



新登場！有機ヴィーガン塩ラーメン

2022年 新商品第4弾



夏に最適！さわやかな塩味のギルトフリーカップ麺
オーガニックで動物性原料不使用、自然環境に配慮した紙製カップ



- 塩の旨味を引き出すために、酵母エキスを使用しないで**有機野菜フイオン**を使用しました
- 有機乾麺は、秋田の稲庭うどんの匠が、研究を重ねて開発した低温乾燥の**有機ノンフライ麺**
- かんすいにはモンゴルかんすいを使用
- 具材には香り高い**京都九条ねぎ**と**ワカメ**を添付
- オーガニック&ヴィーガン**の画期的な塩ラーメンをお楽しみください！



早くも多くの女性のお客様から大好評！



風と光の有機ヴィーガンミートソースをかけると、
トマトの爽やかな酸味が広がって、あっという間にスープまで飲み干してしまいます！



ご注文は醤油ラーメン・焼きそばを合わせて混載4ケース～

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガン塩ラーメン	500円	61g	6ヶ月	12	4560342332291

有機ヴィーガンミートソース

今売れています！

550円



業界初！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、ミネストローネ
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
- スイス産の有機大豆ミートを駆使した画期的な風味
- ドライカレーなど料理の隠し味にも！

内容量：280g (パスタ4皿分)



商品名	入数	賞味	JAN-CODE
有機ヴィーガンミートソース	12	1年	4560342332277

風と光で作った塩

500円



フワフワでしっとりした
良質な天日塩！
枝豆にもよく合います

- 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
- 風の力と強い太陽の光のみで作りました
- 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

価格改定のご案内

弊社の「喜界島さとうきび粗糖」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9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
喜界島さとうきび粗糖	350円	370円	500g	なし	20	4560342330013

● 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

新潟県産 こがねもち赤飯



味にとことんこだわった独自製法

① そのまま直炊き

トレーに米と水を入れて、そのまま炊き上げる直炊き製法なので、完全無菌の安心製法です

② 一気に炊く

高圧力で一気に加熱。米の芯まで熱と水分がいきわたり、甘さつつや、粘りを引き出す『蒸気加熱加圧方式』を実現しました

③ あっという間に炊く

玄米で入荷した米の精米から、パックが完了するまでわずか4時間！お米の新鮮さを保ったままつくっています

④ いいものだけを炊く

原料にとことんこだわり、生産者の顔の見える米だけを炊いています

ささげ豆の煮汁のみで色付けした
ふっくらモチモチ食感のお赤飯

もち米のブランド米「こがねもち米」を魚沼産ささげ豆と一緒に炊き上げたお赤飯です。電子レンジで温めるだけで手軽にあつあつの美味しいお赤飯が食べられます。お好みに添付のごま塩を振りかけてお召し上がり下さい！

【発芽玄米ごはん】



- ・新潟県産こしひかりの発芽玄米を50%使用
- ・ギャバとの相乗効果も抜群
- ・ごはんの美味しさもそのまま食べやすく、和洋中、どんなおかずにもピッタリです！

【十七穀ごはん】



- ・全て国産原料を使用した雑穀ごはん
- ・8種類の米と9種類の雑穀をブレンド
- ・電子レンジで温めるだけで、おいしく食べやすい風味豊かな雑穀ごはんの完成です

【三種の麦ごはん】



- ・丸麦、もち麦、はと麦にうるち米を配合しました
- ・全て国産原料を使用して食べやすくした麦ごはんです

ご注文は、
混載4ケース～

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
新潟県産こがねもち赤飯(ごま塩付き)	200円	190g	6ヶ月	10	4974790930051
発芽玄米ごはん	180円	180g	8ヶ月	10	4974790985000
十七穀ごはん	200円	180g	8ヶ月	10	4974790983057
三種の麦ごはん	200円	180g	8ヶ月	10	4974790982807

夏におすすめ！極上・生もずく



低カロリー・食物繊維豊富
腸内環境を整える

料亭の味を食卓へ

高級スーパーでも続々採用

極上生もずく 酢 2食入

内容量 200g (もずく40g・調理酢60g) 2食

極上生もずく(和風旨たれ付) 2食入

内容量 120g (もずく40g・旨たれ20g) 2食

●共通 価格：OPEN

液別添タイプ 入数：20

賞味期間：冷蔵30日

冷凍150日(解凍後29日)

水揚げ1%の最高級品のみ
沖縄の知念漁港



モズクとタレは
別々に真空密閉包装



コリコリした歯ごたえ、
今まで食べてきたもずくの
なかで最高の食感です！

塩蔵しない本物のもずくの良さが
理解できました。お酢の味も
ちょうど良くて食べやすいです



毎日食べたいくらい！感動的なおいしさ
です。特に夏場は食べるだけで涼しく
なりますね。食欲がない時にも最適です



食感、量、お酢のまろやかさ！
全てがパーフェクト！もずくが好き
になってリピートしています！



バックヤードから

近年、メディアに頻りに登場するようになった喜界島。とくに島の「サンゴ礁」に注目が集まっています。そのきっかけは、2014年に設立された喜界島サンゴ礁科学研究所。北海道大学の渡邊剛先生を中心に、世界トップレベルの隆起速度である喜界島のサンゴ礁を日夜研究しています。もともと喜界島はサンゴ礁研究のフィールドとして、バブアニューギニア・バルバドスに並び、世界でも3指に入るとされています。多くのサンゴが生息する喜界島でも特に珍しいのが、推定年齢444歳の「ハマサンゴ」。巨大な亀の甲羅のような見た目をしてしています。また、同時に大量に産卵し外敵から生き残る確率を増やすサンゴの産卵は、喜界島で6月中旬の満月の夜に15分間だけ見られます。この貴重な光景は、「海のスノーーム」と呼ばれています。昨年からは始まった新しい取り組みとして、県外の高校生が3年間、喜界高等学校に通いながらサンゴ礁科学研究所でさまざまな分野を学ぶ「サンゴ留学」制度も生まれました。弊社が応援するオーガニック・アイランド喜界島の最新動向にご注目ください！
ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当社信 KH220801A