



有機ベーキングパウダー & 有機穀物で作った天然酵母

フロも愛用



アルミフリー & NON-GMO

- 原料に第一リン酸カルシウム不使用
- 酒石酸(有機ブドウ果汁由来)、有機コンスターチ、重曹(天然由来)を使用
- クッキー、パウンドケーキ、ドーナツ、マフィンなどに

価格：450円

賞味期間：2年

【原産国名：ドイツ】



個包装・計量いらず

- 1斤専用3g個包装
- 原料素材の風味を引き出す
- 有機穀物を栄養源に有機の栄養素で育てたパン用酵母

価格：550円

賞味期間：1年

【原産国名：ドイツ】



商品名	内容量	JAN-CODE
風と光有機ベーキングパウダー	10g × 4	4560342331614

商品名	内容量	JAN-CODE
有機穀物で作った天然酵母	3g × 10	4560342330297

併せてご利用下さい

有機パンミックス粉

全粒粉 プレーン



専門店にも負けな
おいしい食パンを
「オーガニック」で!

計量いらず! 用意するのは天然酵母とお好みのオイル
おうちで手作り・
パン教室・
ホームベーカリーでもOK!



シンプルで飽きないホットケーキミックス粉

風と光 ミックス粉シリーズ

ホットケーキミックス粉 200g



おいしい有機小麦粉を使用

- 有機小麦粉の際立つおいしさ
- シンプルで飽きない有機原材料で飽きがこない
- EUで有機認証を取得したアルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用



色々なお菓子作りに向いています

- ホットケーキの他、パンケーキ、蒸しパン、ドーナツ、クッキーなどにもおすすめ!

商品名	賞味	価格	入数	JAN
風と光のホットケーキミックス粉	1年	390円	24	4560342331720

お好み焼き粉 200g



- 有機小麦粉、有機原材料使用
- 香り高い削り節パウダー
- EUで有機認証を取得したアルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用
- たこ焼き、ねぎ焼、にら焼などの生地にも

価格：390円 JAN:4560342331713
賞味：1年/入数：24



有機から揚げ粉 90g



- 厳選した有機香辛料 & 有機香味野菜でスパイシー
- 有機薄力粉と有機強力粉、有機コンスターチをブレンド
- 日本最古の醤油蔵元が作った天然醸造醤油パウダーで抜群の旨味と風味
- お好みの具材が生きるサクッとおいしいから揚げ

価格：390円 JAN:4560342331744
賞味：1年/入数：24



価格改定のご案内



既にご案内の通り、小麦粉の価格高騰に伴い、弊社の「オーガニックパン粉」の価格改定をさせて頂くことになりました。何卒事情ご賢察の上ご理解を賜りたくお願い申し上げます。

オーガニックパン粉(100g)
JANコード：4560342330235
希望小売価格：改定前 260円 → 改定後 270円
2021年11月1日納入分より

終売のご案内



喜界島粗糖250g

在庫払底次第、終売となります。
今後の喜界島粗糖は、500gタイプと業務用の取り扱いになります。
長年のご愛顧に心より御礼申し上げます。



お知らせ

株式会社風と光 冬季休業：2021年12月29日(水)～2022年1月4日(火)

年末のご注文は
お早目に!

SMALLEST SOUP FACTORY



驚きのおいしさ！奥深さ！

スモorestスープファクトリー

瓶の中身を鍋に開け、瓶半分～1杯の水を入れて温めて召し上がり！

世界中から集めたオーガニックスープ 全16種



- 世界各地の伝統的な調理法を大切にしながら、新しい「懐かしい味」を提供します。
- 100%ナチュラル&オーガニックのベジタブルスープです。
- 時間をかけてコトコト煮込みます。17時間煮込むスープもあります。
- 加熱殺菌に工夫をこらし、風味を損なわずに**長期保存（4年）**を実現しました。



- 有機メキシカンビーンズスープ ● オランダ王国の伝統的な有機エルテンスープ
- ほうれん草とカシューナッツのクリーミーな有機グリーンスープ ● トスカナに住む羊飼いお兄さんの有機アクアコッタスープ ● ほくほく食感なひよこ豆とオリーブオイルの香り広がる 聖書の地有機スープ ● インドはやっぱりスパイス マサラの香りが五感を支配する the有機インドレスカリー 他（全16種）



濃縮タイプ

スープ各 **1,380円** 内容量:400ml 入数:6
賞味期間:瓶詰め後4年 原産国:オランダ 有機JAS認定

混載7ケースより
送料無料

詳細は弊社営業までお問合せ下さい。

秋本番、身体にやさしい おやつ時間

オーガニック ローチョコQ&A



美味しいチョコを食べたい方へ 罪悪感ゼロのローチョコレートの魅力

● 今話題の「ローチョコ」ってなに？

「ロー」の意味は“LOW（低い）”ではなく“RAW（生）”。主原料のカカオを48度以上の熱を加えずにチョコレートを作ること、元々カカオ豆が持っていた抗酸化作用や栄養成分を損なわず身体に優しいチョコレートです。



昨年の2020年10月より発売開始してから、約6ヶ月の間になんと**約26,000枚以上**の販売実績を作り出し、国内ではローチョコレートのトップランナーになっています。是非この機会に

● カカオはスーパーフードですか？

その昔カカオは薬として扱われていて、生のカカオにはなんと30種類もの栄養素があるといわれています。カカオ豆を砕いてチップにした「カカオニブ」もスーパーフードとして人気です。

● 美味しいチョコは食べたいけど、太る？ 美容に良くない？

低質な糖分が多いと太りますが、甘味料には白砂糖の代わりに低GI値のココナッツシュガーを使用しています。カカオには肥満予防に効果的なトリプトファン、抗酸化作用のあるポリフェノールや、糖尿病改善の効果があるといわれるクロムなどが熱で壊されずに生きています。

● カカオに含まれる「PEA（フェニチルアミン）」という恋の栄養素

PEAとは、私たちが恋に落ちた時に体内で生成される物質。チョコを食べると恋愛している時のようなウキウキした気分や幸福感をもたらしてくれるのはこの栄養素の仕業かも？

贈り物にも最適な
ローチョコレート！
相手の健康も
思いやる証として
うれしい贈り物



ローシク社
社長のアイヴォ氏



混載4ケースより
各500円 内容量 37g
入数：15 賞味期間：1年

秋の定番商品 有機焼き栗



まぼろしの味噌を使ったキャラいもキューブ



食べ切りサイズの
個包装になっています！

食欲の秋は栗でしょう！

国技館で開催される大相撲の
観覧では**人気の焼き栗**です！
食べ始めると止まらない人 続出！

「にっこり笑った
有機 焼き栗」 1ケース
より直送

1,000円

賞味期間：9ヶ月 入数：20
JAN:4952671147033
内容量 480g (80g×6)



「まぼろしの味噌」は、熊本で270年続く老舗味噌蔵「山内本店」のお味噌です。

南九州産さつまいもを皮ごと使ったお菓子で、カリッと揚げたおいもをキャラメルコーティングして、『まぼろしの味噌』をまぶし、焼き上げました。香料、保存料、着色料を使わずに、丁寧に手作りしました。

1ケース
より **キャラいもキューブ
まぼろしの味噌**

290円 内容量 40g
(JAN: 4903155092677)
賞味期間：1年 入数：60

キャラいもキューブ
オリジナル味は、
ANAのCAセレクトで
1位に選ばれた
人気商品です。

バックヤードから

給食が楽しみで学校に行った、という方は世代を問わずいらっしやることでしょう。年々、メニューも質も進化し続ける学校給食ですが、近年は世界的にオーガニック化の動きが見られます。フランスでは2022年までに学校給食をオーガニック比率50%にすることが法制化され、韓国ではソウル市内のすべての小・中・高校の給食をオーガニック無償給食にする流れが加速しています。日本の出足は遅れていますが、2016年、福井県羽咋市が全国初のオーガニック給食を実現すると、2017年に千葉県いすみ市は小中学校の給食で使用する米を無農薬無化学肥料の有機米に切り替え、翌年、一部有機野菜の導入も始まりました。弊社が応援するオーガニックアイランド・喜界島でもその動きが生まれています。「これからの世界を生きていく子どもたちには、できるだけ身体によいものを食べさせてあげたい」という共通の願いを持つネットワークとして、弊社は「学校給食をオーガニックにする連絡会」の賛同団体として活動を支援しています。ぜひ、この連絡会が作成した「オーガニック給食マップサイト」（下記URL先）で、全国に広がりつつある最新のオーガニック給食情報をご覧ください。https://organic-lunch-map.studio.site/