

# 風と光だより 1月号

## 睦月（むつき）January

No.41

2018年1月4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2-21-1-8F

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

あけましておめでとうございます。

おかげさまで株式会社風と光は、本年設立10年を迎えます。

これもひとえに皆様のご支持とご声援、ご指導のおかげであり、販売先様、仕入れ先様、製造・生産者様、皆々様に心より感謝申し上げます。

弊社はまだまだご期待にお答えできる力はございませんが、全社員一丸となって未来に向かって努力する所存でございますので、どうか今後ともよろしくお願い申し上げます。

特に国産有機黒糖をわが国で初めて喜界島より発売できることになったことは大きな喜びでございますが、今年も喜界島に設立された「NPO法人オーガニックアイランド喜界島」会員からの有機農産品と加工品が新たな産声をあげる準備をしており、喜界島が国立公園に指定されたこともあり、もっと飛翔してもらうためにも応援をしたいと考えております。

株式会社風と光 代表取締役 辻 明彦



## 2018年は皆さまの声にお答えして、新商品を準備中！



### ラブチョコ オーガニックローチョコレート

バレンタインの準備はOK？  
あなたの店頭には並んでいますか？

2月14日は、彼の健康を願う・おとなのバレンタインデー



LoveChock応援隊  
Instagramより



価格 600円/本（税抜）

プレゼントに最適な 5本セットをご用意

国内最大級の健康産業 B to B 商談展

## 健康博覧会

Tokyo Health Industry Show 2018

健康食品・サプリメント展 Health Food & Supplements  
ビューティ＆アンチエイジング展 Beauty & Anti-aging  
健康機器展 Health Equipment & Health Care  
オーガニック＆ナチュラルプロダクツ展 Organic & Natural Products  
フィットネス＆スポーツ展 Fitness & Sports



今年の風と光は  
日本のスーパーフード  
と

ヴィーガン＆グルテンフリー

2020年のオリンピックに向けて「オーガニック2020」

無料招待券をご希望の方はご連絡下さい。

2018年1月31日（水）～2月2日（金）

オーガニック＆ナチュラル プロダクツコーナー

西4ホール ブース No.4M-12

九州/喜界島の黒糖・ごま  
山形/川西町の紅大豆

NEW 有機穀物で作った  
天然酵母  
ベーキングパウダー



## スープには風と光の オーガニック酵母エキスを採用



SOY SAUCE (しょうゆあじ)



MISO (みそあじ)



SALT (しおあじ)



動物性エキス 未使用 乳製品 未使用 甲殻類 未使用 魚貝類 未使用 アルコール 未使用 化学調味料 未使用

## 恋する おいしさ マイラーメン

企画段階よりミシュランのビブグルマンに選ばれている東京八丁堀の「麺や七彩」が監修につき、乾麺とは思えない美味しいラーメンを作り出すことができました。

### <麺のこだわり>

徹底的に平打ち中太ちぢれ麺にこだわって作りました。平打ち麺の特徴は、その麺の表面積の広さにあります。時間の経過と共にスープを吸収し、より味わい深い麺へと変化します。まるでうどんの様な太さにも理由があり、丁度よく贅沢に“もちっ”とした食感を演出します。



## ヴィーガンラーメン

### <スープのこだわり>

動物性エキスと化学調味料を一切使用せず、上質な和食の出汁を再現しています。素朴でありながら味わい深いスープで、内臓にかかる負担を軽減させることができました。化学調味料特有のえぐみは一切なく、口に入れたその瞬間から、コクを味わえるスープに仕上がっています。

世界中で誰もが安心してたべられる  
ラーメンを目指して

価格の表示については全て税抜価格です。

価格**238円**

阪田博昭氏 監修



麺や七彩

<http://shichisai.com/>

日本の国民食・ラーメン  
世界が絶賛する  
麺とスープに挑戦!



共通：価格238円、入数：30、賞味期限：8ヶ月

| 商品名          | 内容量 | JAN-CODE      |
|--------------|-----|---------------|
| マイラーメン しょうゆ味 | 90g | 4589468000037 |
| マイラーメン みそ味   | 91g | 4589468000020 |
| マイラーメン しお味   | 90g | 4589468000013 |

## 無添加、こだわりの手焼きソフトおせんべい



### ●白えび 大判

富山湾の珍味白えびを使用し、職人が一枚一枚丁寧に仕上げ、大判で食べ応えのある軽い口当たりのおせんべいです。

うるち米：国産、白エビ：富山県産

### ●こしひかりせんべい

福井産こしひかりを使用し、無添加の醤油を使用したおせんべいです。

うるち米：福井県産



### ●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、サクッとした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たふわっ、サクッとした軽い口当たりのおせんべいです。白ごまと黒ごまの2種類が入っています。

## 1番人気は「あまえび」ついで「白えび」 大好評のソフトせんべい

無添加  
国産原料  
職人手揚げ

共通：価格320円、賞味期限：120日

| 商品名       | 内容量  | JAN-CODE      |
|-----------|------|---------------|
| 白えび 大判    | 8枚入  | 4977889008082 |
| こしひかりせんべい | 10枚入 | 4977889008099 |
| あまえび 大判   | 11枚入 | 4977889007016 |
| ごま 大判     | 18枚入 | 4977889007023 |

※ 配送ロットは2ケース以上（偶数ロット混載可）

## バックヤードから

前回は、漢方医学は日本独自の医学とお伝えしましたが「医食同源」も同様日本で生まれた言葉なのです。1972年に医学博士の新居裕久が中国の「薬食同源」を言い換えた言葉で、薬膳と共に語られることが多い言葉です。日頃からバランスの取れた美味しい食事をとることで病気を予防し、治療しようとする考え方に対し、西洋医学は病気になった人を治すために薬を処方する考え方です。つまり病気になる前の「未病」の段階で普段普通に食べているものが大事であり、かつ病気の予防になるということです。年末年始は暴飲暴食になりがちな季節、日頃の食事がいかに大切かを見直す年の初めにしましょう。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは [info@kazetohikari.jp](mailto:info@kazetohikari.jp) へご連絡下さい。 担当:下坂誠治 (しもさか) KH180104A



# 風と光だより 2月号

## 如月（きさらぎ）February

No.42 2018年2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2-21-1-8F  
TEL:045-316-2020 FAX:045-316-2019



ラブチョコ  
オーガニック  
ローチョコレート

彼の健康を願う  
おとなの  
バレンタインデー

価格 600円/本（税抜）



## 2018年新商品展示 2月14日より

無料招待券ご希望の方はご連絡下さい。  
あるいは、下記のオフィシャルサイトより  
事前登録で入場無料

**SMTS 2018**  
SUPERMARKET TRADE SHOW  
スーパーマーケット・トレードショー  
(五味商店様こだわり商品コーナーにて)  
2018年 2月14日(水)～16日(金)  
**幕張メッセ** <http://www.smts.jp/>  
こだわり商品コーナー No.41

## 国内最大級の健康産業BtoB商談展 健康博覧会 Tokyo Health Industry Show 2018

2018年1月31日(水)～2月2日(金)

多く方のご来場  
ありがとうございました。



### ●薄力粉、中力粉、強力粉の違いは？

### ★小麦選びのポイントは種類と等級

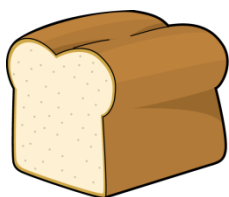
小麦粉の違いは何？ 一般的には薄力粉は天ぷらに、中力粉はうどんなどの麺類、強力粉はパンやお菓子などに使用されます。分類は、タイプ（種類）とグレード（等級）の2つの方法があります。この分類方法は、日本での業界独自の規格であり国が定めているものではありません。  
**種類は**、下記の表にあるようにタンパク質（主にグルテン量）の量の違いにより分類されます。量の違いが粘りの強さの違いとなります。**等級は**、灰分（かいぶん）値によって下記のように分類されます。

| 種 類     | 薄力粉    | 中力粉  | 準強力粉  | 強力粉    |
|---------|--------|------|-------|--------|
| タンパク質の量 | 6.5～8% | 8～9% | 9～11% | 11～12% |

| 等 級  | 特等粉      | 1等粉       | 2等粉       | 3等粉     | 末等粉   |
|------|----------|-----------|-----------|---------|-------|
| 灰分の量 | 0.3～0.35 | 0.35～0.45 | 0.45～0.65 | 0.7～1.0 | 1.2～2 |

小麦粉に含まれるタンパク質ですが10%程度に過ぎず、残りはでんぷん質です。うどん粉に使用する中力粉は、このでんぷん質が食感や味を決める重要な役目をします。



特にパンづくりで小麦粉を選ぶには、タンパク質と灰分の量がポイントとなります。タンパク質の量が多ければ多いほど、キメの細かいパンになり、失敗のない良く膨らんだパンになります。また灰分は小麦の外側の皮に近い部分に多くあり、栄養価がとても高い部分なのですが、色が茶色いのと香りが強いので、多過ぎるとパンがやや茶色に仕上がります。香りも強くなります。もちろん美味しいパンを作るにはそれ以外にもたくさんのことが、パン作りの味を左右します。

### 価格改定のお知らせ（2018年3月より）



### パンの耳も含め丸ごと粉碎乾燥

オーガニックパン粉 100g 260円 入数20 賞味期限1年

#### ●オーガニックパン粉 100g

原料に有機国産小麦粉、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。

小麦粉は国産有機強力粉、酵母は弊社有機JASパン酵母、塩は沖縄産天日塩「シママース」を使用しております。

●各小麦粉 1Kg 1100円 入数6 賞味期限6ヶ月

#### ●小麦粉 各1kg

・国内産有機 薄力粉 ・国内産有機 強力粉  
・有機 全粒粉(北米産) ・有機 薄力粉(北米産) ・有機 強力粉(北米産)  
製菓・天ぷら用から製パン・製麺用まで、味はもちろんのこと品質重視の有機小麦粉をご用意しました。



## ● 喜界島産 特別栽培 すりごま(白) 30g

価格の表示については全て税抜価格です。

## 白ゴマは驚異のパワー持つ食材

香りがさらに良くなりました

特別栽培の白ごまを100%使用しています。ごまは島の菊地さんと仲間たちで栽培され、丹念に手作業で煎ったごまです。特別栽培は、栽培期間中に農薬と化学肥料の使用量を一般慣行栽培の1/2以下にしたものです。

| 商品名              | 内容量 | 入数 | 価格   | 賞味   |
|------------------|-----|----|------|------|
| 喜界島産特別栽培 すりごま(白) | 30g | 30 | 410円 | 180日 |

国産有機すりごま・いりごま

国産のゴマは0.1%以下



30g  
各550円

今年は重なる台風の影響でごまの生産量が減っています。その貴重な有機栽培されたゴマも販売しています。

日本で消費される99.9%は輸入品のゴマです。ゴマは香りが命とされていますが、喜界島のゴマは、その**香りの良さは天下一品**との評価です。アルカリ土壌で育ったため多くのミネラルを含んでいるのが特徴です。ごま特有の成分「リグナン」はセサミンとしても知られ、唯一肝臓に直接効く抗酸化物質で、肝機能改善や老化防止さらに美肌、ダイエットなどに効果的と言われ注目されている食材です。



以前は機械で煎っていたゴマですが、時間と手間を掛けて手作業で煎るようになってから一段と香りが増しました。

## 洗ったお米に混ぜるだけ

## もちきび

ほのかな甘みで粘りが強く  
小粒なのでスイーツにも合います



もちきび 150g  
価格480円、賞味期限 1年

長崎県島原半島の一部地域で昔から栽培されているもちきびで、一般品より粒が小さいので「こきび」と言われています。ご飯と一緒に炊いたり、蒸して団子や餅づくりに最適。独自の食感を楽しむのにサラダやパン、パンケーキにもご利用ください。お米と炊く場合は、2、3回水洗いしザルに上げてからご利用ください。

## ● ミネラルや食物繊維が豊富

もちきびはモチ種のきびのことで、イネ科キビ亜科の植物です。原産はインド北西部もしくは中国と推測され、ヨーロッパでも重要な作物として栽培されて来ました。日本には弥生時代に朝鮮半島を経由して伝えられ、「きび」と呼ばれ、漢字では「黍」と書きます。

「きび」にはミネラルや食物繊維が豊富に含まれており、血液中の善玉コレステロールを高める効果があると言われ、**近年の研究では、急性肝障害の症状を和らげるという効果もあると報告されています。**



もちきびでカスタードを作り、その上にイチゴをのせたタルト

出典：MEGURIYA

<http://kbansei.jugem.jp/?eid=693>

## 日本古来から伝わる人気の 雑穀スーパーフード



国内で昔から食されている様々な雑穀。実はいろんな美容効果があり、今改めてそのパワーが見直されています。最近ではスーパーでも気軽に購入できるようになったので、世代を超えて多くの女性が注目しています。雑穀とは米や小麦粉以外の穀類の総称で、精製されていないものが多いので、食物繊維やミネラル、ビタミン、美肌・美髪作りに欠かせないアミノ酸などの栄養価にすぐれており、デトックス効果も高いのが特長です。

## ● お米を食べる習慣がある日本人には簡単！

特に日本人は、毎日お米を食べる文化を持っているので手軽に雑穀を日常生活に取り込みやすいのです。主食となるお米に少々雑穀を加えるだけで、簡単にバランスの良い食事を行うことができます。



## バックヤードから

最近、シンガポールの高齢者1000人以上を対象に認知機能とカレー食の関係を調査した研究で、カレーを減多に食べない人達に比べると、月1回以上食べる人達は認知症になるリスクが約半分だったという報告がありました。肝臓の解毒作用を高める作用で知られるターメリックに含まれる「クルクミン」と呼ばれる成分ですが、アミロイドβたんぱく質の蓄積を予防する効果があり、さらに神経をアミロイドβたんぱく質の毒性から保護してくれる働きが知られています。ターメリックはウコンのこと、弊社の「奄美カレー」の原料にも良質な生ウコンが使用されています。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは [info@kazetohikari.jp](mailto:info@kazetohikari.jp) へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか) KH180201B





風と光は喜界島を20年前から  
応援しています！

### 喜界島シリーズ



国産有機黒糖ふんまつ・かち割り



国産有機いりごま・すりごま

## ソーシャルプロダクツ・アワード2018 受賞



「国産有機黒糖ふんまつ・かち割り」

「国産有機いりごま・すりごま」が

ソーシャルプロダクツ賞を受賞

ソーシャルプロダクツ・アワード2018



ソーシャルプロダクツ普及推進協会が開催する、「ソーシャルプロダクツ・アワード2018」の国内部門で、喜界島シリーズ商品の「国産有機黒糖ふんまつ/かち割り」と「国産有機すりごま/いりごま」がソーシャルプロダクツ賞を受賞しました。

#### ■ 受賞した商品・サービスの展示会

期間：2018年3月2日～3月11日

場所：LIFE CREATION SPACE OVE 南青山（東京）<http://www.ove-web.com/>

#### 【商品・サービス概要】

ダム建設計画をきっかけに、自然を守るため、島中を有機栽培にしようとし立ち上げた「オーガニックアイランド」の取り組み。その中で生まれたのがこの有機喜界島シリーズ。黒糖は、国産唯一の有機JASのもの。また、白ごまは国内の99.9%が輸入もの、0.1%が喜界島産という中で、希少な有機白ごまとなる。オーガニックアイランドという島全体の価値と有機商品の生産により、島の環境や自然を維持しながら、経済的ハンデを抱える離島における、経済と雇用の維持増加を目指している。

#### 【審査員評価】

もともとある土地や自然をそのままの姿で最大限に活かしていこうとする姿勢が素晴らしい。単なるオーガニック商品の展開にとどまらず、島全体を「オーガニックアイランド」として地域活性化や伝統文化という視点も加えて事業展開している点はユニークで他の地域の参考になるものと思われる。商品自体も、パッケージデザインがストーリーの世界観とあっていてとても良い。

出典：ソーシャルプロダクツ・アワード（<http://www.apsp.or.jp/spa2018/>）

#### ■ ソーシャルプロダクツ・アワードについて

ソーシャルプロダクツ・アワードは、ソーシャルプロダクツの普及・推進を目的に設けられた日本で初めての表彰（推奨）制度で、その目的は以下の通りです。

1. 優れたソーシャルプロダクツの情報を生活者に広く提供し、身も心も豊かなライフスタイルの実現を後押しする。
2. ソーシャルプロダクツを通して持続可能な社会づくりに取り組んでいる企業、団体を応援する。
3. ソーシャルプロダクツの普及を通じて持続可能な社会を実現する。

#### ■ ソーシャルプロダクツ・アワードの特徴

1. 「社会性」として、環境だけでなく人（社会的弱者）や社会（地域、伝統）への配慮も評価
2. 「社会性」のみならず、品質や機能、デザインといった「商品性」も評価
3. 「社会性」「商品性」に加えて、商品・サービスに付随する「ストーリー・仕組み」も評価
4. 有識者のみならず一般生活者も審査に参加

主催：一般社団法人 ソーシャルプロダクツ普及推進協会

後援：経済産業省、復興庁、株式会社環境新聞社、一般社団法人エシカル協会



NPO オーガニックアイランド 喜界島



### 価格改定のお知らせ（2018年5月より）

#### 喜界島粗糖

料理からお菓子作りと幅広くご利用

喜界島粗糖 500g 350円 入数20



| 内容量  | 価格   | 入数 | JAN-CODE      |
|------|------|----|---------------|
| 500g | 350円 | 20 | 4560342330013 |

250gパッケージもあります

### 新商品のお知らせ（2018年5月より）

欧米有機認証品



ベーキングパウダー  
10g×4

新パッケージと  
数量変更

詳細については弊社営業まで

## グルテンフリー 食パン

冷凍

グリーンバナナ粉はグルテンを含まず、小麦の代替として使用可能です。レジスタントスターチが大量に含まれているため、腸内での消化が無く**ダイエット効果**が望める新しいスーパーフードです。

### 使用原材料

- ・米粉、ホワイトソルダム全粒粉
- ・大豆粉末
- ・食塩(天然塩)
- ・乳化剤(大豆由来)
- ・生イースト・有機砂糖
- ・有機ココナッツオイル、ひまわり油
- ・グリーンバナナ粉、有機キヌア粉、グアガム



内容量 820g(13枚カット)  
×20本入り  
賞味期限:6ヶ月(冷凍)

マーブルあんぱん



内容量 170g × 30個入り  
賞味期限:6ヶ月(冷凍)

5種類

マーブルあんぱん  
レーズン  
くるみ  
キヌア  
フラックス

ご注文:混載40個以上より

## タイ料理 オーガニック応援隊

- 人気のタイカレーペーストシリーズに加え  
タイ料理のレパートリーが広がる万能調味料が続々登場！

特に女性には人気のタイ料理、家庭で本格的なタイ料理を  
オーガニックでワンランクアップのコーディネート！



### 有機ソースシリーズ

- ・オーガニック ガパオソース
- ・オーガニック パッタイソース
- ・オーガニック スイートチリソース
- ・オーガニック シラチャーソース

安心美味！



ガパオ



スイートチリ

タイ料理の定番ソース  
有機スイートチリソース  
200g



ココナッツミルク



使いきりサイズ  
有機ココナッツミルク 160ml

カシューナッツが香ばしい  
レッドカレーチャーハン



### 【材料】

- |                  |              |
|------------------|--------------|
| ・レッドカレーペースト 本品1袋 | ・カシューナッツ 50g |
| ・玉ねぎ 100g        | ・ペースト 1袋     |
| ・ココナッツオイル 大さじ2   | ・水 50cc      |
| ・マッシュルーム 60g     | ・ジャスミンライス 2合 |
| ・インゲン 60g        | ・塩 適量        |
| ・パプリカ 100g       | ・パクチー お好みで適量 |

### バックヤードから

「グルテンフリー」って何？ グルテンを含む小麦等を原料とする食品を食べないようにすると健康になれると誤解している人が多いようです。フリーの意味は「全く摂取しない」とは違います。小麦アレルギーなど、特定疾患の人には効果があることで、そうで無い人が実践すると栄養のバランスが崩れ腸内の健康状態を悪くする場合があります。パンや麺類を過剰に摂取している人が減らす分にはダイエット効果や下痢や便秘などの腹部症状に長年悩んでいた人には効果があるかも知れません。流行に惑わされずに、自分の体にバランスの合った食事法を見つけることが大事です。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは [info@kazetohikari.jp](mailto:info@kazetohikari.jp) へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか) KH18021B



気候の変化が大きい冬から春に切り替わる頃は、  
特に体調を崩し、さらに花粉症が追い討ちをかける季節  
そんなあなたに人気のタイ料理がおすすめです！

### ● タイ料理のレパートリーが広がる有機万能調味料

#### 4種類の有機タイカレー ペーストシリーズ

- ・グリーンカレー
- ・レッドカレー
- ・イエローカレー
- ・マッサマンカレー

各賞味期限18ヶ月  
100g 580円

特に女性には人気のタイ料理、家庭で本格的なタイ料理を  
オーガニックでワンランクアップのコーディネート！



#### 人気No.1

##### 有機ココナッツミルク



使いきり  
サイズ  
タイ料理には  
もちろん  
あらゆる料理  
のベースに  
使える

160ml 220円

#### 3種類の有機タイスープ ペーストシリーズ

- ・トムヤム
- ・トムカー
- ・カオソイ

各100g 580円

#### 4種類の有機タイソース シリーズ

- ・ガパオソース 580円
- ・パットタイソース 580円
- ・スイートチリソース 480円
- ・シラチャーソース 580円



大豆ミート(そぼろタイプ)を  
使えば、ヴィーガン対応の  
人気ガパオが完成！



ガパオ パットタイ チリソース



最近話題らしいシラチャーソース……

やばい、これは美味しい…！ やみつきになりそう！

最近では、日本でも少しずつ人気を集めている  
「シラチャーソース」。タイの小さな食堂で生まれ  
アメリカで商品化されると大人気に！。  
タバスコよりもマイルドな辛さなので、どんな料理にも合  
わせやすく、ホットドッグやピザはもちろんのこと、肉料  
理や魚料理にも相性バツグン！。是非、おためしあれ！

### ★ 製品は、国際レベルの近代的工場で製造 ★

Chita Organic Food社は、2010年に自然豊かなタイ北部の小さな町、ランブーンに「Good Food, Good Life」をコンセプトとして設立されました。農場では一切の殺虫剤を使用せず、自然の恵のみを利用した自然農法で育てられています。また農場の労働者は自然な生活と環境との共存に生きがいを感じています。収穫された農産物はLUMLUMブランド名で製品化されます。製造工場はGMP国際基準を満たし、HACCAP認証を取得しており、国際レベルの近代的工場です。



Chita Organic Food社の工場と専用農園

詳細については弊社営業まで

お知らせ

GWのご注文はお早目に！  
株式会社風と光 GW休業:2018年5月3日(木)～2018年5月6日(日)





プレーン



全粒粉



ココア



抹茶

## ホームベーカリー1斤用 オーガニックパンミックスキット

価格の表示については全て税抜価格です。

パンミックス粉単品商品もございます

我が家のパン屋さんは、パン職人以上の『フーランジェリー』

朝食は  
焼き立てオーガニックパンで **ダッシュ!**



4種類の有機パンミックスキット  
(有機天然酵母・有機ショートニング付き)  
・プレーン ・全粒粉 各500円  
・抹茶 ・ココア 各550円

## 有機白しょうゆ 有機白だし

料亭秘伝の隠し味をご家庭にて再現!

料亭でも使っている、日本で唯一のオーガニック白しょうゆ

長期熟成した白しょうゆは  
素材の「色・味・香り」を  
活かします!



### 白しょうゆ VS 濃口醤油

特長：淡白な味と香り  
糖分が高く甘み強い  
原料：小麦 90% 大豆10%

特長：素材の臭みを包み  
しっかりとした香り  
原料：小麦 10~50%  
大豆 50~90%



白しょうゆは、通常のしょうゆと比べて2~3倍の時間を  
かけ、低温でゆっくりじっくりと熟成するのを待ちます。  
長期熟成が「旨味・甘味」を演出します。

白だしは、有機白しょうゆに合わせだし（鰹本枯れ節、肉  
厚のどんこ、北海道昆布、有機みりん）で作った体に優し  
く美味しいだしに仕上がりました。



| 商品名      | 内容量   | 価格     | 入数 | 賞味   | JAN-CODE      |
|----------|-------|--------|----|------|---------------|
| 有機 白しょうゆ | 180ml | 900円   | 12 | 10ヶ月 | 4973456006154 |
| 有機 白だし   | 360ml | 1,000円 | 12 | 13ヶ月 | 4973456001531 |

バックヤードから

時々フーランジェリー〇〇というパン屋さんを見かけますが、本場フランスでは、法律で定められている呼び名で、ただのパン屋さんではなく「職人自らが小麦を選び、粉をこねて、焼いたパンをその場で売ってお店」であることが条件のお店です。Boulangerieの語源の”Boule(ボール)”は「丸(ボール)」を表し、地球を意味するそうです。職人達はパンが窯の中で焼き上がるまで、材料となる食材や動物の命に感謝し、美味しく出来上がるよう祈ったそうです。日本のパン屋さんもこだわりのパン職人が増え、本物のフーランジェと呼ばれるレベルのお店も各地に増えています。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは [info@kazetohikari.jp](mailto:info@kazetohikari.jp) へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか) KH180401B





### 日本のスーパーフード 国産紅大豆 ポリフェノール

### 山形県川西町産 紅大豆 うす甘納豆

川西町のおばあちゃんたちが昔から大切に受け継いできた特産の「紅大豆」を甘納豆にしました。

川西町は、四季の変化がはっきりしている「盆地性気候」です。この気候が赤豆生産に適しており、「赤豆の煮豆」の食文化が伝承されてきました。この食文化によって、赤豆を山形らしさの紅花にちなみ、「紅大豆」と命名されました。

日本人は、昔から脂肪やタンパク源として大豆を食べてきました。栄養学的にはタンパク質や食物繊維が豊富で、ビタミンEを含んでいるなど、肉よりもはるかに優れた食品です。よく「畑の肉」と言われています。紅大豆の種皮の赤さは、大豆ポリフェノール的一种である「アントシアニン」を含み、大豆イソフラボンも、普通の大豆より多く含まれています。紅大豆は安全安心、栄養も豊富で貴重な国産大豆です。美味しさの秘密は種皮が薄いので料理を食べた時に皮によって歯ざわりが悪くなることがないのです。さらに美味しさの指標となるアミノ酸（グルタミン酸、アスパラギン酸、リジン）の含まれる量が、丹波の黒大豆と比較しても、2倍〜3倍もの量があります。



### 山形県置賜郡川西町



山形にある弊社の  
実験農場

| 商品名       | 内容量         | 価格   | 入数 | 賞味  | JAN-CODE      |
|-----------|-------------|------|----|-----|---------------|
| 紅大豆 うす甘納豆 | 140g(70g×2) | 500円 | 30 | 4ヵ月 | 4560342330891 |

## グルテンフリーコーナーのご提案



## 風と光は 日本でのグルテンフリー市場を牽引

**グルテンフリーの誤解**  
「制限食」というイメージではなく  
「食の豊かさに気付く食べ物」です



日本では、まだそれほど浸透していませんが、欧米では数年前から「グルテンフリー」と書かれた食品パッケージをスーパーやレストランで見かけることが多くなってきました。EUでは2014年12月より、飲食店のメニュー全てに、料理に含まれる全アレルゲンを明記する法律が施行されました。

### ●小麦などに含まれているたんぱく質の一部がグルテン

「グルテンフリー」のグルテンとは、小麦や大麦、ライ麦などの麦類に含まれているたんぱく質の一種です。身近な食品では、パンやうどん、パスタなどに含まれています。グルテンは食物に弾力や粘り気を出す働きがあり、うどんにコシや膨らみがあるのも、このグルテンの作用によるものです。

### ●日本は、グルテンアレルギーの情報が少ないため誤解も多い

グルテンを含む食品を摂取すると、小腸が過敏に反応して消化不良を起こし、吐き気や痛みを引き起こす免疫反応。このアレルギー反応が強い場合「セリアック病」という病気にかかってしまう恐れがあります。特にオーストラリアでは100人に1人の割合でグルテン不耐症の人が存在すると言われています。欧米では、グルテンフリーの情報や食品が多いのですが、日本は情報が少ないのが現状で「病人の制限食」のイメージが先行しているのです。

風と光は、チョコレートやケーキミックスなどヨーロッパの「グルテンフリー」商品を紹介して来ましたが、大豆ミートなどの日本を代表するグルテンフリー食材など、国内外を問わず日本市場に厳選した「グルテンフリー食材市場」を牽引します。

### グルテンフリー食材のご紹介（一部）

GF:グルテンフリー



Gluten-Free Diet  
Wheat-Free



ドーナツやパン類



北イタリアの人気ファーストフード  
フェッテ パニッサ（ひよこ豆のフライ）



グリーンバナナ粉を使用した  
GFパンケーキミックス  
アマニを配合した  
アマニパンケーキ  
各種スーパーフード入り



ペット向け  
米ぬか&おからクッキー



イタリア産GFクッキー

詳細は弊社営業までお問合せ下さい。

## 日本にもグルテンフリーフーム到来

宮城県  
気仙沼

化学調味料を  
限りなく減らすこと  
で素材本来の味を楽  
しむことができます。



塩鮭 430円

三陸産秋鮭を当社独自のタレに一  
夜漬けし、一枚一枚丁寧に焼き上  
げていきます。塩味で仕上げ、手作  
業でゴロッと粗ほぐしにしてお  
りますので、噛めば噛むほど味の出  
る食べ応えのある朝食には欠かせ  
ない商品です。



ゴロほぐし塩鮭



the 鮭フレーク



ゴロほぐし焼鯖

食卓の定番  
鮭のほぐし身  
厳選した三陸産鮭を使用  
鮭フレーク  
420円



大人気  
ヒット商品

焼鯖 390円

サバ



日本の食卓で愛され続けている鯖を独自のタレと製法でゴロツ  
と仕上げました。お魚の苦手な方でも召し上がれるよう、鯖本  
来のおいしさを堪能できる一品にしております。鯖の健康的な  
あぶらが口の中で優しく広がり幸せな気持ちにしてくれる、そ  
んな味わいを楽しめます。

| 商品名     | 内容量 | 価格   | 入数   | 賞味  | JAN-CODE      |
|---------|-----|------|------|-----|---------------|
| ゴロほぐし塩鮭 | 80g | 430円 | 12×4 | 6ヶ月 | 4997330341766 |
| 鮭フレーク   | 80g | 420円 | 12×3 | 6ヶ月 | 4997330321812 |
| ゴロほぐし焼鯖 | 80g | 390円 | 12×4 | 6ヶ月 | 4997330521717 |

## 新・健康オイル

健康オイルで毎日手軽に  
オメガ3&9  
高ビタミンE

健康・美容に大切なオメガ3  
脂肪酸(αリノレン酸)を手  
軽に美味しく食べやすくしま  
した。アーモンドやオリーブ  
オイルにはオメガ9脂肪酸  
(オレイン酸)やビタミンE  
が豊富に含まれています。

圧搾製法

共通：賞味期限1年



えごま  
オイル  
100g



えごま&  
アーモンドオイル  
100g



えごま&  
オリーブオイル  
100g

栄養機能食品

| 商品名          | 内容量  | 価格     | 入数 | JAN-CODE      |
|--------------|------|--------|----|---------------|
| えごまオイル       | 100g | 650円   | 24 | 4962311170161 |
| えごま&アーモンドオイル | 100g | 1,000円 | 24 | 4962311170116 |
| えごま&オリーブオイル  | 100g | 700円   | 24 | 4962311170109 |

バックヤードから

大豆は古くから日本食には欠かせない、みそや醤油、納豆等の原料です。最近注目の「グルテンフリー食材」の代表選手と言えば、大豆を原料として作られた「大豆ミート」です。大豆ミートは大手スーパーなどでも見かけるようになり、テレビでの宣伝効果もあり一般消費者の購入が伸びています。弊社が販売する紅大豆の甘納豆ですが、この大豆の良さにプラスして抗酸化作用があるポリフェノールが多く含まれています。日本の国産スーパーフードが見直されています。今後風と光は、国内外の優れたグルテンフリー食材を日本の一般家庭の食卓に上るよう努力する計画です。

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) KH180501B

インフライ・インロースト  
そのまの生クルミ  
220g

980円 入数：20×2  
賞味期限：9ヵ月



健康や美容効果が期待できる  
「不飽和脂肪酸」が9割含まれ  
ていて、他のナッツには少ない  
えごまと同じオメガ3「αリノ  
レン酸」が含まれています。  
生なので、パンや製菓に最適！



新発売



有機野菜の本格レトルトカレーが新登場

ヴィーガン対応

ビーンズ（豆）とオニオン（玉ねぎ）の二種が新登場です。

ビーンズ

オニオン

119kcal

600円

91kcal

600円

K社バイヤー様より

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。



ヴィ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！

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

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（さとうきび由来）

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ヴィーガンカレーをお楽しみください。



有機豆は注目の**ひよこ豆**。ビタミンEを多く含み、夏バテ対策には最適。女性ホルモンのバランスを整える効果も期待できます。



※風と光の有機ココナッツシュガーもヨロシク！

| 商品名                  | 内容量  | 入数 | 賞味 | 価格   | JAN           |
|----------------------|------|----|----|------|---------------|
| オーガニックヴィーガンカレー（オニオン） | 180g | 24 | 1年 | 600円 | 4560342330600 |
| オーガニックヴィーガンカレー（ビーンズ） | 180g | 24 | 1年 | 600円 | 4560342330617 |

期間限定  
「6月～8月」

2018 カレー祭り！

定番の奄美カレーから**新商品**のレトルトまで勢ぞろい

奄美カレールー&オーガニックカレールー



有機ヴィーガンカレー ルー&レトルト



グルテンフリーのレトルト野菜カレー



有機タイカレー&スープペースト



タイカレーに関連する商品も合わせて

オーガニックココナッツミルク  
ガバオ・パッタイ・チリソース  
TVで話題のシラチャーソース



キャンペーン条件は  
確認済みですか？

詳細は各営業担当にご確認下さい！



**動物性原料不使用、小麦グルテン不使用、化学調味料不使用、上白糖・蜂蜜不使用**

## 太陽と大地の食卓



T'sレストランは、自由が丘（東京）にある人気のヴィーガン料理レストラン。肉・魚介類・卵・乳製品不使用のレストランです。ベジタリアンもアレルギーのある方も、食事制限がある方も、またお肉が大好きな方も、なんでも食べられるように、みんなが楽しく食べられるように、誰もが感じてもらえる「おいしさ」とことんこだわり、それでいてカラダに良いお料理を提供しています。

T'sレストランが作った  
待望のグルテンフリーのレトルトカレー！

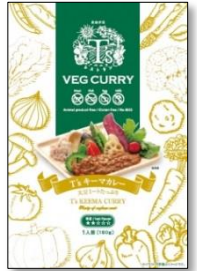
**ヴィーガン対応**



スマイル



エスニック



キーマ

| 商品名          | 内容量  | 価格   | 賞味期間 | 入数 | JAN-CODE      |
|--------------|------|------|------|----|---------------|
| T's スマイルカレー  | 180g | 598円 | 18ヶ月 | 30 | 4580353160027 |
| T's エスニックカレー | 180g | 598円 | 14ヶ月 | 30 | 4580353160034 |
| T's キーマカレー   | 180g | 598円 | 18ヶ月 | 30 | 4580353160041 |



高知県産黄金生姜使用の  
生姜スープシリーズ



にんじんと  
生姜のスープ  
(クラムチャウダー風)



国産きのこ  
生姜のスープ  
(みそ仕立て)

## 夏だからこそ

**あったかスープで！**

冷えた体を芯から温める



ごぼうと生姜



淡路玉ねぎと生姜



高知県の  
黄金生姜は  
輝きも辛味も  
超一級品

冷房や冷たい物を食べることが多いこの季節は、体が冷え免疫低下の原因となります。そんなとき手軽で美味しいフリーズドライ製法のスープが最適！

**賞味期間1年・混載 6ボールより対応可能**

| 商品名          | 価格   | 入数      | JAN-CODE      |
|--------------|------|---------|---------------|
| にんじんと生姜のスープ  | 170円 | 9入/ボール  | 4562118552018 |
| 国産きのこ生姜のスープ  | 170円 | 10入/ボール | 4562118551981 |
| ごぼうと生姜のスープ   | 160円 | 10入/ボール | 4562118550984 |
| 淡路玉ねぎと生姜のスープ | 160円 | 10入/ボール | 4562118550960 |
| 舞たけのお吸い物     | 180円 | 10入/ボール | 4562118551073 |
| 甘えびのお吸い物     | 180円 | 10入/ボール | 4562118551066 |
| 真ぶぐのお吸い物     | 180円 | 10入/ボール | 4562118551080 |



## バックヤードから

お袋の味、我が家のカレーが危機に？日本初のカレールゥとされる「オリエンタル即席カレー」は73年前の1945年に発売され『日経MJ』によるとレトルトカレーの購入額は2012年から伸び続けて2017年に461億円となり、初めてカレールゥを逆転しました。カレールゥの消費が減った理由として、世帯の構成人数が減ったことが大きいと言われています。消費が増えたレトルトカレーの種類は600種類以上あるそうです。風と光がお勧めするレトルトカレーもご賞味ください。日本人のカレー好きは、2013年のデータからだ1年間に100億皿を食べてる計算になります。お袋の味のカレーが消費しないことを祈ります。

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) KH180501B

## 喜界島黒糖

有機黒糖もありますが  
杉保 紘二郎の  
特別栽培もお勧め



喜界島黒糖  
(かち割り)



110g 380円

特別栽培の黒糖は有機栽培した原料とは違って低農薬で栽培された原料を使用。喜界島の黒糖は一般的な黒糖とは一味違った深みがあります。かち割りは島の子供たちのおやつとして大変好評です。



期間限定  
「6~8月」

定番の奄美カレーから新商品のレトルトまで勢ぞろい

# 2018 カレー祭り!



定番の奄美カレーとオーガニックカレー



新製品 有機ヴィーガンレトルトカレー



有機タイカレー&スープペースト



ヴィーガン対応のレトルト野菜カレー

キャンペーン条件は  
確認済みですか?

詳細は各営業担当にご確認下さい!



今回は特別にタイカレーに  
関連する商品も合わせて

- ・オーガニックココナッツミルク
- ・ガパオソース・パッタイソース
- ・チリソース・シラチャーソース



有機野菜の本格オーガニックレトルトカレーが新登場



弊社の有機ココナッツシュガー  
有機酵母エキス使用

グルテン  
フリー



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ひよこ豆と金時豆の有機豆を、**オニオン**は、有機オニオンをふんだんに使って煮込んだ味にこだわった本格派のレトルトカレーです。

賞味期限 1年 価格 600円

注目の逸品

オーガニックの酵母エキス

唯一無二の有機酵母エキス  
(味のベースに)



有機酵母エキス 500g  
価格 OPEN  
賞味期限 18ヶ月  
原産国ドイツ



ヨーロッパの有機加工食品には、すでに酵母エキスの使用規制がスタートし酵母エキスもオーガニック品質が求められています。

ご提案する有機酵母エキスは、高品質で材料の旨みを最高に引き出す名脇役。こだわりのレストランを経営するシェフには驚きの一品!



● 夏季休業期間のお知らせ ●

休業期間: 2018年8月11日(土)~15日(水)まで  
例年どおり混雑が予想されますので、お早目にご注文をお願いします。





# 鮓師



## 食卓に安心できる美味しさをお届け

素材を厳選し味だけでなく製法にもこだわった  
「ゴロッとほぐしみ シリーズ」

## 目指してきたのは**素材本来の味**

鮓と同じように日本の食卓で愛されている鮓を独自のタレと製法で美味しく仕上げました。お魚が苦手の方も召し上がれるよう、鮓本来のおいしさを堪能できる一品です。



### ゴロッとほぐしみシリーズ 第4段！

手作業でゴロッと粗ほぐしにして  
おりますので、噛めば噛むほど味  
の出る食べ応えのある一品です。

## こだわり

原料仕入から加工  
最終製品化まで一貫製造

(共通) 賞味期限：6ヶ月 内容量：80g

| 商品名            | 価格   | 入数   | JAN-CODE      |
|----------------|------|------|---------------|
| ゴロほぐし塩鮓(しおしやけ) | 430円 | 12×4 | 4997330341766 |
| ゴロほぐし紅鮓(べにじゃけ) | 580円 | 12×4 | 4997330641736 |
| ゴロほぐし焼鮓(やきさば)  | 390円 | 12×4 | 4997330521717 |
| ゴロほぐし焼ぶり       | 430円 | 12×4 | 4997330251737 |



無添加



朝  
ごはん



## 国内最高値の高級「1万円カレー」を！

東京・銀座 資生堂パーラー 銀座本店  
https://parlour.shiseido.co.jp/

ここには、明治から昭和までの文士や文化人の胃袋を  
虜にした歴代のシェフが受け継いだ伝統の味がある。



## 予約必須

2001年「東京銀座資生堂ビル」のリ  
ニューアルオープンを記念して誕生し  
た由緒正しい歴史あるご馳走メニュー。  
今年も7月20日から8月末まで、「夏  
のGINZAカレーフェア」を開催、普段  
メニューには載っていないカレーが登  
場。今年は健康に配慮した低糖質の  
ポークカレーとうめ鶏を使用した鶏肉  
のスーパークレーが新登場するそうです。



出典：東京カレンダー  
https://tokyo-calendar.jp/article/5043

### バックヤードから

鶏肉料理の定番と言えば「唐揚げ」ジューシーな食感は子ども達にも大人気。唐揚げはモモ肉を使用するが、モモ肉よりむね肉が女性や運動選手の間でブームになっています。むね肉は安くて高タンパクと「サラダチキン」の名称でコンビニでも大人気商品だそうです。「サラダチキン」はダイエット食として人気ですが、さすがに毎日だと飽きてしまいますが、色々なカレーと一緒に食べるなど、この季節は最適です。「サラダチキン」を買いだめする人がいますが、常温で1年保存が可能な画期的な商品を弊社でも取扱いを初めましたので気になる方は是非お問合せ下さい

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) KH180701B

## ご家庭のカレーが高級カレーになる？ 「巷の隠し味情報」

1万円を出さなくても、家庭で作るカレーにチョットした  
一工夫すると高級カレーに変身する隠し味をご紹介します！



カレーの隠し味の定番と言えば、すりおろしりんご、ウスターソース、はちみつ、ヨーグルト、野菜ジュースなどが多いようですが、もちろん好みもありますが、高級カレーに近づけるにはもう一工夫必要ようです。

- 1位 インスタントコーヒー
  - 2位 トマトジュース(水の代用)
  - 3位 砂糖
- 番外：チョコレート・メープルシロップ



人気なのはインスタントコーヒー、味の深みとコクが生まれ美味しさ  
倍増。缶コーヒーを使用するのも手軽でお勧めです。

おまけ：日本人は飲んだ最後のシメにラーメンが人気ですが、ドイツ人はシメにカレーを食べるという話を聞いたのですが、その真実は不明？でもカレーには二日酔い予防として知られるウコンやスパイスのターメリックが入っているので意外にもお勧めかも！



リニューアル

定番のカレールウ 装い新たに登場

リニューアル



オーガニック  
ベジタブル  
カレールウ

世界初の有機カレールウ

オーガニックカレールウとして製品化されたのは初めてと思われませんが、一つ一つのスパイスや原料を有機素材にすることは大変な努力が必要でした。原料には一切、動物性のものを使用しておりませんので、ヴィーガンの方にも安心してご利用頂けます。



オーガニック  
ヴィーガン  
カレールウ 150g



オーガニック  
ヴィーガンカレールウ



これでもカレールウ  
ベジタブル 甘口

風と光は2010年の夏、9つのスパイスと小麦を含めた27のアレルギーフード食品を使用しないカレールウ「これでもカレールウ」の開発に成功しました。どなたにも楽しんで頂けるオール植物性カレールウです。小麦の代わりに米粉を使用し、特定のも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カレールウです。2018年「27品目フリーカレールウ」としてデザインを一新してデビューしました。

グルテンフリー対応



27品目フリー  
カレールウ 150g

| 商品名              | 内容量  | 価格   | 入数 | 賞味期間 | JAN           |
|------------------|------|------|----|------|---------------|
| オーガニックヴィーガンカレールウ | 150g | 640円 | 24 | 1年   | 4560342331287 |
| 27品目フリーカレールウ     | 150g | 540円 | 24 | 1年   | 4560342331294 |

安心の無添加

高たんぱく質、低カロリーの皮なし国産むね肉

国産鶏サラダチキン 各100g



プレーン



調理済みで  
常温1年保存可能なので  
急な来客にも対応！



夏本番！サラダや  
冷やし中華に最適



高タンパクで  
低カロリーなので  
ダイエット女子や  
筋トレ男子の味方！



無添加で常温保存OKの  
サラダチキン登場！

賞味期間は通常冷蔵で2～3週間程度ですが  
独自製法により常温1年を実現！



共通事項：賞味期間 1年 入数：30

| 商品名                           | 価格   | JAN-CODE      |
|-------------------------------|------|---------------|
| 国産鶏サラダチキン<br>(プレーン)           | 320円 | 4589772100058 |
| 国産鶏サラダチキン<br>(ブラックペッパー&ガーリック) | 320円 | 4589772100331 |
| 国産鶏サラダチキン<br>(カレー)            | 320円 | 4589772100072 |
| 国産鶏サラダチキン<br>(長ネギ&生姜)         | 320円 | 4589772100348 |

● 夏季休業期間のお知らせ ●

休業期間：2018年8月11日（土）～15日（水）まで  
例年どおり混雑が予想されますので、お早目にご注文をお願いします。

無添加惣菜

なんと!

主婦の味方

備蓄保存食  
として

買い置きお勧め惣菜  
冷蔵庫のスペースを取りません

調理済みで、常温1年保存可能なので

もう1品欲しい時  
お弁当のおかずとして  
お年寄りへのプレゼントにも



肉じゃが



鶏と大豆の旨煮



照り焼きチキン



千切り大根煮



竹の子と野菜の  
炊き合わせ



筑前煮



鮭の塩焼き

常温で1年保存可能

(共通) 賞味期間: 1年 入数: 30

|    | 商品名                   | 価格   | JAN-CODE      |
|----|-----------------------|------|---------------|
| 1  | 牛すじこん煮 100g           | 435円 | 4589772106012 |
| 2  | 豚の角煮 100g             | 385円 | 4589772106029 |
| 3  | 照り焼きチキン 1切            | 385円 | 4589772106036 |
| 4  | 煮込みハンバーグ<br>(豆腐入り) 1個 | 385円 | 4589772106043 |
| 5  | 鮭の塩焼き 1切              | 385円 | 4589772106050 |
| 6  | さばの煮付け 1切             | 385円 | 4589772106067 |
| 7  | 内野家 牛丼の具 110g         | 385円 | 4589772106074 |
| 8  | ごぼうと牛肉の<br>しぐれ煮 100g  | 385円 | 4589772106081 |
| 9  | 竹の子と野菜の<br>炊き合わせ 100g | 385円 | 4589772106098 |
| 10 | 筑前煮 100g              | 385円 | 4589772106104 |

|    | 商品名           | 価格   | JAN-CODE      |
|----|---------------|------|---------------|
| 11 | 肉じゃが 100g     | 280円 | 4589772106111 |
| 12 | ひじき五目煮 100g   | 280円 | 4589772106128 |
| 13 | 鶏と大豆の旨煮 100g  | 280円 | 4589772106135 |
| 14 | 具だくさん卵の花 100g | 280円 | 4589772106142 |
| 15 | 千切り大根煮 100g   | 280円 | 4589772106159 |

有機 黒ニンニク 岩手県産



40g

発酵と熟成によりパワーアップ  
しています  
甘酸っぱく  
フルーティ

日本を代表する最高級品種のブランドにんにく

「福地ホワイト六片種」

農薬や化学肥料に頼らない愛情  
たっぷりに育てたニンニクをま  
ろやかに仕上げました。



150g

共通事項: 賞味期間 6ヶ月

| 商品名          | 価格     | 入数   |
|--------------|--------|------|
| 有機黒ニンニク 40g  | 560円   | 12×3 |
| 有機黒ニンニク 60g  | 680円   | 12×3 |
| 有機黒ニンニク 100g | 1,100円 | 12×3 |
| 有機黒ニンニク 150g | 1,430円 | 12×3 |

無添加・国産具材

越後 赤みそ・白みそ お味噌汁  
単品・3食パック

フリーズドライ 賞味期間 1年



赤みそ

単品 200円 各入数10個×4



白みそ



3食入 580円 各入数: 12セット×3

バックヤードから



にんにくの生産量は中国がトップですが、国内では青森県が国産の7割を占めています。にんにくに含まれる「アリシン」は殺菌・解毒作用、抗酸化作用が高いことは良く知られていることですが、にんにくは古来エジプト文明から登場し、薬のない時代では万能薬として珍重されたそうです。さらに世界中にはにんにく料理数多く登場しますが、日本には西暦360年代シルクロードを通して中国に伝わり朝鮮半島を経由して入って来たと言われています。現代医学に於いては、血栓予防やガン細胞にアリシンを作用させて死滅させる作用などが研究されているそうで、昔から人の健康維持には欠かせない香味野菜の代名詞です。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは [info@kazetohikari.jp](mailto:info@kazetohikari.jp) へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか) KH180801A



エキストラピュア新登場！

ラブチョコ オーガニック ローチョコレート

カカオ94%

罪悪感 **ゼロ！** 酵素が生きている



同じ80%以上の高カカオでも、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！



オランダ産



ピュア/ニブス

クコ/オレンジ

アーモンド/イチジク

マルベリー/バニラ

ピーカン/マカ

エキストラピュア

グルテンフリー

ヴィーガン対応

パームフリー

乳フリー

インナービューティ  
チョコレート

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

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！

9月中旬  
出荷スタート  
予定！

女子力UP  
最強の  
組み合わせ！

無添加

高たんぱく質、低カロリーの皮なし国産むね肉を使用した  
サラダチキンおしゃれメニュー



マッシュポテトとトマトのジューシーミルフィーユ

サラダチキンの姿形を変えて、レストラン仕様のレシピに变身  
ジューシーむね肉は細かく裂いて、じゃがいもとミルフィーユに  
盛り付けの色彩を意識するだけで、あなたは高級レストランのシェフ



調理済みで  
常温1年保存可能なので  
急な来客にも対応！



●材料

サラダチキン 1/2  
ジャガイモ 1個  
プチトマト 4個  
飾り用に貝割れ 少々

●調味料

A 豆乳 大さじ3、塩少々、胡椒少々  
お好みでマヨネーズ 小さじ1  
B ブルーベリージャム 大さじ1  
リンゴジュース 小さじ1  
南国のドラゴンソースなど

●作り方

- 1) サラダチキンを袋ごともんで細かく裂く。半分はマッシュポテトにいれる。プチトマトはスライスする。ジャガイモは半分に切り袋に入れ3分レンジで温める。※中央が柔らかくなったら熱が通っている証拠。
- 2) 袋に調味料Aとサラダチキンを入れ袋の中でチキン入りマッシュポテトにする。貝割れを3等分に切り、プチトマトは横に3等分に切る。丸リングの型に2のマッシュポテトを丸く円を描くようにいれる。トマトを並べ、またマッシュポテトを丸く円を描くようにいれ重ねてゆく。トマトを並べ残りのサラダチキンをリングの型にふくら詰める。
- 3) リングの型を外す。残りのトマトを並べ貝割れを上に乗せる。Bを煮詰めソースを作る。絵を描くように添えると美しいです。



企画：長寿写真家  
色彩食  
ふるさと健食料理家



やまなか順子・  
JUNKO YAMANAKA



順子・さん  
ポイント

ベリー系ジャムなら  
何でも相性抜群。ストロ  
ベリー、ブルーベリー  
ジャム等を赤ワインで煮  
詰めると大人の味に。パ  
ルサミコソースをいれる  
とさらに美味しいです。

今から95年前、1923年9月1日に『関東大震災』が発生し、10万人以上の死者・行方不明者を出した日に由来しています。

# 備えは万全ですか？ 9月1日は防災の日

日本列島は異常気象、あなたの備えは大丈夫？

## 常温で1年保存可能な無添加お惣菜

日常備蓄食として

8月号でご案内した  
お惣菜に  
問い合わせ殺到！

日常備蓄食の定番  
レトルトカレー



オーガニックレトルトカレー  
(オニオン・ピーズ)

(共通) 賞味期間：1年 入数：24



スマイル  
エスニック  
キーマ

ベジタリアン対応レトルトカレー

(共通) 賞味期間：14～18ヶ月 入数：30



サラダチキン

- A.国産鶏サラダチキン (プレーン)
- B.国産鶏サラダチキン (ブラック・ツパ・&・リッパ)
- C.国産鶏サラダチキン (カレー)
- D.国産鶏サラダチキン (長ネギ&生姜)



筑前煮



鮭の塩焼き

- 01.牛すじこん煮
- 02.豚の角煮
- 03.照り焼きチキン
- 04.煮込みハンバーグ (豆腐入り)
- 05.鮭の塩焼き
- 06.さばの煮つけ
- 07.内野家 牛丼の具
- 08.ごぼうと牛肉のしぐれ煮
- 09.竹の子と野菜の炊き合わせ
- 10.筑前煮
- 11.肉じゃが
- 12.ひじき五目煮
- 13.鶏と大豆の旨煮
- 14.貝だくさんの卵の花
- 15.干切り大根煮



(共通) 賞味期間：1年 入数：30



### 27品目free シリーズ

### アレルギーのあるお子様の家庭でも一家団楽で鍋を囲む！



食品アレルギー特定7品目及び推奨20品目を一切使用せず、麴をベースに米、魚介を使い美味しい鍋つゆをご用意しました。アレルギーをお持ちのお子様も家族と同じ鍋を楽しく、美味しく囲めるようにとの思いを込めて、化学調味料や保存料、砂糖も使用せずに仕上げました。

・さっぱり【塩味】・コク【味噌味】・ピリッと【辛子味】の3種類で幅広い年齢層の皆さんにも満足していただけるシリーズです。

共通事項：賞味期間 1年 混載2ケースより

| 商品名        | 内容量  | 価格   | 入数 | JAN           |
|------------|------|------|----|---------------|
| 麴の鍋つゆ 塩味   | 680g | 400円 | 12 | 4526248578041 |
| 麴の鍋つゆ 味噌味  | 680g | 400円 | 12 | 4526248578058 |
| 麴の鍋つゆ からし味 | 680g | 400円 | 12 | 4526248578065 |

塩味  
味噌味  
辛子味



バックヤードから

防災の日をきっかけに日頃から少しずつ防災の準備をはじめてはいかがでしょうか。防災用品まとめて揃えるのではなく、日常的に備蓄品の意識を持ちながら賢い備えをすることをお勧めします。災害後の流通がしばらくストップした時に困らないよう、普段使っている物を常に多めに備えることを「日常備蓄」と言います。「食品・飲料」「生活用品」「衛生用品」の3つのジャンルの内、特に食品には賞味期限がありますので、「なくなる前に買う」→「ストックする」→「古いものから使用」→ のサイクルで取り組みをはじめましょう。その繰り返しで、備えのある生活スタイルをつくり、いざという時に役立ちます。

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) KH180901B



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

カカオ94%

オランダ産  
600円



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

- 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

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!



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

通称：赤ナッツ  
ファンの皆様  
お待たせしました！

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

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

| 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 |

## 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

徳島県の本頭地域の契約農家が、自然循環農法によって栽培した本頭柚子を手しぼりした果汁（有機JAS認証取得）と有機砂糖、本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 |

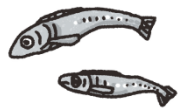
## 阿久根産のきびなご

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 |



## 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





## 罪悪感 **ゼロ!** の ローチョコ!

### ローチョコ は他のチョコと 何が違うの?



一般のチョコレートは、食感を滑らかにするために、チョコの原料となるカカオを高温で処理しています。そのため、本来カカオが持っているスーパーフードと呼ばれる所以の大切な成分が破壊されてしまうのです。

ラブチョコのチョコは、同じ80%以上の高カカオでも、RAW（低温：48度以下）で処理し、滑らかにするために繰り返し攪拌をしていないので、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！

### カカオはスーパーフード

### ここまで地球環境に配慮した チョコレートをご存知ですか？

生分解性  
パッケージ



チョコレートを包んでいるビニール素材は、2ヶ月間土に埋めて置くと自然に戻ります！「Compostable」

もらうと嬉しいセットをご用意  
バースデー・クリスマスプレゼントに



ローチョコレート  
5本セット

3200円/セット

6本セット

3800円/セット

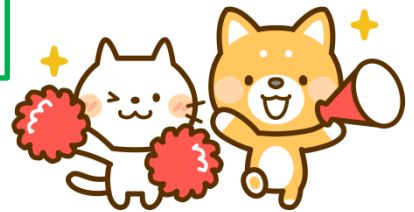
ご用意可能です

詳細はお問合せ下さい



オーガニックローチョコレート  
3本セット **1980円/セット**

## ラブチョコ チョコレート応援隊



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

毎日食べても  
太らない？

インナービューティ  
チョコレート



ヨーロッパで  
人気No.1  
ローチョコ  
オランダ産

- 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

1本 600円

## ラブチョコ オーガニック ローチョコレート

### 特別栽培 喜界島黒糖



杉俣さんが作る  
黒糖はエグミも少なく  
和洋中どんなお料理に  
も合うお砂糖です。

杉俣紘二郎作  
喜界島黒糖

かち割り

数量限定

価格：380円

入数：20



黒糖仕上げ作業

釜から上げる仕上げの段階は、火加減の微妙な調整が必要です。黒砂糖をあげる人の合図に合わせ火加減をもう一人の人が調整します。ある程度の温度になった攪拌機に上げるタイミングが職人の技です。

| 商品名             | 内容量  | JAN           |
|-----------------|------|---------------|
| 喜界島黒糖（粉末）特別栽培   | 110g | 4560342330259 |
| 喜界島黒糖（かち割り）特別栽培 | 110g | 4560342330266 |

## 肌がよろこぶ石鹸

## 石鹸作りは、料理と同じで素材が命！

価格の表示については全て税抜価格です。

自分の肌に合わない石鹸を使用していませんか？ 原料にこだわり食用の「100%バージンオリーブオイル」を使用して石鹸を作りました！肌を通して、体内に吸収される成分が安心できることは食品と同じです。美味しい物を作るのと同じように、手間のかかる製法で時間をかけて作りました。



### 『女性におすすめしたいNo.1商品』



100%バージンオリーブ  
オイル石鹸100g

価格：1300円/個  
入数：100



肌トラブルで悩む美容師さんから、感謝の言葉をたくさん頂いています！有名病院、皮膚科、調剤薬局の医師、看護師さんのお墨付き商品です。

### オリジナルキット作ります

100%バージンオリーブ  
オイル石鹸50g+ネット入り



価格：980円/セット

お客様に合わせてオリジナルギフト  
を作成可能ですのでご相談下さい。

国  
産

## 喜界島産 特別栽培すりごま

数量限定

喜界島産ゴマは  
香いが  
ぜんぜん違う！

鹿児島県喜界島  
(きかいじま)

白ゴマは驚異  
のパワー持つ  
食材



価格：450円 入数：30  
内容量 30g 賞味期間10ヶ月  
JAN：4560342330228

特別栽培の白ごまを100%使用しています。ごまは島の菊地さんと仲間たちで栽培され、丹念に手作業で煎ったごまです。特別栽培は、栽培期間中に農薬と化学肥料の使用量を一般慣行栽培の1/2以下にしたものです。

いりごまのご用意もありますので、ご相談ください

バックヤードから

最近よく目にする「ボタニカル」オーガニックとの違いは何？と聞かれるのですが、ボタニカルとは「植物の」「植物から作られている」という意味で、生活用品全般が対象です。生活空間に観葉植物等を取り入れる「ボタニカルライフ」もちょっとしたブームです。ボタニカルとオーガニックの違いは、「基準があるか、ないか」の違いですが、両方とも安心のイメージが付いているようです。オーガニックには厳しい基準が国際的に決められていますが、ボタニカルにはありません。だからこそボタニカルやオーガニックなどの言葉に惑わされないよう、自分に合ったものを選ぶことが大切です。

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

KH181101A

## 秋田のすいか糖エキス

### こだわりのすいか糖

すいかの果汁だけで  
作ったこだわりのエキス



昼夜の寒暖差が大きい秋田県横手市雄物川はすいかの名産地。一般的なすいか糖は、皮・種・果肉が入っていますが、秋田のすいか糖は、皮・種を取り除いてから濾したスイカの果汁のみをじっくり煮詰めてつくりました。上品な甘さを味わってください。



すいか糖は、昔から民間療法に使用され、その成分にはシトルリンというアミノ酸が含まれていて、利尿効果を高め、むくみをとる効果があるといわれています。むくみは腎臓病以外に、心臓病や高血圧から起こる場合もありますのでむくみは体の不調を警告するシグナルです。

価格：3500円 入数：26 賞味期間：2年  
内容量 150g JAN：4589693662024





# ベーキングパウダー

アルミフリーは常識ですが

「**第一リン酸カルシウム**」  
「**ピロリン酸二水素二ナトリウム**」は **食品添加物**  
だということを知っていましたか？

■ ベーキングパウダーを構成する素材

|         | 基剤           | 酸化剤                                        | 遮断剤           | 酸化剤について              |
|---------|--------------|--------------------------------------------|---------------|----------------------|
| 一般品     | 重曹           | ミョウバン                                      | コーンスターチ       | アルミ含有で<br>問題になった     |
| アルミフリー品 | 重曹           | <b>第一リン酸カルシウム</b><br><b>ピロリン酸二水素二ナトリウム</b> | コーンスターチ       | 化学的に作られた化合物<br>食品添加物 |
| 弊社製品    | 重曹<br>(天然由来) | <b>酒石酸</b><br>(有機ブドウ果汁由来)                  | 有機<br>コーンスターチ | 有機食材由来               |



原産国：ドイツ

10g

10g×4袋入り



業務用1kg

EUではオーガニック  
認証品なんです  
ね。すべての原料  
には遺伝子組み換  
え農産物を使用し  
ていないことを  
知って  
安心しました。



手作りの焼き菓子が美味しい季節が  
やって来ました。安心して安全なもの  
をお勧めしたいですね！

マフィンやボンデケーキにもお勧  
めです。お饅頭やお好み焼きに使用  
するとふっくらした仕上がりに！

| 商品名               | 内容量   | 入数 | 賞味 | 価格   | JAN           |
|-------------------|-------|----|----|------|---------------|
| 風と光のベーキングパウダー     | 10g×4 | 30 | 2年 | 450円 | 4560342331614 |
| 業務用こだわりのベーキングパウダー | 1kg   | 6  | 2年 | OPEN | 4560342330341 |

## オーガニック麻の実

ホームパーティーのサラダに隠し味として使用すれば、ポイントアップ！



これ1本で話題のオイルが

オメガ3  
オメガ6  
オメガ9

ナッツは  
おにぎり等  
に混ぜて

パウダーは  
スムージー  
にお勧め

## ヘンプ 人気ランキング No.1

美容や医療分野でも **麻(ヘンプ)** が  
注目されています！

共通 入数：12 賞味期間：18ヶ月

|   | 商品名            | 内容量  | 価格    | JAN           |
|---|----------------|------|-------|---------------|
| 1 | 有機 麻の実ナッツ      | 180g | 1850円 | 4582144960113 |
| 2 | 有機 麻の実ナッツ(非加熱) | 180g | 1650円 | 4582144960533 |
| 3 | 有機 ヘンプパウダー     | 180g | 1550円 | 4582144960496 |
| 4 | 有機 麻の実油        | 230g | 1800円 | 4582144960175 |



①



②



③



④

お知らせ

株式会社風と光 冬季休業：2018年12月29日(土)～2018年1月3日(木)

年末のご注文は  
お早目に！

価格の表示については全て税抜価格です。

## ノンカップ麺をご存知ですか？

**簡単**

手持ちの器に麺を入れて  
お湯を注ぐだけ！

### こだわりの特徴

**人と地球にやさしい  
ミニノンカップ麺シリーズ**

- ・国内産小麦を100%使用、約35gの手ごろなサイズ
- ・無添加、添加物の**かんすい不使用**（人にやさしい）
- ・ノンカップでゴミが少ない（地球にやさしい）



環境に  
やさしい  
麺です



有りそうで、無い  
こんな商品を探してました！

**って、よく言われます！**



混載で  
3ケースより

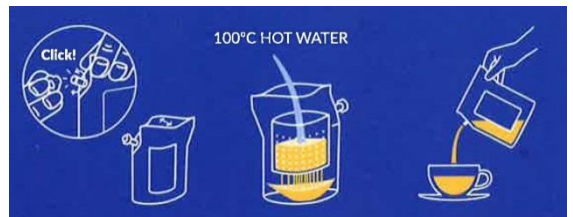
共通：価格：OPEN 入数：36  
賞味期間：6ヶ月 内容量 30g

| 商品名         | 内容量   | JAN-CODE      |
|-------------|-------|---------------|
| 中華そば和風しょうゆ味 | 36.3g | 4952549100887 |
| タンメン風塩味     | 38.8g | 4952549100870 |
| おわんそば       | 35g   | 4952549100856 |
| おわんうどん      | 35g   | 4952549100863 |

## アウトドアに最適な商品のご案内

**デンマーク発 日本初上陸の  
メディカルハーブティー**

**手軽にどこでも  
本格派の  
ティータイムを  
どうぞ！**



1.キャップを取る 2.お湯を注ぐ 3.カップに注ぐ

有機ハーブティー  
シリーズ 7種類

有機フレーバーティー  
シリーズ 6種類

有機コーヒー  
シリーズ 3種類

**容器が  
ポットに**

**ティーバック  
のように手軽で  
ティーポットと同じ  
美味しさ**



他店舗での展開例

**国際特許**

国際特許を取得した  
特殊パッケージ  
賞味期間：18ヶ月

種類の詳細は、ご相談ください



480円/袋  
入数 7  
1袋で400ml  
3回で1.2L



450円/袋  
入数 15  
1袋で400ml  
3回で1.2L



350円/袋  
入数 12  
1袋で300ml

**人気の無添加  
手揚げせんべい  
に徳用版登場**

**他商品混載で  
2ケースより**

共通：

価格：320円  
賞味期間：120日



揚多久助 130g  
入数10



赤ちゃんせんべい  
(カルシウム入り)  
3枚×10袋 入数15

バックヤードから

「遺伝子組換え食品」には賛否がありますが、先進国の中でも、日本の対応はEU諸国に比べてかなり後進国であることは大変残念なことです。日本に大量の遺伝子組換え農産物が輸入されている現実から消費者運動の力で、現在の表示制度が実現されました。しかし、その実態は消費者が要求していた表示制度とはほど遠いものになっています。もし厳格な食品表示をすると多くの食品が遺伝子組み換え食品として表示されることになり、消費者の反発を生むこととなります。いったい誰のための表示制度なのかを疑問視する人たちが増え、政府の一部の人達にも制度の見直しをすべきと言う声が高まっています。

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

KH181201D