

奄美ベジタブル レトルトカレー 中辛



奄美カレーファンの皆様 大変お待たせしました

ヴィーガン仕様のため
ポークエキスと酵母エキスを
抜いて作りました。

国産野菜と 大豆ミート使用

奄美ベジタブル
レトルトカレー中辛



価格：330円
一人前 200g

賞味期間：2年 入数：30
JAN：4560342331683

ヴィーガンは美味しい

奄美大島で栽培されるうこんを「生」のまますり潰した奄美カレールーを使っています。具材にはすべて国産野菜を、砂糖は喜界島粗糖を使用し、化学合成添加物を加えることなく作られたカレーです。大豆ミートを使ったオール植物性のヴィーガン仕様カレーですが、どなたさまも美味しく召し上がれます。



昔から風と光さんの奄美カレーの大ファンです。今回、レトルトカレーが発売されると聞いてワクワク期待通りの美味しさで感動しました。(主婦62歳)

中辛と書いてあったので、子供は無理かなと思っていたのですが、娘が美味しいと言ってました。安心できる材料を使用しているので、家族全員ファンになりました。(主婦42歳)



レトルトに入っているお肉は余り美味しくないイメージがあったのですが、この大豆ミートは変な味や臭い、しつこさも無く美味しくいただきました。(OL32歳)

他社のレトルトカレーよりも具が大きくたくさん入っているので食べ応えもあり大変満足です。味もスパイスの香りもよく、リピートOKのレトルトですね!(会社員28歳)



お肉は大豆と言われるまで気がつかず、奄美のウコンが入っているので、元気が出そうです。最初に野菜の甘味を感じた後、絶妙なスパイスの辛味のバランスが最高!(会社員28歳)

ベジタリアンの友人がいますが「植物性原料のみを使用したヴィーガン仕様」ってどうゆう意味ですか?(自営業51歳)
(下記の「ヴィーガンコラム参照」)



※「ヴィーガン」という言葉自体にまだ馴染みが少ないですが、菜食主義として知られる「ベジタリアン」よりこだわりがあり肉や魚だけでなく乳製品や卵など一切の動物性食品を口にしない「完全(絶対)菜食主義者」という風に紹介されていることが多いようです。

杉侯さんの黒糖がなぜ美味しいのか?その謎を解く!

杉侯紘二郎作

喜界島黒糖



杉侯さん

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。

特別栽培 杉侯紘二郎作

喜界島黒糖(ふんまつ)

110g 380円 入数:20

「喜界島産黒糖の味を知ると他の黒糖が食べられない」とよく聞きますがその真意は?

窒素量が1/2

余計な肥料は使わない

サトウキビを煮詰める工程において、普通に栽培されたサトウキビの煮汁からは黒いアクが上に浮いて来るのに対して、喜界島の杉侯さんが育てたサトウキビの煮汁からは少量の白い泡が浮くだけです。出来上がった黒糖を分析すると、喜界島の一般的な黒糖に比べて杉侯さんが栽培した黒糖に含まれる窒素量は半分でした。慣行栽培の黒糖は独自のながみといがみがありましたが、杉侯さんの黒糖にはそれが少なく、窒素の量が味の違いとして出て来たものと思われます。

黒糖

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、マグネシウムなども含まれています。



一品 **旨みを閉じ込めた缶詰は、お酒のお供や料理にも最適!**

牡蠣の缶詰

木の屋石巻水産では朝収穫した素材が昼には缶詰に、鮮度が高い状態で缶詰にするスピード感他社には真似できません。



牡蠣の水煮 125g



宮城県産の牡蠣をシンプルに水煮にしました。牡蠣の旨みが浸み出ている缶汁も含めて料理にお使いください。



牡蠣の燻製 115g



宮城県産のプリプリ牡蠣を燻製して缶詰にしました。燻製を弱めにすることで、牡蠣の旨味と燻製の香りのバランスが絶品。

共通 賞味期間：3年 入数：24×2

ご安心ください!

缶詰製造メーカーの木の屋石巻水産では、全ての商品を製造ロット単位で、放射能検査を実施しています。一部の缶詰には、弊社商品の喜界島粗糖を使用しています。

●木の屋石巻水産 <http://www.kinoya.co.jp/>

商品名	内容量	価格	JAN
牡蠣の水煮	125g	560円	4941512101211
牡蠣の燻製 -油漬-	115g	700円	4941512101228

元祖 **おいもスティック**

鹿児島県産 **紅はるか** を使用した干し芋
国産原料を100%使用にとことんこだわり



**無着色
無香料**

**女性に
人気**

**夏でも
売れます**

噛めば噛むほど
ほっこり・やわらか
プラス やみつきスティック芋

ほしいもスティック

価格：200円 入数：60
内容量：40g
賞味期間：4ヶ月
JAN：452400140044

バックヤードから

2019年5月より平成から令和に年号が変わりましたが、皆様は何か変わりましたか?何か変えますか?。風と光からは健康のために有意義な食品も含め生活スタイル全般のご提案を引き続きさせていただきます。4月下旬から10連休の方もいらっしゃると思いますが、どんな風にお過ごしでしょうか?人が活動するのに必要なエネルギーを確保する為の食から、味覚を楽しむ食事とさまざまな目的で食べるという基本的な活動ですが、この連休を機会に「食べない」という選択も有りかも。食べない=ダイエットのイメージがありますが、断食の歴史は古く食べない健康管理もとても有効です。断食前や断食後の食品は弊社にお任せ下さい。

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) KH190501B

新食材 **スライスフルーツ**

バイヤー注目の一品!



①夏みかんスライス



②だいたいグリーンスライス



ブリュッセル(ベルギー)に本部を置く iTQi(国際味覚審査機構)が2018年開催した国際優秀味覚コンテストで2つ星を受賞

驚きと美味しさのスライス!

一枚づつ手作業でスライスし、着色料を一切使用せず自然の素材の色を残ししっかりとシロップを含んだ皮に仕上げました。

①② 680円、③④⑤ 660円
共通 賞味期間：6ヶ月
入数：20

一味違うマーマレード



③ 夏みかんマーマレード
④ 柚子マーマレード
⑤ だいたいマーマレード

マーマレードは程よい苦味と香りで、上品な味に仕上がっています。(原料=果実+グラニュー糖だけ)