



**100号記念
キャンペーン!**



風と光だより創刊100号を記念して、**有機ヴィーガンカップ麺**のキャンペーンを実施します!
12月1日~23日までの期間、有機ヴィーガンカップ麺シリーズをご発注いただくと、
1ケースにつき1個サービス(各12個入りのため、11個分のご請求)になります。
世界初の醤油ラーメン、塩ラーメン、焼きそばをこの機会にぜひお召し上がりください!

有機ヴィーガンカップ麺 キャンペーン!

**1ケースにつき
1個サービス!**



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
使用している徹底したこだわりです!



【醤油ラーメン】

ゴマ油の風味豊かなスープが、
もちもち食感の麺と相性抜群!
身体にやさしい夜食としても
ご好評をいただいております。

【塩ラーメン】

塩の旨味を最大限引き出すため、
酵母エキスを使用せず、有機野
菜ブイヨンを使用しています。
麺とよくからむスープです。

【焼きそば】

動物性原材料はもちろん、油も
使用しないでコクと旨味のある
有機ソースを実現! 具材には
キャベツを使用しております。

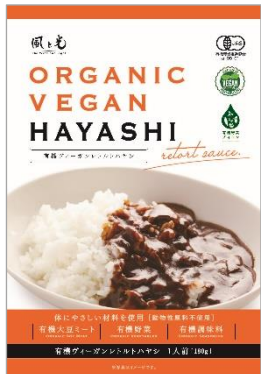
商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガン醤油ラーメン	500円	81g	6ヶ月	12	4560342331980
有機ヴィーガン塩ラーメン	500円	61g	6ヶ月	12	4560342332291
有機ヴィーガンカップ焼きそば	520円	101g	6ヶ月	12	4560342332208

新登場! 有機ヴィーガンレトルトハヤシ

2022年 新商品第5弾



12月 発売開始!



- オーガニックでヴィーガン対応のハヤシライスです
- 伝統的な「ハヤシライス」の味を追求し、ハヤシ本来のコクと旨味を純植物性で実現しました
- 有機大豆ミート、有機たまねぎ、有機マッシュルームを使用しています
- 爽やかな有機トマトの風味を生かし、バランスよく仕上げています

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機ヴィーガンレトルトハヤシ	620円	180g	2年	24	4560342332321

お知らせ

例年どおり混雑が予想されますので、12月23日までにご注文をお願いします。
株式会社 風と光 冬季休業: 2022年12月29日(水)~2023年1月4日(火)

年末のご注文は
お早目に!

オーガニック ローチョコ

クリスマスにはエストニアの
おいしいローチョコレート!

酵素が生きてるローチョコレート!



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



各500円



内容量 37g

混載4ケースより

入数：15 賞味期間：1年



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

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!

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

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、グ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しっとりした塩です
- ・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

大田記念病院のだしパック

500円



- ・だしの旨味で減塩を実現
- ・食塩や砂糖、化学調味料は一切加えておりません
- ・かつお、いわし、さばを遠赤焙煎し、昆布と椎茸も入れました
- ・このだしパックによって従来の病院給食がおいしく一新されました!



根菜のみそ汁

100g
(10g×10包)

混載3ケースより直送 賞味期間：1年

商品名	入数	JAN-CODE
大田記念病院が考えた だしパック 100g (10g×10包)	40	4904825109244

バックヤードから

ハヤシライス、明治時代に日本で生み出された西洋風料理です。誕生の由来には諸説あります。一つ目は、「ハッシュドビーフ」が訛ったとする説です。牛肉をデミグラスソースで煮込む「ハッシュドビーフ」に、ご飯を添えた料理を「ハッシュドビーフライス」と呼び、そこから「ハヤシライス」になりました。二つ目は、出版社・書店の「丸善」創業者、早矢仕有的さんが考案したという説です。早矢仕さんは、友人たちを自宅に招いて手料理をふるまうのが趣味で、そこで披露された料理のひとつが、ハヤシライスでした。三つ目は、宮内省(当時)で料理長を務めていた秋山徳造さんが考案したという説です。秋山さんの弟子・林さんは上野精養軒の料理長を務め、ハヤシライスは一般にも広く知られるようになりました。最近ではデミグラスソースの味が濃厚なハヤシライスが流行する一方、昭和のトマト味が広がるほうを推す声もあります。弊社が新発売するレトルトハヤシは、その中間でバランスの良い味に仕上げました。オーガニックでヴィーガンという画期的な一品を、ぜひお楽しみください。

掲載情報 生協流通新聞



『生協流通新聞』688号で
取材していただきました!

「ヴィーガンは静かに広がってきている。(…)自然環境の保全につながる点も知られるようになってきた。(…)一過性の需要膨張ではなくトレンドとしてヴィーガンを根づかせるには、扇動的な報道は逆効果だ。(…)おいしさに対するこだわりは当社のモットー。健康に良くてもおいしくない食事は続かない。(…)製造所と試食・改良を重ね、おいしさを引き上げている」(記事より)