

風と光だより 7月号

文月 (ふみづき、ふづき) July

No.95 2022(令和4年)年7月1日発行

<https://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

新登場！有機ヴィーガンミートソース

2022年 新商品第3弾



大豆ミートを使ったオーガニック&ヴィーガンのミートソース
パスタやピザトースト、オムライスなどにお手軽に使えます！



- ・イタリア産有機トマトのさわやかな酸味と甘味が絶妙です
- ・市場にはピザトースト用のトマトケチャップベースの商品はありますが、本品は業界初のミートソースタイプ
- ・スイス産の有機大豆ミートを駆使した画期的な風味
- ・パスタソースやピザトースト、オムライスなど幅広い用途に！
- ・ドライカレーなど料理の隠し味にも！

280g (パスタ4皿分)

◎おすすめのご使用方法

- <パスタ> ゆでたてパスタに混ぜるだけ！ (1人前：大さじ4/約60g)
- <トースト> トーストやピザに乗せるだけ！ (1人前：大さじ2/約30g)
- <ドリア> ドリアにかけるソースとして！ (1人前：大さじ7/約105g)

| 商品名 | 価格 | 内容量 | 賞味 | 入数 | JAN-CODE |
|---------------|------|------|----|----|---------------|
| 有機ヴィーガンミートソース | 550円 | 280g | 1年 | 12 | 4560342332277 |

風と光で作った塩

500円



枝豆に最適！旨味と甘さが際立ちます
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
- ・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。必要に応じて取り除いてください

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

大好評！有機寒天ゼリーの素



各280円



有機黒糖寒天ゼリーの素
内容量：60g 賞味：3年
入数：24
JAN：4560342331898



有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素
内容量：60g 賞味：3年
入数：24
JAN：4560342332284

7月14日は
「ゼリーの日」
手軽に作れる
おいしい
寒天ゼリーを
ご家庭で！



価格改定のご案内

弊社の「有機ヴィーガン醤油ラーメン」と「有機ヴィーガンカップ焼きそば」につきましては、原材料・資材の高騰、加えて物流費等の諸経費の上昇により、価格改定をさせていただくことになりました。2022年7月納品分より適用となります。誠に恐れ入りますが、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。



| 商品名 | 改訂前 | 改訂後 | 内容量 | 賞味 | 入数 | JAN-CODE |
|----------------|------|------|------|-----|----|---------------|
| 有機ヴィーガン醤油ラーメン | 460円 | 500円 | 81g | 6ヶ月 | 12 | 4560342331980 |
| 有機ヴィーガンカップ焼きそば | 500円 | 520円 | 101g | 6ヶ月 | 12 | 4560342332208 |

● 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

食べて応援！ウクライナのひまわりはちみつ

ウクライナの青空の下、一面に広がるひまわり畑で採れた、美しいひまわり色の純粋はちみつです



戦争の続くウクライナですが、平時には1日の始まりにはちみつをひとさじ、コップ1杯の白湯に溶かして飲む習慣があります。食卓にはハニーポットが置かれ、柔らかい甘みとほっとする味わいが、優しく身体を起こしてくれます。



ひまわりはちみつの澄んだ甘さとすっきりとした爽やかな後味が、素材の味を引き立たせます。ボトルは手のひらサイズで、お子さまにも女性にも使いやすいハンディータイプ。

■ハード系のパンに ■温かい牛乳に ■酸味のあるフルーツに■チーズ&ナッツに



オーガニック アガベシロップ



- 血糖値の上昇が緩やかな**低GI**の天然甘味料「**100%有機アガベシロップ**」
- ご家庭の食卓に取り入れやすい**330gのハンディータイプ**で新登場！
- 幅広いユーザーに向けて安心してご使用いただける「**有機認証**」「**ハラール認証**」「**コーシャ認証**」を取得
- **ヴィーガン**を実践する方の食生活にも取り入れていただけます

ミャンマー産 ごまはちみつ



- わずかな時期しか咲かない貴重な蜜源**ごまの花**から採蜜した本物のはちみつ
- 奥深くしっかりとした味わいとすっきりとした後味が特徴です
- 製菓製パン、和食の隠し味、紅茶にもよく合います
- **和の調味料**（お醤油、お味噌など）、**和の素材**（胡麻など）と馴染みがよく、味わいのバリエーションが広がります

スヌーピー シロップシリーズ

何気ない日常をちょっとだけハッピーに！スヌーピーとコラボしたかわいいシロップシリーズが登場です！



- 炭酸で割って、簡単に**本格レモネード**をお楽しみいただけます
- **100%ピュアはちみつ**と**広島県産レモン果汁**をブレンドし、ナチュラルでやさしい美味しさに！
- シナの木で作った、ぬくもりを感じるオリジナルウッドチャームが付属しています



- プロも使用する、**カナダ・ケベック州産のメープルシロップ**
- メープルシロップ特有の味わいやカラメル風味がやや濃い【**ダーク**】グレードは、そのままでも、料理やお菓子の風味付け、また練りこみなどに適しています
- シナの木で作った、ぬくもりを感じるオリジナルウッドチャームが付属しています



【スヌーピー
レモネードシロップ】

【スヌーピー
パンケーキシロップ】

ご注文は混載3ケース〜

| 商品名 | 価格 | 内容量 | 賞味 | 入数 | JAN-CODE |
|----------------|-------|------|------|----|---------------|
| ウクライナ ひまわりはちみつ | 800円 | 200g | 2年 | 25 | 4971787835511 |
| QBGアガベシロップ | 534円 | 330g | 3年 | 12 | 4971787835214 |
| ミャンマー産 ごまはちみつ | 550円 | 200g | 2年 | 25 | 4971787835368 |
| スヌーピーレモネードシロップ | 1260円 | 180g | 10ヶ月 | 24 | 4971787835337 |
| スヌーピーパンケーキシロップ | 1380円 | 175g | 2年 | 24 | 4971787835078 |

バックヤードから

明治38年（1905年）に塩の専売制が施行され、全国津々浦々まで塩が十分にいきわたるようになると、日本人の吹出物が減ったと言われていました。塩分が不足すると新陳代謝が悪くなって吹出物が出たり、目が悪くなったりするのです。当時の日本には、牛馬や人の背に乗せて塩を運搬する「塩の道」がありました。塩を運ぶのは命がけで、とくに夜になって野宿するときは、必ず火を焚かなければなりません。オオカミなどの野獣たちが塩を求めてやってくるからです。そうして運ばれた塩は、特に山深い地域に住む人々にとって貴重品でした。たとえば塩イワシは、大和地方では決して煮ないで焼いて食べます。煮ると塩が散ってしまうからです。焼いた日はまず舐める。次の日に頭を食べ、その次の日は胴体を食べ、そして次の日はしっぽを食べるといのように、一匹のイワシを食べるのに四日もかけたのです。塩の道が存在した頃、各地でおこなわれていたのが入浜式塩田と天日塩田による製塩でした。その製法による弊社の「風と光で作った塩」（おもて面でご紹介）を、ぜひお試しください！ ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当辻信 KH220701A