



有機ヴィーガンミートソース キャンペーン!

1ケースにつき  
1本サービス!



11月1日~30日までの期間、有機ヴィーガンミートソースをご発注いただくと、1ケースにつき1本サービス（12本入りのため、11本分のご請求）になります。大豆ミート使用の業界初の画期的な『有機ヴィーガンミートソース』をこの機会にぜひ!



トマトケチャップではなく、植物性のミートソースとは画期的ですね!



サラダにかけてドレッシングにもできますね

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



パスタソースやピザトースト、オムライスなど、なんでも合います!



◎おすすめのご使用方法

280g (パスタ4皿分)

- <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)

レシピ案 ヴィーガンシェパースパイ

牛肉やラム肉がなくても大満足のシェパースパイ!



<材料(4個)>

- 有機ヴィーガンミートソース100g
- 厚揚げ 1枚(冷凍する)
- 舞茸やえのき等のキノコ類 150~200g
- 玉ねぎ大 1/2個(小1個)
- じゃがいも 2個
- 豆乳 100ml
- 塩、コショウ 少々



材料



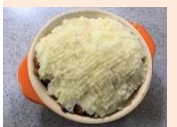
②マッシュポテト



⑨有機ヴィーガンミートソースを投入



⑪水気を飛ばす



⑬オープン前

<作り方> 事前準備:厚揚げを凍らせておく。  
オーブンは200度にセット。

- ① マッシュポテトを作る。じゃがいもの皮をむき、大き目の一口大に。
- ② 小さな鍋に水を入れ、じゃがいもを柔らかくなるまでゆでる。
- ③ じゃがいもを茹でている間に、冷凍した厚揚げを電子レンジ600Wで3分、裏返して2分温め、粗熱を取る。
- ④ 玉ねぎときのこと類をみじん切りに。
- ⑤ 厚揚げの粗熱が取れたら、手で厚揚げを絞って、水分を取る。
- ⑥ ⑤の厚揚げを手で細かくちぎる。
- ⑦ フライパンにサラダ油を熱して、玉ねぎ(あればにんにくみじん切りを少々)を色が付くまで炒める。
- ⑧ ⑦のフライパンに、キノコ類を入れて炒める。
- ⑨ 有機ヴィーガンミートソースを⑧のフライパンに入れて、ぽつぽつするまで3分程煮詰める。味見をして、塩コショウで味を整える。
- ⑩ オーブン調理が可能なグラタン皿に⑨を入れておく。
- ⑪ ②のじゃがいもを粉ふき芋のようにして、水分を飛ばす。
- ⑫ じゃがいもを潰して、そこに豆乳を加えて、なめらかにする。
- ⑬ ⑩の上に、⑫のじゃがいもを乗せて、オーブンで焦げ目が付くまで(200度で約20分)焼いたら完成。

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



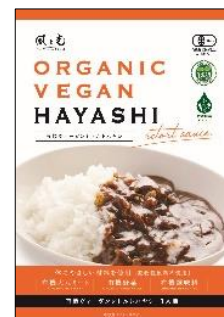
入数: 20  
JAN: 4560342332260

- 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自然な塩です
- 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

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!

新商品予告

乞うご期待!



有機ヴィーガン  
レトルトハヤシ

徹底的においしさを追求し、満を持して新発売!

## 新登場！日本のおそうざいシリーズ



主要原材料はすべて国産。国産丸大豆しょうゆ、含密糖、天日塩などの調味料にもこだわり、だしは天然昆布、鰹節を使用しております。

とことん日本産の素材にこだわってつくった**常温のおそうざい**です！



### 【国産牛すじこん煮】

国産牛すじ肉使用。  
トロトロの牛すじが  
病みつきになる  
おいしさです。  
玉こんにゃくが  
アクセント。



### 【国産 さばの煮付け】

国産さばの大きめサイズ  
使用。リピートNo.1。  
素材の柔らかさと  
味付けが人気の秘訣です。



賞味期間：1年7ヶ月

「日本のおそうざい」のみで**10個/ボール**  
**最大6種類混載/ケース**



### 【国産竹の子と 昆布の炊き合わせ】

国産竹の子と北海道  
産根昆布を炊き合わ  
せた、和のおそうざ  
いの極みの一品です。  
だしも利いて  
大好評！

商品名	価格	内容量	JAN-CODE
国産牛すじこん煮	450円	120g	4589772108023
国産牛肉とごぼうのしぐれ煮	450円	120g	4589772108030
国産ぶりの塩焼き	450円	1切	4589772108047
国産さばの煮つけ	450円	1切	4589772108054
国産野菜と鶏肉の筑前煮	400円	120g	4589772108078
国産竹の子と昆布の炊き合わせ	400円	110g	4589772108061
国産豚肉 肉じゃが	400円	135g	4589772108009
国産鶏肉と大豆の旨煮	400円	120g	4589772108016
国産千切り大根の含め煮	400円	120g	4589772108092
国産ひじきと大豆の炊き合わせ	400円	135g	4589772108085



## オーガニック ローチョコ

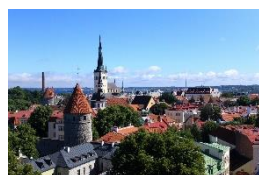
罪悪感ゼロのチョコレート！

作りたてがエストニアから到着！  
酵素が生きてるローチョコレート



ブランド名：ローシクチョコ (ROOSIKU)

- 石臼を使って原料を手作業で混合
- 甘みは低GI値のココナッツシュガー使用
- 貴重なペルー産の希少カカオ・クリオロ使用
- エストニア原産の自生種のベリー使用



エストニア(タリン旧市街)

- オーガニック
- ヴィーガン対応
- ローフード
- 低糖質
- スポーツの後に
- 自分へのご褒美に
- 大切な人へのプレゼント



各500円

北欧・エストニアより  
身体に優しいチョコをお届けします！



内容量 37g

混載4ケースより

入数：15 賞味期間：1年

商品名	JAN
ハイカカオ 77%	4518568021116
マイルド 50%	4518568021178
ブルーベリー	4518568021130
スパイス	4518568021147
ストロベリー	4518568021161
コーヒー	4518568021154

### バックヤードから

リジェネラティブ（大地再生）農業をテーマにしたドキュメンタリー映画『君の根は。大地再生にいとむ人びと』が話題です。リジェネラティブ農業とは、①土を耕すことをやめる ②カバークロップ（被覆作物）で土の表面を覆う ③化学的な肥料と農薬を劇的に減らす といった農業です。本作ではアメリカの小規模な農場や牧場の例。アフリカで河川の上流地域の小農たちが展開した運動により、土壌生態系と保水力が回復し、農業が息を吹き返して下流の大都市の水不足が解消した例、さらには“海洋農業”として、膨大な量の炭素を貯蔵できる藻場、干潟、マングローブ林、サンゴ礁などが紹介されています。リジェネラティブ農業をめくっては、すでにグローバル大企業が人気に便乗してビジネスに利用する「グリーンウォッシング」が見られるものの、ここで唱えられている「大地再生」という価値観は重要であり、「不耕起」を旨とする農法は、福岡正信の「自然農法」や川口由一の「自然農」などで、すでに実践されてきたことです。わたしたちのすぐ足元から環境を見直す動きにご注目ください。ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当社信行 KH221101A