



杉俣紘二郎作 喜界島黒糖

慣行栽培で使用する農薬を1/2以下で
生産するのが、**特別栽培**です。

黒糖



杉俣さん

特別栽培 杉俣紘二郎作
喜界島黒糖 (かち割り)
110g 380円 入数:20



喜界島でたくさんの日差しを浴び元気に育ったサトウキビは、寒い時期(冬場から春にかけて)になると糖度が増し熟してきます。喜界島ではこの旬のサトウキビを搾り、取り出した汁に少量の石灰を加え、釜で煮詰めて固まったものが「喜界島黒糖(かち割り)」です。この黒糖は、精製していないため、白砂糖や粗糖に比べると多くのミネラル分・栄養成分が含まれています。特にカルシウム、カリウム、鉄分などが多く含まれ、さらにリン、マグネシウムなど栄養、ミネラルも含まれています。喜界島ではお茶菓子としてや仕事の合間のちょっとした休憩時につまんだり、また島のお菓子作りや料理には欠かせない存在です。子供のおやつや登山時の糖分補給に最適です。

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!



喜界島一面に広がる
サトウキビ畑

品名	特徴
特別栽培 喜界島黒糖	「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した。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。
喜界島粗糖	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に、島民は「味醂要らずの砂糖」と言っております。煮物をはじめ、あらゆる料理のほか、コーヒー、紅茶に良く合います。

速報!

4月初旬発売開始!
奄美カレーファン必見!
待望のレトルトカレーが
新登場

オール植物性原料使用の
ヴィーガン仕様



奄美ベジタブル
レトルトカレー中辛
一人前 200g
賞味期間:2年 入数:24

仕様は予告なく変更することがありますので
最新の情報は、営業部まで



EU有機認証品

EUオーガニック認証取得

＜アルミフリー＞



風と光ベーキングパウダー



10g x 4袋



10g

日本に安心できる
ベーキングパウダーがあったのですね
早く知りたかったです!

と言ったお声をいただきます

× 4袋 原産国:ドイツ

まずは一度お試し下さい!
「風と光ベーキングパウダー」

原材料:有機コーンスターチ、酒石酸、炭酸水素ナトリウム(重曹)



比内地鶏たまごの マヨネーズ

特徴は厳選した素材を使用

- ・比内地鶏の卵
- ・国産りんご酢
- ・菜種油（トランス脂肪酸フリー）



マヨネーズ愛好家（マヨラー）を
まろやかな酸味で魅了する



（プレーン）（ピンクペッパー）

華やかなピンクペッパーの
香りと辛みが虜に

マヨネーズの原料の油は、植物油であればコレステロールは含まれておらず、ビタミンEが多く含まれています。お酢はマヨネーズの酸味の決め手となる原料で、身体の元気を応援してくれるのです。

卵油職人が作った 他社製品と比べて2割程度塩分を抑え、添加物
マヨネーズは栄養がたっぷり入った調味料 保存料不使用

共通 内容量：200g 賞味期間：4ヶ月 入数：30

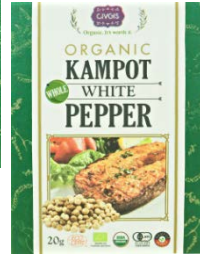
商品名	価格	JAN
比内地鶏たまごのマヨネーズ （プレーン）	500円	4528506002114
比内地鶏たまごのマヨネーズ （ピンクペッパー）	500円	4528506002121

有機カンポットペッパー

ブラックペッパー



ホワイト



レッド



お肉料理との
相性は抜群！

最高級コショウを指す言葉

KAMPOT（カンポット）って何？

最高級コショウの代名詞「カンポットペッパー」
カンボジアのカンポット州は、世界でもコショウ栽培に
適した土壌・気候を有し、フランスの統治時代にはフランス料理の味の根源とも言われた芳醇で香り高いコショウです。

共通 価格：590円 内容量：20g
賞味期間：5年 入数：12

商品名	JAN
有機カンポットブラックペッパー	8859200500856
有機カンポットホワイトペッパー	8859200500863
有機カンポットレッドペッパー	8859200500870

アーモンドビーガン



**アーモンドの
効果がすごい！
美容と健康を
サポート**

ビーガンのためにつくられたアーモンドのスプレッドですが、どなたでも美味しく召し上がれます。

**セレブの美ボディを維持する鍵に
アーモンドスプレッドがあることは
ご存知ですか？**

価格：OPEN 内容量：200g
賞味期間：6ヶ月 入数：12

- 砂糖・食塩・油脂不使用
- 濃厚なコクと旨み、まろやかな口当たり
- パンにつけたり、お料理の隠し味に

バックヤードから

腸は「第二の脳」とも呼ばれる・・・と言った記事を良く目にしますが、我々の健康は心と身体の両方のバランスが大切であることを教えてくれています。食べるものだけ注意すれば健康になれるのかと言えばそうでは無く現代社会に限らず、ストレスと上手に付き合えないと、肉体的健康まで冒されてしまう人が多いこと。つまりストレスを受けた脳が肉体的腸に直接影響する「脳腸相関」が起きていることです。脳腸相関の新たな要因として「腸内フローラ」の関わりが大きく取り上げられています。適正な腸内細菌を育てることが心の健康に良い影響をもたらすと言ったことは、日頃の食事の質が大切であることを示しています。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) KH190301B

ひばの源泉

青森ヒバの入浴芳香水

「青森ヒバ」は、秋田杉、木曽檜の日本三大美林

お部屋・衣類・
ペット臭などを
安全に消臭！

スプレーに詰めて

ヒバの4大特徴

抗菌効果

消臭・脱臭効果

防虫効果

精神安定効果



価格：1600円 内容量：1.8L 入数：12



「ひばの源泉」は、青森ヒバ材部の木粉を水蒸気蒸留して作られた天然芳香水です。爽やかなヒバの香りで森林浴のようなリラックスタイムを味わってください、体の芯から暖まります。

お風呂での使用方法

- ・水またはお湯200Lに対して200mL(コップ1杯)が目安
- ・浴槽の残り湯は洗濯用として使用できます

