAN |
|--------------------|------|------|----|---------------|
| 有機ヴィーガン野菜餃子 8個(冷凍) | 冷凍1年 | OPEN | 24 | 4560342332062 |

特別栽培 黒糖ふんまつ



150g



丁寧
手作り

圧搾機に入れ搾り汁を取出す

菊地黒糖ふんまつ
580円 入数：30

煮物やお菓子作りに最適

鹿児島県
喜界島産



さとうきび畑

喜界島黒糖の特徴

- ・黒糖なのにすっきりした味と風味！
- ・「味醂いらず」と言われる豊かな味わい
- ・弱アルカリ土壌で育った稀少なサトウキビ

| 商品名 | 内容量 | JAN-CODE |
|--------|------|---------------|
| 菊地黒糖粉末 | 150g | 4571572420023 |

実験農場
だより

絶品！オーガニック枝豆



山形県東置賜郡川西町には、わたしたちが実験農場と呼んでいる約一町歩の畑があります。その上部には、「緑のダム」と称される森が広がっています。実験農場では、地元の農家の方々の協力により、有機枝豆をはじめとする美味しい野菜を栽培しております。



生産量が少ないため数量限定にはなりますが、来年(2022年)に取り扱いをご希望の方は、弊社営業までお問合せ下さい。

今年も、わたしたちが楽しみにしている濃厚な味わいの枝豆が届きました！風と光の実験農場がある山形県川西町産のオーガニック枝豆です。サヤの毛がとても濃いため、見た目から市場では倦厭され、一般のお店では出回らない幻の枝豆。一度食べると、ほかの枝豆が物足りなくなってしまうほどの絶品です。生産量が少なく、毎年ごく一部で限定販売されるのですが、入荷後即完売という人気ぶり。山形県川西町の皆さんに心から感謝申し上げます！

オーガニック ローチョコ

低温処理されることで酵素が生きている
ローチョコ・大好評の美味しい秋冬定番



オーガニックは当たり前

販売スタート

各500円

内容量 37g

混載4ケースより

入数：15 賞味期間：1年



ブランド名：ローシクチョコ(ROOSIKU)

- ・石臼を使って原料を手作業で混合
- ・甘みは低GI値のココナッツシュガー使用
- ・貴重なペルー産の希少カカオ・クリオロ使用
- ・エストニア原産の自生種のベリー使用



Estonia

- ・オーガニック
- ・ヴィーガン対応
- ・ローフード
- ・低糖質
- ・スポーツの後に
- ・自分へのご褒美に
- ・大切な人へのプレゼント



北欧・エストニアより
体に優しいチョコをお届けします！

| 商品名 | 37gJAN |
|-----------|---------------|
| ハイカカオ 77% | 4518568021116 |
| マイルド 50% | 4518568021178 |
| ブルーベリー | 4518568021130 |
| スパイス | 4518568021147 |
| ストロベリー | 4518568021161 |
| コーヒー | 4518568021154 |

新発酵
飲料

めぐ
新発酵飲料「美活甘酒・はだ恵り」

美味しく続ける！
美活習慣

3種類の米糀と2種類の酵素 さらにハーブを加えた
濃縮発酵飲料 砂糖不使用 ノンアルコール

- ・2~3倍の水で割って
- ・ヨーグルトに混ぜて
- ・いつものドリンクと混ぜるだけ
- ・お料理にも大活躍

今までの甘酒のイメージを塗り替えた
全く新しい感覚の 美活飲料



愛用者様からの声

今までいろいろ試してはみたものの、継続できずにいたのですが、はだ恵りはその日の気分で摂り方をアレンジできて、飽きずに続けられています。小腹が空いたときに手軽に体に良いものが摂れるのが嬉しいです。

長い間便秘に悩まされていましたが、はだ恵りはお通じが解消しただけでなく肌艶も良くなり感謝感激です。自家製スムージーに入れて愛用しています。



腸活応援！「快腸」
チャレンジ

●体質と好みに合わせてセレクト

- はだ恵り ~楽~ (内側からキレイに) カモミール、ラベンダー
- はだ恵り ~温~ (温活・美活の両方) かぼちゃ、生姜、柚子
- はだ恵り ~育~ (甘酒苦手、家族で腸活、お子様にも) バナナ、リンゴ、人参



内容量 480g 入数18個 賞味期間 6ヶ月

| 商品名 | 価格 | JAN-CODE |
|---------|-------|---------------|
| はだ恵り~楽~ | 1120円 | 4582273598805 |
| はだ恵り~温~ | 1200円 | 4582273598829 |
| はだ恵り~育~ | 1120円 | 4582273598812 |

炙りかき・燻製かき



牡蠣を世界初の技術
「UV-A 照射乾燥機」
甘味、旨味分量が増大
することで牡蠣本来の
味が楽しめます。



酒の肴にも人気ですが、
パスタとの相性も最高の食材です。

混載2ケースより

炙り・燻製かき 各380円 内容量 35g

(炙りかきJAN：4560357825443)

(燻製かきJAN：4560357825436)

賞味期間：1年 入数：30×2

宮城県産

バックヤードから

餃子祥祥の地・中国では、大みそかに「年越し餃子」を食べて長寿を祈ります。春節や元旦といった年中行事にはもちろん、地域によっては婚礼や誕生日などの記念日にも餃子を食べます。よく知られているように、中国では焼き餃子よりも水餃子や蒸し餃子が一般的で、白米と一緒にではなく、あくまで餃子を主食として食します。古代には、餃子に含まれる香辛料が身体をあたためるから、凍傷などの薬としても重宝されました。副葬品として墳墓に収められることもあったのです。日本には遅くとも江戸時代には餃子が伝わっていましたが、本格的に広まったのは戦後のこと。満州から引き揚げてきた日本人が作り始めたのがきっかけです。現在発売中の弊社の有機ヴィーガン野菜餃子は、世界初のオーガニックでヴィーガンの餃子になります。悠久なる餃子史において、少しでも人々の記憶に残る餃子になるよう、試行錯誤を重ねて開発しました。ぜひ一度、お試しください。