

100%オーガニックの有機JASを取得したパン用酵母 〈ドライーストタイプ〉

ドライーストの特徴は、その扱い易さにあります。
天然酵母はこだわりと原料素材の風味を引き出す力があります。
これらの両方の特徴を持ったのが、「有機穀物で作った天然酵母」です。

● 有機穀物で作った天然酵母 3g×10 ホームベーカリー1斤用



商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
有機穀物で作った天然酵母 3g×10	3g×10	30	12ヶ月	550円	4560342330297

100%オーガニックの有機JASを取得したパン用酵母。
ホームベーカリー1斤用使い切りタイプです。
ドライーストタイプだから使い易く、素材の風味を引き出させます。

● 有機穀物で作った天然酵母 9g



商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
有機穀物で作った天然酵母 9g	9g	40×6	12ヶ月	160円	4560342330242

100%オーガニックの有機JASを取得したパン用酵母。
手ごねでパンを作る方や大きめの食パンを作る方向けです。小麦本来の風味を引き出しモチモチ感が好評です。ホームベーカリーでも使えます。

★ポイント1

酵母をぬるま湯等に溶いてお使いにならないでください。直接溶かすと酵母の力が衰えてしまい発酵力が鈍りますので、酵母を小麦粉に直接混ぜていただくか、生地に練りこんでご使用ください。

★ポイント2

最適こね上げ（ミキシング）温度は、年間を通じて28℃～30℃がお勧めです。そのため製パンに使用する水温は、作業する場所、季節、時間によって異なりますので調整してください。水温管理を注意するだけで簡単に生地を発酵させられます。

★ポイント3

酵母の使用量は強力粉の1～1.5%が適当です。ただし菓子パン生地や全粒粉・雑穀を混ぜた生地には、使用量2倍を目安にご使用下さい。

● 有機穀物で作った天然酵母 業務用 500g

パン職人の方にも好評で、パン教室など大量に使用される方向けです。
厳しく品質管理された専用工場で製造されていますので、自信を持ってお勧めできる商品です。

希望小売価格 オープン価格

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
有機穀物で作った天然酵母 業務用	500g	20	12ヶ月	オープン	4560342330075



2015年1月より同じビルの
4階から2階に移転しました

計量なしで手軽に

我が家で
朝は焼き立てパンを



オールオーガニック食パン



オーガニック
食パンミックス
プレーン1斤
280g



オーガニック
ショートニング
ステックパック
10g×10



有機穀物で
作った
天然酵母
3g×10

弊社の食パンミックス粉や
ショートニングを使うと
オールオーガニックの食パンが手軽に焼けます。

ホームベーカリーで使用する場合は、天然酵母コースを使用しないで、ドライーストのコースをお選びください。詳しくはお手持ちの取扱説明書に従ってご使用下さい。

「有機穀物で作った天然酵母」とは

弊社のパン酵母は、＜イースト菌・Saccharomyces cerevisiae（サッカロミセスセルビシェ）steineri DSM9211＞を、有機穀物で作った糖분을栄養源にして、オーガニックの栄養素で育てたドライイーストタイプの天然酵母です。（エコサート有機認証団体認証/JAS有機認証品）原料は全て遺伝子組換えフリー（ドイツLACON有機認定団体認証）。廃糖蜜や化学薬品等は一切使用しておらず、イーストが大量生産される前の時代の、素朴な原料と方法によって作られた酵母です。徹底した品質管理の専用工場で製造し、自信をもってお勧め出来る高品質の商品です。

原料をドイツのアグラノ社より直輸入し、3g×10と9gは国内で小分け充填しています。一般の酵母と比べ多少は膨らみの量は少ないかと思いますが、その代わり独特の風味とモチモチ感がありご好評いただいております。

原材料：有機とうもろこし、有機小麦、有機馬鈴薯でん粉、酵母

賞味期限：製造日より12ヶ月

保存方法：直射日光を避け、冷暗所保存して下さい。

使用上の注意：開封後の保存は口をしっかりと閉め冷蔵庫に入れ**1ヶ月以内に使用**してください。
冷凍保存は発酵力を弱めますのでお避け下さい。



こだわりの
ベーキングパウダー
10g×3



風と光は、「有機穀物で作った天然酵母」と「こだわりのベーキングパウダー」のメーカー「アグラノ社」の日本での正規販売代理店です。 <http://www.agrano.de/>



話題のエゴマ（オメガ3）

えごま油は、オメガ3脂肪酸がオリーブオイルの**100倍**

★ 元気とキレイの味方に、エゴマとココナッツオイル 手軽に携帯できるポーションパック

「毎日えごまオイル」は現代の食生活に不足しがちなオメガ3が手軽に摂れる使いきりタイプの小袋入りオイルです。1日1本を目安にご使用ください。食べたいものにかけるだけ。無味無臭なので料理にそのままかけても味が変わらない優れものです。小袋1袋で、一日に必要なオメガ3脂肪（2.4g）が摂取できます。昔ながらの搾油方法（圧搾製法）で仕上げました。



毎日えごま油 4g×30袋 1,500円（税抜）



「えごま」はシソ科植物でゴマとは異なるものです。植物性脂質によく含まれる不飽和脂肪のオメガ3を豊富に含んでおり、身体に不可欠な栄養素です。

現代人に不足がちなα-リノレン酸を効率よく摂取できる健康生活をお手伝いする、注目のオイルです。

えごま油（しそ油） 180g 950円（税抜）

えごま VS ココナッツオイル



毎日えごま油
4g×14本
850円（税抜）



有機エキストラバージン
ココナッツオイル
ポーションパック
5g×16本
920円（税抜）

商品名	内容量	入数	賞味	JAN
毎日えごま油	4g×30	12	12ヶ月	4962311110143
毎日えごま油	4g×14	15	12ヶ月	4962311130110
えごま油（しそ油）	180g	6本×4	12ヶ月	4962311040167
ココナッツオイル	5g×16	24	24ヶ月	4582405121376

バックヤードから

2015年の風と光は、新しいパッケージによる新シリーズや皆様の要望にお応えできる新商品を続々発表いたしますので、ご期待下さい。今月号はパン酵母をテーマにご紹介しましたが、ホームベーカリーは、食の安全や健康志向により家庭でのパン作りが浸透し、年間80万台のホームベーカリーが販売され、徐々に家庭にも普及しています。焼き立てのパンが自宅で楽しめる経験をする、朝食も楽しくなります。我が家では、ピザ生地をこねるのに大変重宝しています。

CUBE(キューブ)シリーズ 第一弾！

CUBEシリーズは、2015年より新しくスタートした商品です。

● オーガニック ココナッツシュガー 250g

★低GI（グリセミック インデックス：血液中の血糖値の上昇度合いを示す値）

ココナッツシュガーは、他の砂糖類と比べるとGI値が35と非常に低く、摂取した際に血糖値は穏やかに上昇し、インシュリンの分泌も安定することで、そのエネルギーの多くは活動することで消費され、体内に脂肪として蓄積されることが少ない性質をもっています。また、インシュリンの分泌を促さない果糖の含有量が少ないため、血中に果糖が多く残ることで糖化し、それにより引き起こされる様々な健康リスクが抑制されます。

★ビタミンB群と16種類のアミノ酸。スポーツ飲料に！

精製された白砂糖（GI値：110）には糖質の代謝に必要なビタミンB群が含まれておりませんが、ココナッツシュガーにはバランス良く豊富に含まれております。

人は発汗により電解質を消耗し、さまざまな症状が引き起こされます。ココナッツシュガーにはこれを補うナトリウム、カリウム、塩素、カルシウム、マグネシウムが豊富に含まれておりますので、スポーツ飲料の素材として最適です。また、人体組織を構成しているタンパク質の元になる20種類のアミノ酸のうち16種類アミノ酸がバランス良く含まれていてエネルギー代謝を促進し細胞の老化を防ぎます。また、腸内細菌の生育を促進する食物繊維イヌリンが含まれ腸内細菌のバランスを整えます。



250g 価格 700円 入数24



商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
オーガニックココナッツシュガー	250g	24	18ヶ月	700円	4560342330679

ところで『GI値』（ジーアイ値）って何？

食後血糖値上昇指数のことを指し Glycemic Indexの略称です。食品の炭水化物50gを食べた後の血糖値を測定した値で、ブドウ糖を100とした相対値のことです。アメリカでは、GI値 55以下の食品を低GI食品として定義して栄養指導しています。同じカロリーでも、低GI値の食品を選んで食べることで、血糖値の過剰な上昇と、インスリンの過剰な分泌を抑えて、**糖尿病や肥満に**なりにくい健康的な食生活に役立ちます。

※弊社取扱いのアガベスィートやココナッツシュガーは低GI値の天然甘味料です。

食品名	GI値
白砂糖	110
はちみつ	88
メープルシロップ	73
ココナッツシュガー	35
アガベスィート	26

オーガニック
アガベ スウィート

200g 価格 920円

入数20



アガベと言えば「シロップ」を連想する方も多いと思いますが、日本では珍しい有機のアガベのパウダーです。シロップと違って粉体のため、お菓子やお料理に幅広く応用が利き、身体にやさしい理想的な甘味料です。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
オーガニックアガベスィート	200g	20	12ヶ月	920円	4560342330396

オーガニックヴィーガンカレーが 新登場！ 2015年2月末 発売予定

● Organic VEGAN CURRY オニオン

● Organic VEGAN CURRY ビーンズ

7種類の有機スパイスをブレンドした本格レトルトカレーです。

油脂、小麦、動物性原料は使用せず。砂糖の代わりにココナッツシュガーを使用しております。雑味の無い野菜本来のうまみを引き出したオーガニックカレーをお楽しみ下さい。

有機野菜カレー



2つのこだわり ・有機原料を使用 ・アルミフリー

ユーロ・米国 有機認証品

●こだわりのベーキングパウダー

有機濃縮ぶどう果汁、有機コーンスターチ、重曹だけで作ったベーキングパウダーです。

焼ミョウパンを使用していないのでアルミニウムは入っておりません。また第一リン酸カルシウムも使用しておりません。ホットケーキ、パウンドケーキ、クッキー、ドーナッツ、マフィン、蒸しパン、お饅頭などを作るときにご利用ください。一般の使用量：小麦粉に対して2%。



業務用 1kg

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
こだわりのベーキングパウダー	10g × 3	20 × 10	2年	300円	4560342330334
業務用こだわりのベーキングパウダー	1kg	6	2年	OPEN	4560342330341

★ベーキングパウダーの基礎知識と意外な使い方 お好み焼きや、玉子焼きに使うと、ふんわりと！

ベーキングパウダーは水分が加わることで、本来の膨張剤としての役目をします。さらに熱を加えることにより、膨張力が加速されます。水を加えた時点ですでに反応が始まっていますので、基本的にはベーキングパウダーを使用した生地を作った場合、寝かしたりせずにすぐに焼成に入るのが望ましいです。ベーキングパウダーは湿気に弱いので、開封後はなるべく早めにご使用下さい。意外にもお好み焼きや、玉子焼きに使うと、ふんわりと。てんぷらは、ふっくらさくっと仕上がります。重曹が含まれているので、山菜のアク抜きや、胃酸過多・消化不良の胃薬としても重宝します。

弊社の「こだわりのベーキングパウダー」は、製造元の「アグラノ社」より輸入している商品です。
ヨーロッパ・アメリカではオーガニックのベーキングパウダーとして販売されています。

AGRANO アグラノ社 <http://www.agrano.de/>



好評のエゴマ

α-リノレン酸

オメガ3

先月号で皆様に「えごま」をご紹介したところ、大きな反響を頂き、注文が殺到しています。一部の商品でお待たせしている状況で、ご迷惑をお掛けします。今回はお得な230gをご紹介します。

「えごま」はシソ科植物でゴマとは異なるものです。えごま種子を昔ながらの圧搾製法で搾った油です。植物性脂質によく含まれる不飽和脂肪のオメガ3を豊富に含んでおり、身体に不可欠な栄養素です。ドレッシングやお味噌汁に入れてお召しあがりください。

日本人に不足しがちなα-リノレン酸を55%以上含有しています。α-リノレン酸を効率よく摂取できる健康生活をお手伝いする、注目のオイルです。

健康 しそ油 230g 1,300円（税抜）



商品名	内容量	入数	賞味	JAN
健康 しそ油	230g	24	18ヶ月	4962311020091

バックヤードから

2015年、風と光からCUBEシリーズがスタートします。第一弾はココナッツシュガーですが、パンミックス粉やレトルトカレーなど続々登場予定ですので、皆様ご期待下さい。CUBEシリーズはオシャレなパッケージを採用していますので、ギフトにも最適です。風と光は、今後も身近なオーガニックを提案し続けて参ります。

ご不明な点やご意見は 電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治（しもさか）

KH150101A

■ 風コラム ■
食パンはなぜ「1斤、2斤」と数えるのか？



そもそも「食パン」は造語で「食パン」は日本における呼称で、フランス語では「pain de mie」（パン・ドゥ・ミー）と呼ばれています。日本でもパン・ドゥ・ミーの名前で販売しているパン屋さんもあります。では、農業水産省で食パンの「1斤」の定義はどのように決められているかと言と・・・。

パンは16世紀の中頃にポルトガルから長崎に伝来し、鎖国時代に一時は衰退しましたが、幕末には兵糧（軍用）パンとして復活したと伝えられています。食パンという名称は明治初期頃に東京で山形のパンが販売された際、主食用のパンということで付けられたようです。当時は、食パンの焼き型はアメリカやイギリスから輸入しており、これで作った食パンが一般的に流通しました。この食パンの重さは約1ポンド（英斤：約450グラム）で、尺貫法の1斤（約600グラム）の重量とは異なるものです。現在の食パンの重量の定義については、1斤という数え方が一般的なこともあり、包装食パンの表示に関する公正競争規約により、1斤は340グラム以上とされています。半斤、1.5斤と表示する場合も、1斤（340グラム）の重量から換算することになっています。

出典：農林水産省（パン1斤の定義）より
<http://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/0807/03.html>

CUBE(キューブ)シリーズ 第二弾！

CUBEシリーズは、2015年より新しくスタートした商品です。



★パンミックス粉とそのキットが登場

ココナッツシュガーでスタートしたキューブシリーズは、おかげさまで好評いただいております。今月は第二弾として、ホームベーカリーでオーガニックの「パンミックス粉」の登場です。4種類の味をご用意しました。今回新たに、有機の天然酵母とショートニングをセットした「パンミックスキット」が新登場です。



プレーン

全粒粉

抹茶

ココア

Y社バイヤー様より

シリーズとして面展
開したい魅力的な商
品ですね〜。

2015年2月10日より開催された「スーパーマーケットトレードショー2015」
五味商店様ブース「こだわりの食品コーナー」にて出展

(プレーン・全粒粉) パンミックス粉：400円、キット：500円

(ココア・抹茶) パンミックス粉：450円、キット：550円

● オーガニック パンミックス KIT イースト・ショートニング付 (用意するのはお水だけ！)



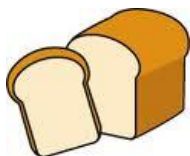
商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
オーガニックパンミックスKIT(プレーン)	260g	24	6ヶ月	500円	4560342330440
オーガニックパンミックスKIT(全粒粉)	250g	24	6ヶ月	500円	4560342330457
オーガニックパンミックスKIT(ココア)	260g	24	6ヶ月	550円	4560342330464
オーガニックパンミックスKIT(抹茶)	260g	24	6ヶ月	550円	4560342330471

● オーガニック パンミックス粉



商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
オーガニックパンミックス粉(プレーン)	260g	24	6ヶ月	400円	4560342330402
オーガニックパンミックス粉(全粒粉)	250g	24	6ヶ月	400円	4560342330419
オーガニックパンミックス粉(ココア)	260g	24	6ヶ月	450円	4560342330426
オーガニックパンミックス粉(抹茶)	260g	24	6ヶ月	450円	4560342330433

我が家の



オーガニック計画



ご家庭で、ホームベーカリーを使えば簡単に
オールオーガニックの焼き立てパンが出来ます。
安心してお子様に美味しい朝食を！
(キットを使えば、後はお水だけで簡単に)

ミックス粉1箱



有機穀物で作った
天然酵母 3g



有機ショートニング
10g



キューブシリーズへのこだわり



『食品が持つ物語を伝えたい』

食品を作り出した人の顔や土地、そこに流れる風景や温度、こだわりを注いだ想いなど、食品が持つ物語まで伝えていきたい。そうすることから、農家や加工製造者販売者、その食品を食べるすべての人々が、健康で幸せでいられると考えます。

風と光は、安心安全の食品を通して人と環境の物語をお届けします。

風と光と (KAZE と HIKARI)



我々が提案する食品は「風と光」が造るのでは無く、自然の力の

「風と光と」が造り出すものです。人にやさしい食べ物は、笑顔も運んで来ます。

ココナッツオイル ステック

安心の国内充填

エクストラヴァージンココナッツオイル
スティック 5g×12袋

★スリランカの希少オイル

キングココナッツは、スリランカだけに生息するやしの木の種類で、オレンジ色をしています。胚乳が薄いので採れる量が通常のやしの3分の1と希少なオイルです。新鮮なココナッツを、低温圧搾（コールドプレス）で搾り、精製溶液剤などの食品添加物は一切使用しておりません。国内GMP認定工場にて充填しています。

体の中で素早くエネルギーになる、燃焼系オイルです。



1,800円（税抜）



スリランカでは、昔から健康維持から美容にと幅広く使用されています。スティックパックは、携帯に便利なスティックタイプです。

普通のオイルよりサラサラなので、お肌などにも安心して使用でき肌への浸透性が抜群です。

キングココナッツ
オイルは大変さらさら、
まったくべとつかず、
どんだん角質層に浸透します。
肌をなめらかにし、
キメを整え、
肌に潤いを与え
乾燥を防ぎます。



■ 風コラム ■

徳川家康は健康オタク？

江戸幕府初代将軍、徳川家康。数多くの健康法を実践する「健康マニア」で、当時平均寿命が30歳程度だった時代に、75歳という長寿です。



その秘訣の一つが、食での養生で、政権のトップでありながら、「美味は月に二、三度で十分。平素は普通の食べ物が良い」と麦飯を好んで食べていたそうです。麦飯は、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなど豊富な栄養素をバランス良く含む健康食材。よく噛まないと旨味が出ず、自然と噛む癖がつくため、脳の活性化や食べ過ぎ防止にも効果的です。

また、家康は徹底して季節はすれのものや冷たいものを食べませんでした。旬の野菜や果物は栄養価が高いというのは現代の栄養学でも知られていること。裏を返せば、季節はすれのものは栄養価が低く、さらに変質している可能性も高いのです。そして、真夏でも冷たいものを食べず、熱いうどんをすすったという家康。これは、食中毒を防ぎ、胃腸を保護するという健康意識の表れでもあります。

出典元：「日本史偉人『健康長寿法』
（森村宗冬著）」

商品名

内容量

賞味

金額

JAN

ココナッツオイル ステック

5g×12

2年

1,800円

4580093025006

バックヤードから

「F1種」（エフワン種）F1と言ってもカーレースのことで無く、種（タネ）のこと。今、世界中で食べている野菜の多くがこのF1種と呼ばれる種で育った野菜だそうです。雄性不稔のF1は、おしべがなく子孫が作れない野菜なので、農家は毎年、種を購入しなくてはならないのです。しかし市場の規格に沿った野菜を流通させるにはF1種を使うしかないので。弊社の紅大豆は、農家の人たちが守ってきた「固定種」と呼ばれる郷土野菜です。不揃いの豆かもしれませんが、人が食べる大切な食べ物ですので今後も守って行きます。効率だけを優先して来た農業を、もう一度見直す時期に来ていることは確かです。

ご不明な点やご意見は 電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治（しもさか）

KH150301C

CUBE(キューブ)シリーズ 第三弾！

CUBEシリーズは、2015年より新しくスタートした商品です。

レトルトカレー ★有機野菜のレトルトカレーが新登場

キューブシリーズの基本デザインを継承したビーガンカレーは
ビーンズ（豆）とオニオン（玉ねぎ）の二種が新登場です。

使用している材料



有機
豆・野菜



有機
酵母エキス



有機ココナッツ
シュガー



油脂



小麦



動物性原料



砂糖
(はとうび由来)

使用していない材料

7種の有機スパイスをブレンドし、**ビーンズは**、有機野菜をベースに
2種類の有機豆を、**オニオンは**、有機オニオンをふんだんに使って煮込
んだ本格レトルトカレーです。

油脂、小麦、動物性原料を使用せず、その上、さとうきび由来の砂糖の
代わりに**低GI値甘味料の※有機ココナッツシュガー**を使用しております。
雑味の無い野菜本来のうまみを引き出したオーガニックカレーをお楽し
みください。



※有機ココナッツシュガーは、裏面をご参照

**美味しさの秘密は
国産では初めての
有機酵母エキスを配合**

ビーンズ

135kcal



650円

オニオン

88kcal



600円

M社マネジャー様より
美味しいだけでなく低カ
ロリーなところは女性に
も魅力的な商品です。



ビーガンの友人が
待ち望んでいた
野菜のカレーの
誕生ですね！

ホームベーカリー市場は7年連続で2桁成長！

今やパンは、お米と並ぶ主食として、食卓に欠かせない存在です。焼き立ての
パンが家庭でも簡単に作れるのが、ホームベーカリーです。ホームベーカリーは、
女性が購入したい人気のキッチンアイテム、食パンだけでなく、ごはんパン、米
粉パンなども簡単に焼くこと出来、レーズンパンやくるみパン、ベーコンパンな
ど、好みの具材を使ったオリジナルパンも作れるのが魅力です。

ここ数年、出荷台数は右肩上がり、**年間80万台の市場規模に成長**しているに
も関わらず、使用するパンミックス粉の種類が少ないのが現状です。弊社では、
「手軽に安全に美味しいパン」のご要望にお応えして、有機イーストと有機
ショートニングを組み合わせたキットをご用意したところ大人気です。

●オーガニック パンミックス キット

有機イースト・有機ショートニング付（用意するのはお水だけ！）

1斤用



有機ドライ
フルーツ&ナッツ類

抹茶のパンミックス粉に
弊社甘納豆を
入れると和風パンに！
ココアには
ドライフルーツやナッツが
相性抜群でお勧め！



山形県川西町産
べに大豆うす甘納豆
380円

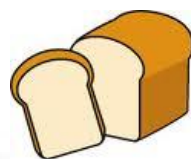
紅大豆の紅色の果皮にはポリフェノールの
一種アントシアニンが含まれております。

キット（プレーン・全粒粉）各500円、（ココア・抹茶）各550円

単品（プレーン・全粒粉）各400円、（ココア・抹茶）各450円



オーガニック
パンミックス粉は
手ごねでも
OK！



ホームベーカリーは
1万円～2万円と
手ごろな価格も
人気の秘密

● オーガニック ココナッツシュガー 250g

血糖値が気になる方へ



250g 価格 700円 入数24

★低GI甘味料（グリセミック インデックス：血液中の血糖値の上昇度合いを示す値）

ココナッツシュガーは、他の砂糖類と比べるとGI値が35と非常に低く、摂取した際に血糖値は穏やかに上昇し、インシュリンの分泌も安定することで、そのエネルギーの多くは活動することで消費され、体内に脂肪として蓄積されることが少ない性質をもっています。また、インシュリンの分泌を促さない果糖の含有量が少ないため、血中に果糖が多く残ることで糖化し、それにより引き起こされる様々な健康リスクが抑制されます。

GI値とは？

食後血糖値上昇指数のことを指し Glycemic Indexの略称です。食品の炭水化物50gを食べた後の血糖値を測定した値で、ブドウ糖を100とした相対値のことです。アメリカでは、GI値 55以下の食品を低GI食品として定義して栄養指導しています。同じカロリーでも、低GI値の食品を選んで食べることで、血糖値の過剰な上昇と、インシュリンの過剰な分泌を抑えて、**糖尿病や肥満になりにくい健康的な食生活に役立ちます。**

※弊社取扱いのアガベスィートやココナッツシュガーは低GI値の甘味料です。

人気上昇中

食品名	GI値
白砂糖	110
はちみつ	88
メープルシロップ	73
ココナッツシュガー	35
アガベスィート	26

スリランカ産

キングココナッツ



エクストラヴァージンココナッツオイル
ステック 5g×12袋

安心の国内充填

ココナッツオイル ステック



1,800円（税抜）



★スリランカの希少オイル

キングココナッツは、スリランカだけに生息するやしの木の種類で、オレンジ色をしています。胚乳が薄いので採れる量が通常のやしの3分の1と希少なオイルです。新鮮なココナッツを、低温圧搾（コールドプレス）で搾り、精製溶液剤などの食品添加物は一切使用しておりません。国内GMP認定工場にて充填しています。体の中で素早くエネルギーになる、燃焼系オイルです。携帯に便利な分包ですので外出時のティータイムに・・・歯医者さんでうがいにする先生も・・・。

商品名	内容量	賞味	金額	JAN
ココナッツオイル ステック	5g×12	2年	1,800円	4580093025006

■ 風コラム ■ ベジタリアン・ビーガン？

ベジタリアン (Vegetarian) という言葉は英国ベジタリアン協会発足の1847年に初めて使われた。ベジタリアンという言葉は「健全な、新鮮な、元気のあふ」という意味のラテン語 'vegetus' に由来する。



ビーガンイズム (Veganism) は、食用・衣料用・その他の目的のために動物を搾取したり苦しめたりすることを、できる限り止めようとする生き方であると定義することができる。ビーガンは動物に苦みを与えることへの嫌悪から、動物の肉（鳥肉・魚肉・その他の魚介類）と卵・乳製品を食べず、また動物製品（皮製品・シルク・ウール・羊毛油・ゼラチンなど）を身につけたりしない人たち。ダイエタリー・ビーガン (Dietary Vegan) は、ビーガン同様、植物性食品のみの食事をするが、食用以外の動物の利用を必ずしも避けようとしない。フルータリアン (Fruitarian) は、ビーガン (Vegan) との違いは植物を殺さない（絶やさない）食品のみを食べること。（リンゴの実を収穫してもリンゴの木は死なないが、ニンジンには死んでしまう。）

Vegetarian

出典元：日本ベジタリアン協会
<http://www.jpvs.org/menu-info/>

バックヤードから

皆様にはココナッツオイルを大変お待たせしていますが、ブームまだまだ続きそうです。ココナッツオイルは食品以外に、美容に、健康にとオールマイティに活躍するオイルです。弊社ではココナッツオイルと並んで、エゴマをご案内していましたが、エゴマも同様に皆様の手元にお届け出来ず、大変申し訳ございません。次のオイルは何かとお尋ねされる方も多いですが、「オメガ3系EPA」「オメガ6系ARA」のキーワードが気になるところでしょうか。

ご不明な点やご意見は 電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治（しもさか）

KH150401A

『この世で一番健康に良い食用オイル』と呼ばれるその利点を探る！

「生命の木」 Tree of Life

ココナッツオイルの魅力を解説！

1) 子供たちの健康のために

免疫力アップ

母乳にも含まれていて免疫力を高める成分「ラウリン酸」を多く含んでいます。

2) 働き盛りの人に

体脂肪燃焼

「中鎖脂肪酸」は消化吸収が早く、直接肝臓に運ばれるので効率よく分解され、すぐにエネルギーとして燃やされて体に蓄積しないので、体内の体脂肪も一緒に燃やしてくれます。

日本でのココナッツオイルブームの
火付け役となった
ブラウンシュガーファースト社の
有機ヴァージンココナッツオイル



3) 健康的で美しくいたい女性に

オイルでキレイに

ビタミンEが豊富 肌に塗ったり、ヘアトリートメントに

代謝に優れており脂肪を燃焼し、新陳代謝を促すオイルとして、アメリカのミランダ・カーや道端ジェシカさん、エリカ・アンギャルさんなどが、さまざまなメディアでココナッツオイルを推奨。

4) 家族の健康を預かるママに

生活習慣病予防

トランス脂肪酸・コレステロールを一切含まず、優れた抗菌&免疫強化力をもつ中鎖脂肪酸やラウリン酸を豊富に含むため、新陳代謝を高めます。バターやマーガリンと置き換えることで、生活習慣病の予防にもなります。植物油では珍しく「飽和脂肪酸」のため酸化しにくい油として調理にも最適です、またベビーマッサージのオイルとしてもお勧めです。



出典 big-news777.com

5) モノ忘れが気になる高齢の方に

予防と治療

脳の栄養不足を助ける

ケトン体を多く含み、アルツハイマーの予防と治療に効果的と報告もあり、医師が推薦。

●三大栄養素と有機化合物

人に必要な三大栄養素として、炭水化物・たんぱく質・脂質(=油)を指しますが、ココナッツオイルは脂質にあたります。脂質は主に脂肪酸が占め、炭素、水素、酸素からなる有機化合物で、脂肪酸はその構造の基本となる炭素の数により分類することが出来ます。炭素の数で分類した脂肪酸の表が下記です。※ラウリン酸を中鎖脂肪酸に含めて表示しているココナッツオイルがありますが、弊社は炭素数10以下を中鎖脂肪酸と定義し、炭素数12のラウリン酸と区別しています。

	炭素数	脂肪酸名	主に含まれる食品			
短鎖脂肪酸 (SCT)	4	酪酸	バター			飽和脂肪酸
	6	カプロン酸	バター			
中鎖脂肪酸 (MCT)	8	カプリル酸	乳、母乳、パーム核油、ヤシ油（ココナッツ油）			
	10	カプリン酸				
長鎖脂肪酸 (LCT)	12	※ラウリン酸				
	14	ミリスチン酸	パーム核油、ヤシ油（ココナッツ油）			
	16	パルミチン酸	動物性油（牛や豚の脂）			
	18	ステアリン酸	動物性油（牛や豚の脂）			
	18	オレイン酸	動物性油、キャノーラ油（菜種油）、オリーブオイル、ピーナッツ油、米ぬか油、マカダミアナッツ油、ごま油	オメガ9	一価	
	18	リノール酸	動物性油、紅花油（サフラワー油）、コーン油、大豆油	オメガ6	多価 不飽和 脂肪酸	
	18	γ-リノレン酸	動物性油、母乳	（n-6系）		
	20	アラキドン酸	レバー、卵白、サザエ			
	18	α-リノレン酸	シソ油、エゴマ油、アマニ油（亜麻仁油）	オメガ3		
	20	EPA（エイコサペンタエン酸）	サンマ、ハマチ、ブリ、ウナギ、マグロ、マイワシ、キンキ	（n-3系）		
	22	DHA（ドコサヘキサエン酸）	サンマ、ハマチ、ブリ、ウナギ、マグロ、ニジマス		参考：MCT研究会資料より	

参考：MCT研究会資料より

ココナッツオイル原料のココヤシは、主にタイ・スリランカ・フィリピンで産出されます。

ココナッツオイルの3大製法について

どれもフレッシュな原料を使用

- 1) 発酵分離法（伝統的に一般家庭で伝授されている方法で、衛生面での問題や品質にもばらつきがあり大量生産は不向きとされる）
- 2) 遠心分離法（ココナッツミルクから遠心分離でオイルを抽出手法なので、香りは強くない分えぐみは少ないオイル）
- 3) 低温乾燥法（フレーク状にして低温で乾燥しオイルを圧搾抽出するため、香り残り、水分量も少ないオイルを抽出することが可能）

低温乾燥法で製造されたココナッツオイルは、美容・健康から食品まで多用途に使用できるオイルです。椰子の胚乳を原料としていますが、実はこの胚乳を包む薄皮の外衣と外皮の間には、栄養素が豊富に詰まっているという研究結果が出ています。

遠心分離法で行われるココナッツミルクの副産物としてのオイルではなく、この栄養成分を犠牲にしないで低温乾燥し、フレッシュココナッツの胚乳を薄皮ごとダイレクトに圧搾する方法が「ホールカーネル製法」なのです。薄皮が混入するため、今までの遠心分離法によるホワイトカーネルタイプと区別し、凝縮されたココナッツ本来の風味と栄養素を余すことなく味わうことができます。

Whole Kernel



低温乾燥法

「ホールカーネル製法」

ココナッツオイルは、燃焼系ダイエットオイルしても注目！

飲むグラノーラ『ボニータグラシード』



話題の素材 チアシード & 亜麻仁 配合

1,980円（税抜）

★牛乳と混ぜるだけで、簡単手間いらず！

牛乳200mlに混ぜると約270kcalで理想の朝食として、忙しい朝でもしっかり栄養が摂れる。10倍に膨れる「チアシード」とオメガ3脂肪酸を含む「亜麻仁（あまに）」がキレイをサポート。

商品名	内容量	入数	賞味	金額	JAN
ボニータグラシード	200g	20	1年	1,980円	4987358130466

スーパーフード『ライスミルク×酵素』



話題の素材 第3のミルク

1,380円（税抜）

★話題のライスミルク

お米に含まれる栄養素がそのまま摂れるライスミルクは、大豆、アーモンドに続く第3の植物性ミルクと言われています。牛乳の乳脂肪分やカロリー、お腹のゴロゴロ感を気にされる方や、牛乳アレルギーにお悩みの方にもご利用いただけます。そのため、牛乳が苦手な方の代替ミルクとして、一般的に、料理などに使用されています。

計量スプーン付

商品名	内容量	入数	賞味	金額	JAN
ライスミルク×酵素	150g	30	2年	1,380円	4976652009301

バックヤードから

今回はオイル特集ですが、「このオイルはエクストラバージンオイルですか？」と言う質問を時々受けます。「エクストラバージンオイル」は化学的な処理をしていない一番品質の良い物です。それに対して「ピュアオイル」はあまり品質の良くないオイルを精製し、高熱で脱臭・脱色したりして、悪い要素を取り除き、その後バージンオイルを混ぜて味や香りをつけたものなので、全く違うものです。必ず「エクストラバージンオイル」をお選び下さい。それもオーガニックをお勧めします。プームと言えば不思議な食感のダイエット食材「チアシード」が日本でも今年流行の気配が！

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治（しもさか）

KH150501B

美食生活

■ 風コラム ■

パーム油とココナッツ油の違い

「ココ椰子」の実から採れるのがココナッツ油で「アブラ椰子」から採れるのがパーム油です。同じようにヤシの実から採れるココナッツオイルとパームオイルですがその違いは？



アブラ椰子の実

同じヤシの実から採れるのですが、ヤシの種類が違うと成分の違いで使われ方も違います。ココ椰子とアブラ椰子は、木の実の形や色、収穫できる場所も違います。ココ椰子は実を割ると白い果肉のような胚乳と、甘い香りのジュースが出ます。それに比べてアブラ椰子は、鶏卵程度の大きさの実がびっしりと実り、我々のヤシのイメージとは少し異なっています。熟した実は赤褐色に近く、オイルも赤っぽい色をしています。ココ椰子はインドネシアやタイ、フィリピン、スリランカなどで収穫され、熱帯地方を中心に栽培されていますが、アブラ椰子はアフリカと中南米熱帯域原産です。

弊社では、世界で唯一無二の有機パーム油（ショートニング）を取扱っています。



有機ショートニング
680g



有機ショートニング
スティックパック
10g×10個

風と光だより 6月号

水無月（みなづき） June, Jun.

No.10 2015年6月1日発行 <http://www.kazetohikari.jp/>

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1-7-10-2F
TEL: 045-316-2020 FAX: 045-316-2019

アガベがキューブデザインに



価格の表示については全て税抜価格です。

200g 変身して再登場
価格920円

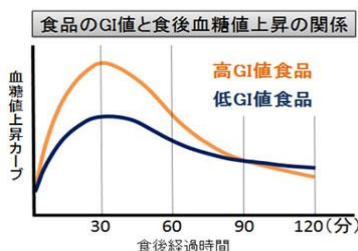


GI値は26

有機認証 オーガニック アガベ スウィート

アガベと言えば「シロップ」を連想する方も多いと思いますが、これまでは粉体で商品化が難しいとされていた**有機のアガベのパウダー**です。甘さが砂糖の1.2倍あることで、使用量が少なくすみカロリーが抑えられます。またシロップと違ってクセも無く粉体のため、お菓子やお料理に幅広く応用が利き、身体にやさしい理想的な甘味料です。ちなみに、メキシコ産で有名なテキーラの原料もアガベです。

甘



低GI値

食後血糖値上昇指数 (Glycemic Index)。食品の炭水化物50gを食べた後の血糖値を測定した値で、ブドウ糖を100とした相対値のことです。アメリカでは、GI値 55以下の食品を低GI食品として定義して栄養指導しています。同じカロリーでも、低GI値の食品を選んで食べることで、血糖値の過剰な上昇と、インスリンの過剰な分泌を抑えて、**糖尿病や肥満になりにくい健康的な食生活に役立ちます。**

250g 価格 1,000円
入数24

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
オーガニックアガベスウィート	250g	24	1年	1000円	4560342330716

こだわりの塩が
キューブで新登場

古式天日塩は



古式天日塩



塩

風と光と で作った 塩

300g 価格 460円 入数24

天日塩は、塩田に導いた海水を太陽と風の力で蒸発させて作る塩です。

こだわりの塩「古式天日塩」は、ベトナムの北中部に位置するゲアン省で採れた塩です。3月～10月頃の天気の良い日に、**風**の力と強い太陽の**光**と熱で、塩職人たちが2種類の塩田を使いながら塩作りが行われています。

濃縮海水を作るための「**入浜式塩田**」と塩を結晶化するための「**天日塩田**」から作られる塩は、一日で結晶した塩なので、大変白度が高く、キレイな結晶の塩を取ることができます。この塩は味も抜群で、旨みと甘味のバランスは料理人も感激する出来栄です。まさに母なる海の生命力を感じる塩なのです。

塩の違いは「製法」と「原料」にあります！

種類	製法	原料
海塩	天日塩	海水
	平釜塩	海水
	自然海塩加工	天日塩
	イオン交換塩加工	イオン交換塩
	イオン交換膜透析法	海水
湖塩	湖塩	湖塩層
岩塩	溶解法岩塩	岩塩層
	採掘法岩塩	岩塩層

ゲアンの
天日塩



一般的な食塩

高級スーパー等に並んでいる天日塩は、数ヶ月かけて結晶化するのに対して、ゲアンの塩はひとりで結晶化する世界でも珍しい塩です。昔は日本でも入浜式の塩田が盛んで、良質な塩が採れましたが、塩が専売化・機械化により、手を掛けた塩はほとんどなくなってしまいました。シンプルな塩味で素材の味を活かしたい料理には、特にお勧めです。ステーキやおにぎりに使うとその旨みが良くわかります。

●食用塩公正取引協議会は、日本に於いて食用塩の公正な表示等を指導する団体です。風と光はこの協議会の会員です。



食用塩公正取引協議会
<http://www.salt-fair.jp/>



一日で結晶化した塩

● 世界のオーガニック規格



日本で有機認証の歴史は浅く、2001年4月1日に発効した改正JAS法により国内で販売する農産物や農産物加工食品に「有機」又は「オーガニック」と表示するには、有機JAS認証機関による認定を取得する義務が課せられました。第三機関が認めるオーガニックは、国際的基準（日本では有機JAS規格）に準ずる認定機関による厳しい事前調査の上、認証されたものだけがオーガニックとして表示を許可されます。



アメリカ



ヨーロッパEU

フランス、イタリア、ドイツ、英国、スイスをはじめEU15か国、アメリカ、オーストラリア、アルゼンチンなど全20か国で有機（オーガニック）の認定がされたものは、基本的に日本でも「有機JAS認定品」として販売することができます。ヨーロッパのオーガニックの歴史は古く、海外の代表的な有機認証機関として1991年に創立されたエコセル(ECOCERT)は、フランスに本拠地を置き、世界の20か国以上に認定機関を持つ「世界最大の国際有機認証機関」です。オーガニック認定全米統一基準をもつ機関としてアメリカ農務省(USDA)によって設立された「USDA」、その他アメリカに本部をもつ、国際的認証機関の「OCIA」、SKAL（オランダ）、CERES（ドイツ）などがあります。



フランス



ドイツ

化学肥料や農薬などに汚染されていない健康な土地で、人と自然の力だけで育った作物は「オーガニック」と呼ばれます。もちろん、化学合成肥料、農薬、遺伝子組み換えは使用致しません。詳しくは、農林水産省のホームページを参照してください。

●農林水産省 http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/yuuki.html

えごま油一番しぼり 230g



注目の「オメガ3」

えごま油は、オメガ3脂肪酸がオリーブオイルの**100倍**

「えごま油一番搾り」は現代の食生活に不足しがちなオメガ3が手軽に摂れるオイルです。昔ながらの搾油方法（圧搾製法）で仕上げました。

原料の「えごま」は、シソ科植物でゴマとは異なるものです。植物性脂質によく含まれる不飽和脂肪酸のオメガ3（ α -リノレン酸）は、血液中の脂質濃度を下げる働きがあるといわれています。えごま油はそのオメガ3が豊富で、身体に効率よく摂取でき健康生活をお手伝いする、注目のオイルです。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
えごま油一番搾り	230g	24	1年	1,800円	4900783109524

生命の果実・デーツ

栄養価に優れた果実！

デーツは、中東で約5000年以上の昔から保存食として砂漠や日常で親しまれてきた「生命の果実」です。約7割が「ブドウ糖と果糖」なので、吸収と同化作用が早く、栄養補給や忙しい時に最適。またカリウムは、バナナの1.5倍、カルシウムはプルーンの1.8倍なので美容食やダイエット補助食としてもお勧めです。

デーツシロップは、液体なので活用範囲が広がります。スイーツやデザートなどお菓子作りなど、砂糖の代わりに調味料としても活躍、肉や魚料理には特濃タイプがお勧め、ヘルシーでうま味のあるお料理を楽しんでいただけます。

デーツ濃縮果汁 270g



和洋中に合う万能選手

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
特濃デーツ濃縮果汁	270g	12	1年	1,300円	4560473900673
デーツ濃縮果汁	270g	12	1年	1,300円	4560473900642

バックヤードから

風と光が初めて扱う「塩」、世界中の塩の中から厳選しました。まさしく社名に由来するようなこだわりの工程で作られた塩なのです。太陽の光と海から吹き付ける風によって作られた塩を皆様にお届けできることになりました。食塩と呼ばれている塩は、精製塩で本来人間にとって必須なミネラル分（カリウム、カルシウム、マグネシウム等）が殆ど取り除かれた塩化ナトリウム（Na）が99%以上含まれている塩なのです。精製塩の取り過ぎは、注意が必要ですが、天日塩等にはマグネシウムなど、人体が欲している物質が多数含まれていますので、ある程度の量の摂取は体に有益です。

ご不明な点やご意見は 電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治（しもさか）

KH150601C

■ 風コラム ■ 「ハラル認証」とは？

2020年の東京五輪・パラリンピックの開催決定を受け、ムスリム（イスラム教徒）が食べてもよい食品であることを示す「ハラル認証」を取得する食品会社が増えています。イスラム教では豚・アルコールなどが禁止されていますので、これらの禁止されている物を含まないものがハラルとなるのです。ただし、世界的に統一された基準はなく、各国の認証機関によって制度が異なっているため、ある国では禁止されている食品や規定が、他の国では問題とならないこともあります。

ハラル（HALAL）は、イスラム教の教えに基づき「合法的なもの」「許されたもの」という意味のアラビア語で、食品だけでなく、化粧品や医薬品、介護用品、金融など様々なサービスにも適用されます。最近では、イスラム教徒でなくても健康に気を使う人々からも注目されている食品です。

● 代表的なハラル認証マーク



日本



タイ



シンガポール

出展：一般社団法人ハラル・ジャパン協会
<http://www.halal.or.jp/halal/>

●弊社で扱っている
ハラル認証を
受けたカレールウ

商品名：ハラル認定
幸(さいわい)カレー 中辛 160g
価格：500円（税抜）





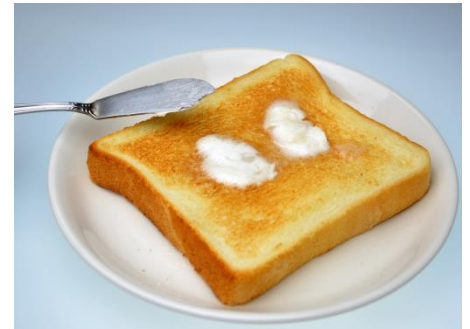
新発売

ココナッツオイル の香りとやさしい甘味が調和した

冬場でも固まらずクリーミーなスプレッドです



ココナッツクリーム
135g 価格 730円
入数24



安心の
トランス脂肪酸 0g
コレステロール 0.001g

風味豊かなオーガニックバージンココナッツオイルにはちみつと喜界島黒糖をブレンドし、ココナッツオイルの香りとやさしい甘味が調和したクリーミーなスプレッドです。パンへはもちろんパンケーキやお菓子作りにご使用いただけます。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
ココナッツクリーム	135g	24	9か月	730円	4560342330754

夏と言えばカレー



奄美カレー（甘口・中辛）
180g 価格 410円
入数24 6皿分/袋

奄美カレー ルゥ



奄美大島産
特別栽培の
生うこん使用



風味アップスパイス

ガラムマサラ付

ウコンのカ



奄美カレーは、うこんの北限の地、奄美大島で島おこしとして島民が努力して特別栽培した「生うこん」をたっぷり使用。その他20種類の香辛料を使い本格的なカレールーに仕上げました。原料中に牛脂と牛エキスは一切使用せず味を整えております。小麦粉は北海道産（ホロシリ）を、砂糖は奄美大島の隣、喜界島産を使用。その他厳選された原料を使用し、保存料・着色料は一切使用しておりません。風味をより楽しんで頂くためオリジナルスパイスを貼付していますので、お好みで出来上がったお鍋に最後ふりかけて混ぜて下さい。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
奄美カレー（甘口）	180g	24	1年	410円	4560342330044
奄美カレー（中辛）	180g	24	1年	410円	4560342330051
これでもカレー ルゥベジタブル（甘口）	160g	24	1年	530円	4560342330129
オーガニックベジタブルカレー ルゥ（中辛）	120g	24	1年	600円	4560342330211

米粉



米粉使用。9つのスパイスと小麦粉を含めた23の食品を使用していません。特定のを食べられない方も食べられる方も家族そろって美味しく食べて頂ける**オール植物性カレー**。

**これでもカレー
ベジタブル（甘口）**
160g 価格 530円
入数24 6皿分/袋



有機
認証



**世界で初めて
開発したオーガニック
ベジタブルカレーです。**

原料には一切、動物性のものを使用しておりませんので、ベジタリアンの方にも安心してご利用頂けます。

**オーガニックベジタブル
カレー（中辛）**
120g 価格 600円
入数24 5皿分/袋

人気商品

オーガニックビーガン レトルトカレー



油脂・小麦
動物性原料
砂糖不使用



油脂



小麦



動物性原料



砂糖
(さとうび由来)

7種の有機スパイスをブレンドし、有機野菜ベースに加え、2種類の有機豆を煮込んだビーンズと有機オニオンをふんだんに使って煮込んだオニオンの本格レトルトカレーを2種類をご用意しました。

オニオン 600円 180g
ビーンズ 650円 入数24

ハラール認証 カレー



日本初



幸(さいわい)カレー 辛口/中辛 160g
価格：各500円 6皿分/箱



こだわり佃煮

山幸彦 国産生姜のつくだ煮 115g

良質の国産生姜を国産厳選調味料で炊き上げた佃煮の変わり種。温かい白いご飯との相性が抜群で独特の風味が食欲をそそります。おにぎりや混ぜご飯、お粥、お茶漬けに添えて。



後引く美味しさ

山幸彦 野沢菜ゴマ油炒め 125g

伝統的越冬漬物である野沢菜漬は、春の気温の上昇と共に乳酸発酵が進んで酸味が強くなります。これを古漬けと呼び、これに唐辛子等を加えて、ゴマ油で炒めました。野沢菜は各種ミネラルやビタミン、食物繊維が豊富です。酒のつまみや、おにぎりに。

1ケースより発送可能です！

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
国産生姜のつくだ煮	115g	20	2年	600円	4971998318353
野沢菜ゴマ油炒め	125g	20	2年	600円	4971998318322

バックヤードから

ラーメンとカレーは日本の二大国民食。なぜか夏になるとカレーの売上が伸びます。カレーを作るには「カレールウ」なるものがりますが、「インドにはカレールウが無い」って知ってましたか？ カレー粉は18世紀にカレー料理を簡単に再現するため、イギリスで発明されたもので、英国人の好みから始まったと言われています。インドでは、料理に合わせて各スパイスを加え、最後にガラムマサラで味を統一するというのが一般的で、インドには日本のカレールウは存在しないのです。カレーに使用しているスパイスは健康にも良く、今年も暑い夏をカレーを食べて乗り切りましょう！

ご不明な点やご意見は 電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治 (しもさか)

KH150701B

■ 風コラム ■ カレーが入っている取手付きの器？



レストランで、ちょっと高級なカレーだとこのポットに入って出てくることが多いですね。でもインド料理店では出てこないのはイギリス風スタイルだからです。このカレーポットを、一般家庭で使っている人は少ないでしょう。収納するにはスペースをとってしまいます。

これは、元タソースポットまたはグレービーポットと呼ばれるもので、各種ソースや、ローストビーフのグレービーソース用として、昔から現在に至るまで使われています。つまりカレーポットとはいいますが、元々イギリスでいろいろな料理に使っていたポットをカレーにも使ったということです。

出展：ハウス食品株式会社（カレーを知る）
<https://housefoods.jp/data/curryhouse/know/>

風と光だより 8月号

葉月（はづき）August, Aug.

No.12 2015年8月1日発行 <http://www.kazetohikari.jp/>

オーガニックと
こだわりの食品

風と光
The Wind and Light

株式会社風と光
横浜市神奈川区鶴屋町1-7-10-2F
TEL:045-316-2020 FAX:045-316-2019

価格の表示については全て税抜価格です。

日本初



Y社バイヤー様より

驚きの美味しさ、この
黒糖の味を知ると他の
黒糖が食べられない
くらい最高!

喜界島



日本初の有機JAS認証 黒糖 がこの秋誕生します!

喜界島は、鹿児島県奄美大島の近くにある、周囲50km、島民7,500人の小さな島です。島の人々や自然環境に惚れ込んだ青年の杉侯さんは、東京から喜界島に移り住み、環境を壊さないサトウキビの栽培と黒糖の製造を目指し、島の人々の協力でサトウキビ栽培を始めました。

杉侯さんは、喜界島有機サトウキビ研究会を喜界島の朝日酒造(株)様と立ち上げ、サトウキビの品質向上のために日々、努力を重ねました。有機肥料のみ使用する農法により、ついに2015年秋には有機JASに認定された黒糖が商品化されます。黒糖の原料は、100%有機JASサトウキビを使っており、ザラメ糖などの混ぜ物が入っておりません。皆様のお手元に届くまで、今しばらくお待ちください。



大きく生長したサトウキビ



杉侯さん



新発売



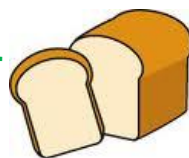
有機JAS認証 ホームベーカリー 1斤用 顆粒分包の酵母です

便利な1斤用使い切りドライタイプで計量の必要無し

有機穀物を栄養源にして、オーガニックの栄養素で育てたドライイーストタイプのパン酵母です。原料は全て遺伝子組換えフリーで素朴な原料と方法によって作られた酵母です。ご家庭で、ホームベーカリーを使えば簡単にオールオーガニックの焼き立てパンが出来ます。安心してお子様に美味しい朝食を作っておあげ下さい。

3g×12包 価格 700円 入数24

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
有機穀物で作ったパン酵母	3g×12	24	1年	700円	4560342330655



有機パンミックス粉と
合わせてご利用下さい

プレーン
全粒粉
ココア
抹茶



好評発売中!



ココナッツクリーム
135g 価格 730円
入数24

ココナッツオイル の香りとやさしい甘味が調和した冬場でも固まらずクリーミーなスプレッド

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
ココナッツクリーム	135g	24	9ヶ月	730円	4560342330754

風味豊かなオーガニックバージンココナッツオイルにはちみつと喜界島黒糖をブレンドし、ココナッツオイルの香りとやさしい甘味が調和したクリーミーなスプレッドです。パンへはもちろんパンケーキやお菓子作りにご使用いただけます。

販促用ポップをご用意しましたので
ご希望の方は、弊社営業までお問合せ下さい。

安心の
トランス脂肪酸 0g
コレステロール 0.001g

本物に出会う!



こだわりの塩に大反響!

古式天日塩



こだわりの塩「古式天日塩」は、違いが分かる人に使ってもらいたい一品です

天日塩は、塩田に導いた海水を太陽と風の力で蒸発させて作った塩です。

300g 価格 460円 入数24

商品名	内容量	価格	JAN
古式天日塩	300g	460円	4560342330723

価格の表示については全て税抜価格です。

スーパーフード

海外のセレブ達が使用していることで話題に
その話題の「スーパーフード」とは？

人気モデルのミランダ・カーや歌手のマドンナといった海外セレブたちがその美貌と健康を維持するために取っていることで注目を浴びており、ブームはまだまだ広がっています。

栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品であること



出展: happymoneysaver.com/

●今、注目のスーパーフード（赤字は弊社でご紹介した食品）

- ・ココナッツ ・スピルリナ ・アサイー ・カカオ ・えごま
- ・チアシード ・ウコン ・クコの実（ゴジベリー）
- ・麻の実（ヘンプ） ・バオバブ ・カムカム
- ・ブロッコリースーパースプラウト ・ビーポーレン



健康応援団

麻の実（ヘンプ）



有機 麻の実ナッツ 180g 1600円

契約農家で栽培された有機麻の実の殻を取り除いた中身の部分です。硬い殻が取り除かれており大変やわらかなので、小さいお子様から年配の方まで大丈夫です。ナッツのような風味はどんなお料理にも合います。ドリンクに加えたり、カレーやシチューの隠し味にお楽しみください。



有機 ヘンプパウダー 180g 1380円

低温圧搾で脱脂した麻の実を微粉末化したヘンププロテイン。豆乳やジュースに混ぜるほか、お菓子づくりにも最適です。希少なガンマ・リノレン酸が含まれているのも特徴です。食物繊維が豊富なので、整腸作用のある漢方薬として使われています。「便秘」に悩む方にはお勧めです。



話題のオメガ3系



現代人に不足がちな必須脂肪酸（α-リノレン酸）を補給主成分には話題のオメガ3の脂肪酸（α-リノレン酸）を多く含む希少な油で、α-リノレン酸は体内でDHA・EPAに変換され吸収されますので、特に現代の食生活に必須の脂肪酸です。オメガ3系必須脂肪酸には外傷修復作用、動脈硬化予防作用の働きが報告されています。

780円

商品名	内容量	価格	JAN
えごま油生	100g	780円	4560342330747

バオバブ フルーツパウダー85g 1500円

余り聞かれない「バオバブ」ですが、アフリカの大地のパワーが宿るバオバブは栄養満点。酷暑のアフリカで人々を助け続けているスーパーフルーツ「ビタミンCはレモンの2.5倍」「カルシウムは牛乳の約3倍」「食物繊維はごぼうの7倍以上」「鉄分はほうれん草の約3倍」夏対策にぴったりの食材です。ヨーグルトやスムージーに混ぜたりしてご使用下さい。

煎り荳胡麻（いりえごま）150g 600円

話題のスーパーフードの一つ、エゴマを低温でじっくり焙煎処理し、香ばしく仕上げました。ごはんやサラダにそのままふりかけたり、すり鉢で擦って和え物やドレッシングにも合います。サクサクとした食感と香ばしさが特徴です。エゴマには必須脂肪酸αリノレン酸が多く含まれています。えごま油とはまた違った使い方が出来、香りと風味をそのままいただく贅沢な一品をお楽しみください。

■ 風コラム ■ カレーにもウコン

スーパーフードでも名前のあったウコンですが、弊社の奄美カレーの原料として使用されています。原料のウコンは奄美産で根茎に含まれるクルクミンは、薬効があり肝機能強化が期待される有効成分といわれています。血液中の有害物質を取り除き、血液の流れを良くしてくれる働きがあるそうです。

ビールが美味しい季節ですが、ウコンを頼りにしての飲み過ぎにはぐれぐれもご注意下さい。夏はウコン入りのカレーを食べて暑さを吹き飛ばしましょう。



奄美カレー（甘口・中辛）
180g 価格 410円
入数24 6皿分/袋

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
有機麻の実ナッツ	180g	12	16ヶ月	1600円	4582144960113
有機ヘンプパウダー	180g	12	16ヶ月	1380円	4582144960496
バオバブフルーツパウダー	85g	10	3年	1500円	4580093032004
煎り荳胡麻	150g	30	1年	600円	4971998318322

バックヤードから

ウコンはスパイス中でも代表的なターメリックのことです。スパイスと聞くと「辛い」のイメージがありますが、唐辛子の辛さを表す単位として「スコビル値」があることはご存じの方も多いと思います。極辛で知られるハバネロは10万スコビル、世界一辛い唐辛子として2013年ギネス認定されているのが「キャロライナ・リーパー」と言われ300万スコビル値もあるそうで、何とその唐辛子を原料とした激辛ソース『コブラチリ』があるのはご存じですか？調理は防塵マスク＆ゴーグルを着用の辛さです。そこまで過激になる必要は無いのですが、なぜか夏は「激辛」の言葉に反応する季節です。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治（しもさか）

KH150801A

新発売

生活習慣病や
血糖値が気になる方へ

携帯に便利なポーショントップタイプが新登場！



● オーガニック ココナッツシュガー 4g×20包



4g×20包
価格 500円 入数24

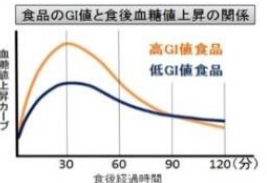


商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
オーガニック ココナッツシュガー ポーショントップ	4g×20	24	2年	500円	4560342330686

★低GI甘味料

（グリセミック インデックス：血液中の血糖値の上昇度合いを示す値）

ココナッツシュガーは、他の砂糖類と比べるとGI値が35と非常に低く、精製された白砂糖（GI値：110）には糖質の代謝に必要なビタミンB群が含まれておりませんが、ココナッツシュガーにはバランス良く豊富に含まれております。



人は発汗により電解質を消耗し、さまざまな症状が引き起こされますがココナッツシュガーにはこれを補うナトリウム、カリウム、塩素、カルシウム、マグネシウムが豊富に含まれております。また、人体組織を構成しているタンパク質の元になる20種類のアミノ酸のうち16種類アミノ酸がバランス良く含まれていてエネルギー代謝を促進し細胞の老化を防ぎます。また、腸内細菌の生育を促進する食物繊維イヌリンが含まれ腸内細菌のバランスを整えます。

細胞の老化を防止

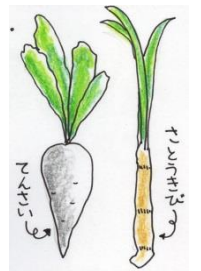


人気の250g
価格 700円 入数24

1kg入りのお得なパッケージをご用意しました。その他[分包の大容量]もあります（詳しくは弊社営業まで）

Sugar シュガー

砂糖（さとう、英sugar）は、甘みを持つ調味料（甘味料）である。物質としては糖の結晶で、一般に多用されるいわゆる白砂糖の主な成分はスクロース（ショ糖）である。砂糖の原料は、「サトウキビ」「てんさい：甜菜（ビート）」「サトウカエデ」「オウギヤシ（サトウヤシ）」「ココヤシ」です。国内ではビートは北海道、サトウキビは鹿児島県の南西諸島や沖縄県でそれぞれ栽培されています。



※ ウィキペディアより(Wikipedia)

出典 <http://homepage2.nifty.com/chienoseikatu/>

出典 <http://thegoodbalance.com/>

製法による分類

含蜜糖	黒砂糖（黒糖）、白下糖、和三盆 カソナード（赤砂糖）
分蜜糖	粗糖、精製糖

細分類	
精製糖	ザラメ糖、車糖、加工糖、液糖
ザラメ糖	白双糖、中双糖、グラニュー糖
車糖	上白糖、三温糖
加工糖	角砂糖、氷砂糖、粉砂糖、顆粒状糖

化学成分による分類

単糖類	二糖類
フルクトース（果糖） グルコース（ブドウ糖） ガラクトース（乳糖）	スクロース（ショ糖） マルトース（麦芽糖） ラクトース（乳糖）

砂糖は製法により「含蜜糖」と「分蜜糖」に大きく分けます。黒砂糖は原料の煮汁を固めたもので、カリウムや各種ミネラルが豊富に含まれています。白砂糖（精製糖）は、途中までは黒砂糖と同じですが、そのまま固めず、煮溶かして遠心分離などでショ糖成分を結晶化させたものです。精製によって糖蜜を取り除いているので分蜜糖と言います。「三温糖」は精製度が低い砂糖ではなく、砂糖の精製工程で最後まで残った液から採れる砂糖です。三温糖を取った後の液は「廃糖蜜」としてアミノ酸発酵工業の原料になります。ショ糖を酵素的に分解してできる果糖とブドウ糖の混合物（転化糖）は、砂糖より甘みの強い甘味料として使われます。

黒糖（黒砂糖）と粗糖との違いは？

原料の「サトウキビ」や「てんさい」を搾った絞り汁をそのまま煮詰めた物が黒糖、絞り汁に石灰を加えて不純物を沈殿させて、上澄み液を煮詰めたものが粗糖です。黒糖は糖蜜とショ糖が含まれているので含蜜糖に分類され、粗糖は分蜜糖とに分類されます。色はこげ茶色と薄茶くらいの差があり、味も違います。粗糖は精製する前の工程なのでミネラル成分も多く含まれています。黒糖は和食や和菓子に使用されるが、洋食にはあまり使用されないため、洋食化した日本では使用量が減少しています。しかし最近の健康志向の高まりから黒糖や粗糖の使用が増えています。

砂糖活躍の場

砂糖の食品への応用は多岐に渡り、主に甘味料という用途の他、デンプンが劣化して固くなるのを防いだり、ケーキやお菓子を作るときクリームを泡立ちを良くします。食材の表面に艶を出し外観を引き立てる役目。ジャムなど作るときペクチンと加熱することでゼリー状にする。パンを作るときイーストの発酵を助ける。肉類を柔らかくする。砂糖の濃度によっては食品の保存にも利用される。

価格の表示については全て税抜価格です。

自然派糖類



250g

500g



110g



110g



3g×30



250g



4g×20



250g



250g



業務用 ブラジル砂糖
3g×200

風と光 取扱い糖類

喜界島の粗糖は指名買い

喜界島は鹿児島県奄美大島の北西部に位置する島です。

品 名	特 徴
喜界島 さとうきび粗糖	喜界島は、隆起珊瑚でできた島のため土壌はアルカリ性でミネラルも多く、「こく」と「うま味」のある粗糖に仕上がりが、島民は「味醂要らずの砂糖」と言っております。煮物などにお使いいただければ、「味醂要らず」というほどの美味しさです。あらゆる料理のほか、コーヒー、紅茶に良く合います。
和食に 特別栽培 喜界島さとうきび黒糖	「日本で最も美しい村」に認定された喜界島産の特別栽培さとうきびで作った黒糖です。味は淡白で上品なコクがあり、色も白いことから「和三盆」に似ていると言われています。原料は特別栽培のサトウキビのしぼり汁のみでザラメ等は使用しておりません。
製菓に オーガニック ブラジル砂糖	JAS有機登録認定機関によって認証されたグラニュータイプ砂糖は、クセがなくまろやかでパン・お菓子作りをはじめとして、コーヒー・紅茶などに良く合います。原料には、益虫を活用し害虫を防除という生態系コントロールで栽培されたサトウキビを使用しています。
オーガニック ココナッツシュガー	他の砂糖類と比べるとGI値が35と非常に低く、摂取した際に血糖値は穏やかに上昇し、インシュリンの分泌も安定することで、そのエネルギーの多くは活動することで消費され、体内に脂肪として蓄積されることが少ない性質をもっています。
低GI オーガニック アガバスイート	アガバスイート（パウダー）は、従来の白砂糖の代替として、焼き菓子や生菓子への利用に最適です。主成分が果糖なのでGI値は26と低く身体に優しいので健康な身体作りにはやさしいので健康、美容に敏感な人には最適な甘味料です。

オーガニックコストリカ粉末黒糖（業務用25kg）

有機栽培のサトウキビを100%使用し、低温低圧法によりミネラル分、砂糖酵母を自然のままバランスよく残した有機シュガーです。サトウキビのもっている自然の力を大切にしているのが黒糖の特徴で、黒糖本来の風味と製造時に生じる灰汁が自然の旨味とコクを引き立てています。

デーツ濃縮果汁

栄養価に優れた果実！



270g

デーツシロップは、黒糖のような風味と甘さがあり、中東の昔ながらの「天然のおやつ」と呼ばれています。独自の味を出すための調味料の配合に使っている甘味料【砂糖、水飴、オリゴ糖、異性化糖、ソルビトールステビア、みりん等】の使用量を減らしてデーツ果汁を少し加えるだけで、いわゆる「甘味料の角が取れ」「コク」がでるので、スイーツやデザートなどお菓子作りなど、砂糖の代わりの調味料としても活躍、肉や魚料理には特濃タイプがお勧め、ヘルシーでうま味のあるお料理を楽しんでいただけます。

2400gの業務用



■ 風コラム ■

白砂糖と黒砂糖の違いは？

世間では悪者扱いされることが多い白砂糖、では黒砂糖とは何が違うのでしょうか？ 白砂糖はその精製過程で様々な化学薬品を使用して、精製し製造され、さらに漂白する過程で塩酸や無機酸を使います。白か黒かと言うより精製化しているかいないかの違いです。精製後は栄養成分が著しく減少し甘味としての用途のみに使用されるので、良くないと言われるのです。しかしこの精製糖も生活の場では重要な働きをしていることも確かです。

ココナッツクリームには、ココナッツオイルに「蜂蜜」と「喜界島黒糖」をブレンドし、ココナッツの香りとやさしい甘味が調和したクリーミーなスプレッドです。パンへはもちろんパンケーキやお菓子作りにご使用いただけます。



ココナッツクリーム
135g 価格 730円
入数24

ベジタリアン対応 800円

野菜・中華スープの素 5g×30包

ベジタリアンの方に対応した、動物性材料を一切不使用のこだわりの本格スープが誕生しました。もちろん化学添加物・白砂糖も不使用。お肉好きの方も満足できるじっくり丁寧に作られたスープです。新感覚の食スタイルで、心も体もほっこり温めましょう。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
菜食 野菜スープの素	150g	18	1年	800円	4571400240243
菜食 中華スープの素	150g	18	1年	800円	4571400240267

バックヤードから

巷で噂の「豆乳ヨーグルト」はご存知ですか？「東洋の大豆」と「西洋のヨーグルト」が合体した理想の健康食と言われ、大豆とヨーグルトには体内の塩分を排出してくれる効果が期待できるそうです。血糖値を安定させ、ダイエット中の栄養補給に最適です。特に便秘・肌荒れ・ダイエット・バストに悩んでる女性には嬉しい効果が多く、乳酸菌の力（便秘解消）、ビタミンE（美肌）、イソフラボン（バストアップ）、ビタミンB2で脂肪燃焼作用（ダイエット）があるそうです。材料は市販の豆乳とプレーンヨーグルトがあれば自宅で簡単に出来るのでお試しあれ！

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治（しもさか）

KH150901B

安心の
トランス脂肪酸 0g
コレステロール 0.001g



ココナッツクリーム
135g 価格 730円 入数24 **好評発売中！**

風味豊かな**オーガニックバージンココナッツオイル**に
はちみつと喜界島黒糖をブレンドし、ココナッツオイルの
香りとやさしい甘味が調和したクリーミーなスプレッドです。
パンへはもちろんパンケーキやお菓子作りにご使用いただけます。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
ココナッツクリーム	135g	24	9ヶ月	730円	4560342330754

価格の表示については全て税抜価格です。

**山形県川西町産の
べに大豆きな粉が
販売再スタート**

夏季期間
お休みしてた
きな粉が復活！

**100g
価格 200円
入数20**



天然のマルチサプリメントと呼ばれている

ナッツ&ドライフルーツ

美容・健康・ダイエットの味方！

世界各国から厳選された素材を集めました。

オーガニックにこだわった原料は、安心して美味しく



パンやお菓子の副材料として、相性抜群です！

※ 受注生産 60個より混載で、ご注文が可能です（各ケース10入り）

弊社有機パンミックス粉



●オーガニック ナッツ

ナッツ類は、数多くの栄養素が豊富に混じった植物性食品です。深みある味わいと香ばしさ、さらに独自の食感が魅力のナッツですが、その実の中には、老化を抑える抗酸化作用をもつビタミンEなど、現代人に欠かせないビタミン、ミネラルが豊富に含まれ、美容・健康面でも注目を集めています。



ミックスナッツ（右の3種類）



クルミ



カシューナッツ



アーモンド



●オーガニック ドライフルーツ

凝縮された自然の旨みには、現代人に不足しがちなビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含んでいます。



レーズン



クランベリー



ブルーベリー



アブリコット



デーツ



ブルーベリー



ドライバナナ



パイン

商品名	内容量	価格	JAN
有機レーズン	130g	400円	4560440020182
有機クランベリー	80g	500円	4560440020199
有機ブルーベリー(種抜)	130g	550円	4560440020212
有機デーツ(種付)	100g	480円	4560440020229
有機アブリコット	65g	550円	4560440020236
有機ブルーベリー	50g	700円	4560440020243
有機ドライバナナ	50g	500円	4560440020205
有機パイン	50g	500円	4560440020250

商品名	内容量	価格	JAN
有機アーモンド(生)	90g	700円	4560440020144
有機クルミ(生)	65g	650円	4560440020151
有機カシューナッツ(生)	90g	500円	4560440020168
有機ミックスナッツ(生)	90g	650円	4560440020175

今、人気と話題のスーパーフード「麻の実(ヘンプ)」



有機 麻の実ナッツ 180g 1600円 **人気No.1**

契約農家で栽培された有機麻の実の殻を取り除いた中身の部分です、硬い殻が取り除かれており大変やわらかなので、小さいお子様から年配の方まで大丈夫です。ナッツのような風味はどんなお料理にも合います。ドリンクに加えたり、カレーやシチューの隠し味にお楽しみください。



有機 ヘンプパウダー 180g 1380円

低温圧搾で脱脂した麻の実を微粉末化したヘンププロテイン。豆乳やジュースに混ぜるほか、お菓子づくりにも最適です。希少なガンマ・リノレン酸が含まれているのも特徴です。食物繊維が豊富なので、整腸作用のある漢方薬として使われています。「便秘」に悩む方にはお勧めです。

価格の表示については全て税抜価格です。

麻(ヘンプ)は、古くから衣服や食品、美容や医療でも使われて、海外ではいろいろな研究はなされています。最近ではとてつもない健康効能が見つかったという、注目のスーパーフードなのです。

有機 ヘンプシード
オイル 230g 1800円



有機栽培の麻の実をコールドプレス(低温圧搾法)で搾りました。ナッツのような香ばしさと軽い口当たりが特徴です。麻の実にはα-リノレン酸(オメガ3)、リノール酸(オメガ6)、γ-リノレン酸(GLA)等がバランスよく含まれています。そのまま食べる・仕上げにかける・合わせてまぜる等、使い方はとても簡単です。口当りは軽く、コクのある風味はクセになる美味しさ。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
有機麻の実ナッツ	180g	12	16ヶ月	1600円	4582144960113
有機ヘンプパウダー	180g	12	16ヶ月	1380円	4582144960496
有機ヘンプシードオイル	230g	12	16ヶ月	1800円	4582144960175

モリンガ・チアシード・フラックスシード(亜麻の実)・ソルガム(タカキビ)

ビーガンマヨネーズ

※受注生産 各1ケースよりご注文可能です(各ケース20入り・マヨネーズは12入り)



有機豆乳をベースに、認知症予防に効果が期待されるえごま油をブレンドしたマヨネーズです。卵を使用しないのでコレステロールゼロの商品です。ポリビア・ウユニ湖の天然塩を使用しています。



800円 冷蔵180日

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| ① モリンガパウダー 100g 1500円 | ③ ソルガムチップ50gプレーン 680円 |
| ② チアシードパウダー 100g 1500円 | ④ ソルガムチップ50gカレー味 720円 |
| フラックスシード/パウダー 150g 1500円 | ⑤ 大麦チップ50g 680円 |
| フラックスシード/粒 200g 1200円 | ⑥ モリンガ茶葉50g 1500円 |



こだわり製法
気仙沼

ゴロほぐし塩鮭 360円

三陸で水揚げされた鮭を厳選し使用し、丁寧に処理したフィレを一夜漬けにした独自の製法でゴロほぐしに仕上げました。着色はしないで、独自のタレに漬込み焼き上げ、手作業でゴロホグシすることによって美味しさが凝縮。やみつきになる味です。



素材本来の味
気仙沼

鮭フレーク 360円

厳選した三陸産鮭を使用し、鮭本来の味を活かした食べやすい味付けに仕上げました。原料仕入から最終商品まで一括で生産を行っており、化学調味料不使用のフレーク。



野菜・中華スープの素 5g×30包



ベジタリアン対応
賞味1年
5g×30包(150g)
価格800円 入数18

これからの季節にピッタリ！
動物性不使用・化学添加物不使用の
ベジタリアンスープ。

これからの季節に流通が大きく伸びるスープをご用意しました。スープとしての使用だけでなく、洋風料理の調味料として。また、中華料理ベースとしてチャーハンなどが作れます。白砂糖不使用だからマクロビの人も安心の商品です。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
ゴロほぐし塩鮭	80g	12	6ヶ月	360円	4997330341766
鮭フレーク	100g	12	6ヶ月	360円	4997330321812

商品名	JAN
菜食 野菜スープの素	4571400240243
菜食 中華スープの素	4571400240267

バックヤードから

本場のインドカレーでは、生クリーム同様、カシューナッツをカレーソースに加えてリッチでコクのあるカレーに仕上げます。ミキサーでカシューナッツと少量の水とミキシングしカシューナッツソースを作りカレーの隠し味に、庶民の味カレーが上品なインド宮廷料理に変身。カレーと言えば、今もブームのココナッツオイルをチキンカレーに使うと相性が抜群です。中華でも「鶏とカシューナッツ炒め」が人気ですが、ナッツは昔からお料理の材料として世界中で使われています。今年、日本でもNYで人気のナッツ専門店が開店しました。オイルブームの次はナッツブームが到来するかもしれませんね。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか)

KH150801A

価格の表示については全て税抜価格です。

喜

鹿児島県喜界島（きかいじま）

鹿児島県奄美大島の北西部に位置する喜界島（きかいじま）、鹿児島から約380キロにあるサンゴ礁の美しい、自然に抱かれた小さな離島です。「日本で最も美しい村」に認定された魅力あふれる鹿児島県の喜界島。喜界島は世界で初めての「オーガニックアイランド」を目指しており、離島の環境維持と生活向上を兼ねた、島おこし活動を目的としております。島に若い人々が戻ってきてくれ、活気がみなぎることも島おこしの大きな目的です。喜界島は、弊社代表の辻が第二のふるさととしている島でもあります。

日本初の有機JAS認証 黒糖 が誕生！

界



杉俣さん



喜禎さん

朝日酒造株式会社
<http://kokuto-asahi.co.jp/>

喜界島の人々や自然環境に惚れ込んだ杉俣さんは、東京から喜界島に移り住み、**環境を壊さないサトウキビの栽培と黒糖の製造**を目指し、島の人々の協力でサトウキビ栽培を始めました。その杉俣さんが、**喜界島有機サトウキビ研究会**を喜界島の朝日酒造(株)の喜禎(きてい)さんと立ち上げ、サトウキビの品質向上のために日々、努力を重ねて来ました。そしてついに2015年7月には日本初の有機JASを取得し、秋には国産有機黒糖として商品化されます。黒糖の原料は、**100%有機JASサトウキビ**を使っており、ザラメ糖などの混ぜ物は入っておりません。杉俣さんのつくる黒糖は淡白で上品なコクがあり、色も一般的な黒糖と比べて白いことから「和삼盆」に似ているとされています。



サトウキビ汁を煮詰める工程



この有機黒糖の味を
ぜひ体験してください

11月末発売予定

商品名	内容量	価格	JAN
有機国産黒糖 喜界島産 かけ割り	100g	550円	4560342330792
有機国産黒糖 喜界島産 粉末	100g	550円	4560342330782



喜界島の果てしなく続く一本道の脇に有機JASのサトウキビ畑があります

オーガニックアイランド喜界島を応援しています。



喜界島



地図引用：喜界島第一ホテル
<http://www.ama2.jp/daichi/>



NPO オーガニックアイランド 喜界島



有機JAS認定書



風と光は、喜界島を
応援する看板を
喜界島空港に設置

話題のオーガニックスーパーフード飲料 各 980円

オーガニック植物性原料を使った第三のミルク

アーモンドなどのナッツや、穀物、その他植物性原料から作るミルクのような飲み物です。新しい健康飲料として、また牛乳・豆乳に代わる飲料、代替乳としてもお役立ていただけます。そのまま飲むことはもちろん、ココアと合わせたり、シリアルにかけたり、お菓子づくりの材料としても相性が良く、アレンジ次第で幅広い美味しさを楽しむことができます。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
有機アーモンドミルク	1000ml	6	18ヶ月	980円	4562123396560
有機ヘンプミルク	1000ml	6	18ヶ月	980円	4562123392418
有機ヘーゼルナッツミルク	1000ml	6	18ヶ月	980円	4562123392524

有機ヘンプミルク

有機ヘーゼル
ナッツミルク

トップ
モデルも
愛飲

有機アーモンドミルク
ストレート（無糖）

その他ティスト違うバリエーション商品を含め13種類ございます。（要問合せ）

日本の伝統食材と調味料＆チョット気になる食品

輸入食品が増える中で、日本の伝統的な農業を受け継いだ、自然農法により育てた国産の食材を主な原料にした商品です。



かつおリッチだしの素
鹿児島県枕崎産の旨みが凝縮された
本枯節と香り豊かな荒節をたっぷり使用



うすいろ
だししょうゆ
自然農法産特選
こいくち醤油に
カツオ・昆布・
椎茸の旨み



あま酢
自然農法産
（国内産有機）の米から
製造した
純米酢に、
糖類と食塩
を加えたお
酢



なんでもひじき
国内産ひじきを
たっぷり使用



醤油屋さんのしょう
ゆラーメン2食入
北海道産小麦粉使用の
ノンフライ麺
天然醸造の丸大豆醤油
をベースにしたスープ



コーンスープ
北海道産のスイート
コーンを使用し
深い甘味が
感じられるスープ



わかめみそ汁 わかめ赤だし
各9g×6袋
化学調味料無添加のみそ汁



麻婆豆腐の素



親子丼の素



ミートソース

安心素材を使用したレトルト食品

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
かつおリッチだしの素	4g×30袋	12	18ヶ月	880円	4975668101535
うすいろ だししょうゆ	1000ml	12	1年	1000円	4975668101412
あま酢	1000ml	12	2年	905円	4975668304226
なんでもひじき	60g	20	6ヶ月	330円	4975668405015
醤油屋さんのしょうゆラーメン	2食入	15	10ヶ月	380円	4975668701117
コーンスープ	180g	30	2年	180円	4975668606054
わかめみそ汁	9g×6袋	25	1年	305円	4975668402014
わかめ赤だし	9g×6袋	25	1年	305円	4975668402021
麻婆豆腐の素	140g	30	2年	230円	4975668606023
親子丼の素	160g	30	2年	248円	4975668606122
ミートソース	140g	30	2年	210円	4975668606030

■ 風コラム ■ 注目のホールフード

アメリカでは、全脂肪乳やバターなど脂肪分が高い食品の売り上げが伸びているのだそうです。ダイエットには敏感なセレブやモデル達は、脂肪の吸収を抑えるダイエットから逆の「食材を丸ごと食べるホールフード」のスタイルに注目しているようです。

「丸ごと食べる」＝「自然につくられたもの」を食べる。オーガニックでナチュラルでいてシンプルな食品。

トランス脂肪酸や加工油などの品質の低い脂肪はカットしながらも、ナッツ、シード、ヘンプ、オリーブオイル、ココナッツオイルなどの良質な脂肪は積極的に摂取する人が多くなり、様々な添加物に加えられた低脂肪食品に疑問を持つ人たちが増えたそうです。

カロリーなどの数字にこだわらないで、より自然な製法で作られた栄養素が豊かなスーパーフードには注目が注がれるにはそれなりの訳がありそうです。



ホールフーズマーケット

バックヤードから

健康と美容の維持にスーパーフード達は注目されていますが、ストレスを溜めると身体を過度に酸性にしますので、いくら健康に配慮した食事をしていてもストレスを抱えながらの生活は意味も無く、それこそ不健康の始まりでもあります。長期にわたってベジタリアン・ローフード・ヴィーガンを実践することも重要なことですが、やはりバランスの取れた食事が重要で、そういった人達に日本の伝統的な「和食」が再注目されています。注目される理由として「見て楽しむ和食」単に食物を摂取する目的以外に心で食を味わう文化です。栄養のバランスではなく、身体と心のバランスを保つ健康法なのです。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治（しもさか）

KH151101A

オーガニックのパン粉と言えば「風と光」

風と光の隠れたヒット商品！



オーガニックパン粉

検索

丸ごと粉碎

オーガニックパン粉 100g

原料に有機小麦粉、「有機穀物で作った天然酵母」と食塩だけで作った有機パン粉です。有機食パンを作り、パンの耳も含め丸ごと粉碎乾燥した、サクサクとした香ばしい仕上がりが特徴です。魚肉類や野菜のフライに、ハンバーグやミートボールの練りこみにもご利用下さい。小麦粉は有機強力粉を、酵母は弊社有機JAS天然酵母、塩は沖縄産天日塩「シママース」を使用しております。

このパン粉を作るためだけに、特別にこだわりの食パンを焼いています！



入数20 230円

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
オーガニック パン粉	100g	20	1年	230円	4560342330235

♪スーパーフードのライスコロック



オーガニックパン粉を使ったレシピのご紹介です。おにぎりの具に今話題のスーパーフードが最適と聞いて、ナッツ入りのライスコロックを作ってみました。具にはヘンプ(麻の実)ナッツを使用、さらにこだわりのお塩を隠し味に入れました。

●作り方

- 1) 1、2、3の材料を使ってボール状のおにぎりを用意
- 2) 小麦粉、たまご、パン粉をつけて油で揚げる。
(おにぎりが冷えてから揚げるのがポイント)
- 3) 盛り付けて終わり、超簡単
お好みでチーズ入れも好評

材料 (2人分)

- | | |
|--------------|------|
| 1) ご飯 | お茶碗2 |
| 2) 麻の実ナッツ | お好みで |
| 3) 塩(天日塩) | 適量 |
| 4) オーガニックパン粉 | 適量 |
| 5) 薄力粉 | 適量 |
| 6) たまご | 1/2個 |

●材料にもこだわってみました！

職人も認めたこだわりの **天日塩 300g** **有機 麻の実ナッツ**



460円

塩田に導いた海水を太陽と風で蒸発させて作った塩です。こだわりの塩「古式天日塩」は、違いが分かる人に使ってほしい一品です。

有機 薄力粉 1kg

製菓・天ぷら用から製パン・製麺用まで、味はもちろのこと品質重視の有機小麦粉をご用意しました。職人さんにも好評な北米産の小麦粉です。土づくりから一貫して農薬を使わない有機小麦が原料です。その他業務用も含め内外の強力粉、全粒粉も取り揃えています。



980円



1,600円

脳活で話題の有機の麻の実ナッツです。殻を取り除いた身の部分です。詳しくは裏面を参考にしてください。

★ 2015年 第9回あなたが選ぶ 日本一おいしい米コンテストで



むすび米 5kg

山形県川西町にある弊社の実験農場のお手伝いをいただいている浦田農園の美味しいお米です。無農薬米と同じ育て方に、除草剤のみプラスしたお米です。下記のホームページからご購入出来ます。業務用の取扱いもありますので、お問合せ下さい。

秘伝枝豆と金賞米 全国にお届けします

浦田農園

<http://noukaurata.com>



●浦田農園 (0238-48-2236)

<http://noukaurata.com/okome.html>

「脳活」で話題の「麻の実(ヘンプ)」です

価格の表示については全て税抜価格です。

人気No.1



麻(ヘンプ)は、日本でも古くから衣服や食品に、最近では美容や医療でも使われて、海外では様々な研究はなされています。最近特に脳の活性化としてとてつもない効果が見つかったという、注目のスーパーフードなのです。



有機 麻の実ナッツ 180g

契約農家で栽培された有機麻の実の殻を取り除いた中身の部分です、硬い殻が取り除かれており大変やわらかなので、小さいお子様から年配の方まで大丈夫です。ナッツのような風味はどんなお料理にも合います。ドリンクに加えたり、カレーやシチューの隠し味にお楽しみください。栄養満点・天然のサプリメントです！

1600円

有機 麻の実ナッツ(非加熱) 180g



非加熱の麻の実は、ほんのりリフレッシュグリーンを感じる軽い風味です。麻の実ナッツは消化吸収のよい良質な植物性たんぱく質、必須脂肪酸を大変バランスよく含んでいます。さらに現代の食生活に不足しがちな鉄・銅・亜鉛・マグネシウムが豊富。美容食としてもオススメです。

1650円

有機 ヘンプパウダー 180g



低温圧搾で脱脂した麻の実を微粉末化したヘンププロテイン。豆乳やジュースに混ぜるほか、お菓子づくりにも最適です。希少なガンマ・リノレン酸が含まれているのも特徴です。食物繊維が豊富なので、整腸作用のある漢方薬として使われています。「便秘」に悩む方にはお勧めです。

1380円

有機 ヘンプシード
オイル 230g



有機栽培の麻の実をコールドプレス(低温圧搾法)で搾りました。ナッツのような香ばしさと軽い口当たりが特徴です。麻の実にはα-リノレン酸(オメガ3)、リノール酸(オメガ6)、γ-リノレン酸(GLA)等がバランスよく含まれています。そのまま食べる・仕上げにかける・合わせてまぜる等、使い方はとても簡単です。口当りは軽く、コクのある風味はクセになる美味しさ。

1800円

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
有機 麻の実ナッツ	180g	12	16ヶ月	1600円	4582144960113
有機 麻の実ナッツ(非加熱)	180g	12	16ヶ月	1650円	4582144960533
有機 ヘンプパウダー	180g	12	16ヶ月	1380円	4582144960496
有機 ヘンプシードオイル	230g	12	16ヶ月	1800円	4582144960175

「有機アップルソース」瓶入りが新登場

無添加の自然な甘み



680g 瓶 980円

アップルソースとは、アメリカやヨーロッパのスーパーでは必ず売っている人気の食品「煮つぶしりんごペースト」のことです。



アップルソースは、子どものランチ用にサンドイッチと一緒にリュックに入れて持たせる定番のおやつです。

『有機アップルソース』は、有機りんごだけを使ったシンプルでナチュラルな美味しさが特徴です。そのまま食べるのはもちろん、ヨーグルトのトッピングやグラノーラと混ぜて朝食にしたり、お料理のkok出しや、お菓子作りの甘味料としても使えます。

1瓶に有機りんごが6個分も入った、たっぷりサイズの瓶タイプが新登場！有機JAS認証取得。もちろん保存料・着色料などの添加物も一切使用していません。



113g × 4個
780円

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
有機アップルソース 680g	680g	12	2年	980円	4582405121543
有機アップルソース 452g	113g × 4	18	2年	780円	4571342650254

確かなこだわり素材と
旨みたっぷり、低塩仕上げ
フリーズドライのお吸い物

化学調味料不使用。フリーズドライ製法なので軽量で長期保存が可能。海外旅行のおともやお土産にもお勧めです。

3種類のお吸い物
4個パック

舞たけのお吸い物/2個
甘えびのお吸い物/1個
真ふぐのお吸い物/1個

24入 680円
単品180円、賞味1年



2種類の生姜スープ
4個パック

ごぼうと生姜のスープ
淡路玉ねぎと生姜のスープ

各2個 24入 600円
単品160円 賞味1年



バックヤードから

スーパーフードのナッツ、弊社でも10月号で紹介したところ大変好評で再注目されている食材です。ナッツは製菓・製パンの副材料としても人気で、おつまみの定番でもあります。そこで友人にナッツのパワーを紹介したところ「おにぎりの具にすると美味しいよ」と教えてくれました。特に「ヘンプナッツ」がお勧めと言うので早速作ってみたのですが、隠し味に塩を少々入れると抜群の美味しさでした。塩以外に黒糖も合うよと教えてくれました。日本の味「おにぎり」にもオーガニック素材を組み合わせることでオーガニック(有機)へ関心が高まるきっかけになればと思いました。

ご不明な点やご意見は、電話もしくはinfo@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか)

KH151201A