



パッケージリニューアル 天然酵母9gタイプ

フロも愛用



有機加工食品
ECOCERT
010618-001

風と光
The Wind and Light

organic
DRY YEAST
ドライイースト

NET 9g
有機穀物で作った天然酵母

本品の収益の一部をSave the Children Japanに寄付させていただきます。
(Save the Children Japanは「子供の権利」-生存、成長、保護、参加-を実現するための活動団体です。)



- 有機穀物を栄養源にして、オーガニックの栄養素で育てた**ドライイーストタイプ**の天然酵母です。
- ホームベーカリーで使用される際は、ドライイーストコースを選択してください。
- 原料は全て**遺伝子組換えフリー**。廃糖蜜や化学薬品は一切使用しておりません。
- イーストが大量生産される前の時代の、素朴な原料と方法によって作られた天然酵母です。

<保存方法>

直射日光を避け、**冷暗所で保存**して下さい。開封後は口をしっかりと閉めて冷蔵庫に入れ、1ヶ月以内に使用して下さい。

<使い方のコツ>

小麦粉に直接混ぜてご使用ください。ぬるま湯や水に溶いてお使いにならないでください。直接溶かすと酵母の力が衰えてしまい、発酵力が鈍ります。

併せてご利用下さい

有機パンミックス粉



全粒粉

プレーン



専門店にも負けない
おいしい食パンを
「オーガニック」で!

計量いらす! 用意するのは天然酵母とお好みのオイル
おうちで手作り
パン教室
ホームベーカリーでも
OK!



商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機穀物で作った天然酵母	170円	9g	1年	40個×6ボール	4560342330242

オーガニックパン粉



- 国産有機強力粉、有機穀物で作った天然酵母、沖縄産天日塩でオーガニックのパンを作り、丸ごと粉碎したのが、弊社の「オーガニックパン粉」です。
- オーガニックのパンを粉碎してパン粉を作っているのは弊社だけ。一般的には電極でパン粉にしています。
- サクサクとした香ばしい仕上がり。魚・肉・野菜のフライ、ハンバーグやミートボールの練りこみにもご利用下さい。
- 有機オリーブオイルは食パンを作る型に使用しています。

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
オーガニックパン粉	320円	100g	1年	20	4560342330235

価格改定のご案内



弊社の「有機スティックシュガー」「有機砂糖」「有機穀物で作った天然酵母 業務用 500g」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、価格改定をすることになりました。

「有機スティックシュガー」「有機砂糖」は2023年3月納品分より、「有機穀物で作った天然酵母 業務用 500g」は2023年4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。



改訂開始	商品名	改訂前	改訂後	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
2023年3月納品分より	有機スティックシュガー	250円	260円	3g×30	無し	24	4560342330938
2023年3月納品分より	有機砂糖	300円	340円	250g	無し	24	4560342330952
2023年4月納品分より	有機穀物で作った天然酵母 業務用 500g	OPEN	OPEN	500g	1年	20	4560342330075

新登場！コオロギパウダー



無添加

SDGsで大注目のコオロギパウダー。環境にやさしい食品で、なんとプロテインが70%以上の無添加自然食品。クッキーやパン、麺、餃子の餡、ハンバーグなどに練りこんだり、揚げ物の衣に混ぜたりして気軽にお使いいただけます！

ご発注は
4ケース～
送料無料！

【コオロギパウダー 100g】

賞味：24ヶ月 入数：12
JAN：8859200501471

【コオロギパウダー 1kg】

賞味：24ヶ月 入数：6
JAN：8859200501358

クセがなくて食べやすい！
風味はエビに似ています！



100g：1,180円
1kg：10,300円

コオロギパウダー 未来型食材

昆虫
夢中



えっ、コオロギ？

地球と生きる。21世紀のスーパーフード



コオロギパウダーとはその名の通り昆虫の仲間のコオロギを乾燥粉末にした完全な自然食品です。食品としてのコオロギパウダーを栄養素という観点から見ると、その素晴らしいさに驚くばかりです。

変えて行ける未来がある



地球と生きる
コオロギパウダー



好評発売中！有機黒糖かち割り



喜界島
きかいじま

- ・そのままおやつとしてお召し上がりいただけます
- ・アルカリ性の土壌に育まれたミネラル豊富な黒糖です
- ・和三盆のようにクセのない味わいで、パクパク食べ進められます



2021年、世界遺産に登録された鹿児島県奄美大島。そこから北西に位置する喜界島(きかいじま)。サンゴ礁の美しい島です。風と光は、この島全体を「オーガニックアイランド」にすることを応援しています。

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
国産有機黒糖 かち割り	550円	100g	なし	24	4560342330792

リニューアル 有機麻の実油

ご好評いただいている「有機麻の実油」のパッケージと容量がより使いやすく仕様変更になりました！



- ・カナダで有機栽培した麻の実(種)を低温圧搾。必須脂肪酸のオメガ3とオメガ6、オメガ9をバランスよく含有しています。
- ・トランス脂肪酸ゼロ、コレステロールゼロ。
- ・加熱せず仕上げにお使いください。
- ・遮光性の高い黒のガラスボトル、液だれしにくい特殊なキャップ、国内充填。

＜使い方＞

パンにディップしたりサラダや冷奴、カルパッチョにかけてお召し上がりいただけます。和食にも合わせやすく納豆に少し混ぜるのもおすすめです。温かいパスタやスープには火を止めて仕上げにかけてください。発酵食品とも相性がよく、みそ汁に少し加えるとぐっとコクが増します。



商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機麻の実油 180g	1750円	180g	16ヶ月	12	4582144960748

バックヤードから

セミのスナック、タガメサイダー、イモムシのソテー。これらは街中に立つ昆虫食の自販機のメニューです。いまや昆虫食は、一部の特殊な人々が食すものではなく、環境にやさしく、栄養価が高く、食糧難を救う食品として、SDGsの取り組みの一環でも幅広く注目されています。そのなかでもっとも一般的な食材が、コオロギです。全国各地で飼育されており、ご当地コオロギのせんべいやチョコレートもあるほどです。夜は昆虫食の高級フルコースを味わえるレストランでも、昼間はコオロギラーメンをリーズナブルに提供しています。今回弊社でご紹介するコオロギパウダーは、初心者の方でも大変食べやすく上品でクセのない味わいで、風味はエビに似ています。クッキーやハンバーグに練りこんだり、揚げ物の衣に混ぜたりして気軽にお使いください。昆虫食に抵抗のある方も、ハチミツはお召し上がりになったことがあるでしょう。植物由来の蜜がミツバチの酵素で変化したのがハチミツで、ローヤルゼリーは働きバチが分泌した物質そのものです。昆虫食は古くから身近な存在だったのです。ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当社信行 KH230301A