

10月出荷  
スタート!

## ラブチョコ オーガニック ローチョコレート

罪悪感 **ゼロ!** の ローチョコ!

酵素の量が、他のチョコと比べて桁違い!

80%以上の高カカオでも、他のチョコは滑らかを出す為 高温で処理  
ラブチョコは、RAW（低温）で処理しているので  
大切な酵素が破壊されません! 体の中からキレイになりたい人を応援します!



インナービューティ  
チョコレート

### インナービューティ女子には最強のアイテム

エキストラピュア  
新登場!

エキストラピュアの  
「カカオ(スーパーフード)」  
本来の味を  
体感して下さい



ダイエットコンサルタント  
お勧めの  
毎日食べたい  
おやつ7選に登場

カカオ94%

オランダ産  
600円

滑らかな苦味が癖になりそう!  
カカオ94%納得のダークチョコを加え  
2018年秋の6種類が勢ぞろい!

- 1)ピュア/ニブス
- 2)クコ/オレンジ
- 3)アーモンド/イチジク
- 4)マルベリー/バニラ
- 5)ピーカン/マカ
- 6)エキストラピュア



## 秋は製菓製パンの季節!

国内産有機小麦粉  
(薄力粉・強力粉) 1kg



各1,100円

国内で有機栽培された原料を使い、  
こだわりの国内産有機薄力粉をご用意しました。

賞味期間  
6ヶ月

薄力粉: 製菓・天ぷら用、強力粉: 製パン・製麺用

商品名	内容量	入数	JAN
国内産有機薄力粉	1kg	6	4560342330563
国内産有機強力粉	1kg	6	4560342330570

## やみつきシラチャーソース

最近話題らしい「有機シラチャーソース」  
やばい、これは美味しい...!  
やみつきになりそう!



- ・タバスコよりもマイルドな辛さ
- ・ホットドッグやピザに
- ・肉料理や魚料理に



ビリ辛  
万能調味料

580円

ガーリックが効いたまろやかな味は、シーフードはもちろんお肉料理にも合う



## 魔法の調味料「有機ガバオソース」

人気の有機ガバオソースが完成!  
ガバオ以外のピリ辛料理にも調味料として最適

580円



「脳活」で話題の「麻の実(ヘンプ)」再登場です

価格の表示については全て税抜価格です。



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！

価格が変更になりました。 **1,850円**



サラダにトッピング  
入り数：12 賞味期間：16ヶ月



健康維持に！  
かけるだけでいつもの料理がご馳走に！

無添加、こだわりの手焼きソフトおせんべい

秋冬定番の手揚げせんべい



●あまえび 大判  
近海産の甘えびを使用し、職人が一枚一枚丁寧に仕上げたふわっ、サクッと軽い口当たりのおせんべいです。



●ごま 大判  
沖縄産黒糖を使用し、職人が一枚一枚丁寧に仕上げました。軽い口当たりのおせんべいなので、手が止まらない。白ごまと黒ごまの2種類が入っています。

混載で20個より 共通：価格：320円、賞味期間：120日

商品名	入数	JAN-CODE
白えび 大判	10	4977889008082
こしひかりせんべい	10	4977889008099
あまえび 大判	10	4977889007016
ごま 大判	10	4977889007023

1番人気は「あまえび」  
ついて「ごま」  
大好評のソフトせんべいの季節が到来

オーガニック柚子ドリンク



冬はホットで

柚子のさわやかさがそのままドリンクに



180ml

徳島県の木頭地域の契約農家が、自然循環農法によって栽培した木頭柚子を手しぼりした果汁（有機JAS認証取得）と有機砂糖、木頭の山から湧き出る湧水で作りました。さらりとしたのみ口、柚子の風味がさわやかです。夏はクールで、冬はホットでお楽しみください。

価格：300円 入数：30  
賞味期間：1年 2ケースより  
JAN 4538512001735

無添加



無添加にゅうめん

ゆでたての麺のつるりとした食感と、あごだしが効いたスープをお楽しみください。

島原手延べそうめん 国産小麦100%

価格：380円 入り数：12×4 賞味期間：1年

商品名	内容量	JAN
隠れ岩松 塩にゅうめん	176g	4965729002819
隠れ岩松 飛魚だしにゅうめん	176g	4965729002840

バックヤードから

冷蔵技術の無い時代、常温で長く食べられる保存食は日本人の知恵が凝縮されています。保存食の代表「梅干」冷蔵庫が無い時代は塩分濃度20%だったのですが、塩分の過剰は高血圧や脳出血の原因とされ、塩分摂取量の多い寒冷地では減塩運動が盛んになり冷蔵庫保管を前提に15%程度まで下げ、漬物も同様に減塩の為に要冷蔵が増えたそうです。漬物は塩蔵と発酵の両方合わせて保存性を高めています。発酵と腐敗の違いは何でしょうか、発酵も腐敗も微生物が関係するものですが、人間にとって有益な結果をもたらすのが発酵です。保存食の歴史は発酵の歴史でもあり世界に誇る和食には多くの人達の知恵が凝縮しています。

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) KH181001A

阿久根産のきびなご

鹿児島阿久根産のきびなごは、絶対食べたい一品と言われるほどの美味！

混載で60個より

価格：500円 入り数：60 賞味期間：6ヶ月

商品名	内容量	JAN
薩摩の黒酢炊き	100g	4951064000535
薩摩の黒酢炊き(山椒)	100g	4951064001563
薩摩の黒酢炊き(ピリ辛)	100g	4951064001556

