

奄美レトルトカレーキャンペーン!

詳細は営業まで
お問い合わせください!



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。国産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お召し上がりいただけます!



奄美大島・マネン崎からの眺め



お問い合わせ
お待ちしております
おります

商品名	価格	内容量	入数	JAN-CODE
奄美ベジタブルレトルトカレー 中辛	330円	200g	30	4560342331683

風と光で作った塩

塩職人の匠の技で、旨味と甘みが際立つ塩!
普段使いに最適なお手頃価格!



- ベトナムの北中部に位置する塩の産地、ゲアン省の希少な古式天日塩
- 3月~10月頃の天気の良い日に、風の力と強い太陽の光のみで塩職人たちが塩づくりを行っています
- 日本では廃れてしまった入浜式塩田と天日塩田の2工程を経て作られた細粒のフレーク塩です
- ごくまれに砂の微粒などが残っている場合がございますので、必要に応じて取り除いてご使用ください



500円

商品名	内容量	入数	JAN
風と光で作った塩	500g	20	4560342332260

有機寒天ゼリーの素



手軽に作れる美味しいオーガニックの寒天ゼリー!

- オーガニック黒糖に有機ココナッツシュガーのkokoroと有機砂糖のすっきりした甘みを加えました
- EUで有機認証を取得している国内製造のこだわりの寒天を使用

有機黒糖寒天ゼリーの素



- 国産の上質な有機抹茶を使用
- 抹茶の豊かな風味を生かし、有機黒糖でさらに深い味わいを実現しました
- EUで有機認証を取得している国内製造のこだわりの寒天を使用

有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素



商品名	内容量	賞味	価格	入数	JAN
有機黒糖寒天ゼリーの素	60g	3年	280円	24	4560342331898
有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素	60g	3年	280円	24	4560342332284

● 夏季休業期間のお知らせ ● 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。
休業期間：2022年8月11日（木）～15日（月）まで

オーガニック ショートニング



RSPO (持続可能なパーム油のための円卓会議) 認証取得の環境に優しいショートニング!



- ・トランス脂肪酸をほとんど含みません (※米国FDA基準-1食分あたり0.5g未満)
- ・有機JAS認定を受けた農園と工場での原料栽培から加工まで一貫製造
- ・品質の劣化を防ぐため、パームの収穫から圧搾を8時間以内に、また、圧搾から精製を2日間以内に行っている高品質な有機ショートニング
- ・原材料には有機食用パーム油のみを使用しており、無添加です
- ・コレステロール0.001-0.002% (1-2mg/100g)
- ・保存料不使用、非遺伝子組み換え、アレルギー含有なし

【用途】製菓、製パン、揚げ油、ミックス粉、粉ミルク、乳製品の代用品など

【オーガニックパームオイル ショートニング】

原産国名: コロンビア

有機JAS、ハラル、コーシャ、レインフォレスト・アライアンス、RSPOなど各種認証を取得済み

商品名	内容量	参考価格
オーガニック パームオイル ショートニング	15kg	オープン

大好評! 国産バターワッフル



ティータイムの
お手軽なおやつとして



個包装なので
食べやすく
嬉しいです!



現在注文が殺到し、納期が遅れております。
皆様にご迷惑をおかけし、大変申し訳ございません。

発酵バターを贅沢に使用したバターワッフルケーキ。
サクサクとした食感と、濃厚なバターの風味が
口いっぱい広がります。

- ・安心の国産原料を使用
- ・発酵バターを全体の20%使用
- ・添加物は使用していません
- ・やさしい甘さで後をひく美味しさ



1ケースより直送可!

薄焼きバターワッフル
350円

賞味期間: 120日 入数: 32
JAN: 4983067902653
内容量10枚 (個包装)

クセになる旨さ! 極上あられ

新たに3種類が新登場!

宮城県産の原材料にこだわった無添加の美味しいあられです。

各450円/スパイスカレー
あられのみ500円

ご注文は混載50個~

賞味期間: 3カ月間



【やみつき一味】

特製の醤油だれに、唐辛子をたっぷり。辛い!そして旨い!
JAN:4560335380773
内容量: 52g

【三陸ほや】

三陸の珍味「ホヤ」の旨味を凝縮。お酒のおつまみにぴったりです!
JAN:4560335380711
内容量: 40g

【蔵王バジル】

風味の強い蔵王産バジルに、オリーブオイル、ニンニク、塩で味付けた逸品
JAN:4560335380834
内容量: 48g

【スパイスカレーあられ】

スパイス10種類以上を使用した奥深さ。食べ始めたら止まらない
JAN:4560335380858
内容量: 80g

【宮城のり吹雪】

宮城県産の海苔と塩を生地に、まぶしました。もち米本来の風味を楽しめます
JAN:4560335380742
内容量: 55g

【チーズ黒胡椒】

チェダーとカマンベールに黒胡椒でやみつきの旨さ!お酒やワインのおつまみに
JAN:4560335380803
内容量: 40g

バックヤードから

ボルシチはウクライナ発祥の伝統料理です。元々はトマトベースのスープを含む呼称でしたが、キエフ大公国時代にピーツを使ったボルシチが広まり、栄養素が豊富なことから「食べる輸血」として定着しました。鮮やかな赤色で細かく刻んだ肉や野菜がたっぷり入っているのがウクライナ風、スープにハムやソーセージを加えるのがロシア風です。ボルシチと並んでウクライナを代表するスープ「ソリヤンカ」は、香辛料と漬物を多用していることから「飲むオードブル」と呼ばれています。また、キャベツやジャガイモ、甘く煮たリンゴやサクランボ、チーズなどを小麦粉生地で包む「ヴァレニキ」や、ハーブバターを鶏肉で巻き、パン粉をつけて揚げたカツカツ風の「コトレータ」もウクライナの伝統料理です。爆撃の続くマリウポリの製鉄所地下シェルターで、自身も避難者でありながら、毎日人々に食事を振る舞い続け、「スープねえさん」と呼ばれた女性の存在が報道されています。五臓六腑に染み渡る「いのちのスープ」を2ヵ月以上作り続けた女性に敬意を表し、一日も早い戦争の終結を祈ります。 ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当:社信 KH220601A