



新発売！ヴィーガン汁なし担々麺

驚異的なおいしさ！

「ソラノイロ」宮崎千尋氏の監修です！



ヴィーガンラーメンの先駆者、「ソラノイロ」店主
宮崎千尋氏が監修した、激うまヴィーガン
汁なし担々麺です！
衝撃的な完成度の高さ！満を持しての発売です！

- ・辛さの後に驚きの旨味が押し寄せてくる濃厚なタレ
- ・目に鮮やかな具材、稲庭うどんの職人がつくったコシのある有機小麦粉使用の麺をお楽しみください
- ・香り高い花山椒は、お好みの量をどうぞ！

夢のコラボが実現しました！



4月下旬発売開始予定

ご注文は醤油ラーメン・塩ラーメン・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
ヴィーガン汁なし担々麺	720円	114g	6ヶ月	12	4560342332376

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、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

オーガニックアガベスウィート

甘いのに
低GI食品！



オーガニック
アガベスウィート

1,000円

入数：12 賞味期間：なし
JAN：4560342330716

- ・メキシコでしか栽培できない「有機ブルーアガベ」から作られた有機アガベシロップを使いやすい粉末タイプにしました！
- ・血糖値上昇指数（GI値）は26。リンゴ（39）やグレープフルーツ（31）よりも低く、理想的な低GI甘味料として注目されています
- ・素材の味を引き立てる上品な甘さ。クセがないのでスイーツ作りから和食まで
- ・水溶性食物繊維のイヌリンも多く含まれます

展示会情報

ブース番号：PF60

出展します！ プレミアム・フードショー 2023



<https://premiumfoodshow.jp/>

2023年4月12日(水)～14日(金)
東京ビッグサイト 東ホール

お知らせ

GWのご注文はお早目に！（4月25日までに）
株式会社風と光 GW休業：2023年5月3日（水）～2023年5月7日（日）

新発売！米粉食パン



人気沸騰中の**米粉パン**！日本で最初に米粉パンを製造&販売した
コンタミなしの専用ラインによる米粉食パンです！**もっちりした食感**
と**米粉本来の甘味**をお楽しみください。**流通は冷凍**になります。

- ・**グルテンフリー**で大注目の米粉パン。コンタミもありません。
- ・野生天然酵母を使用しています。
- ・**スライス済みの冷凍**でお届けします。
- ・米粉パンは小麦粉パンよりも水分含量が多いため、**腹持ちがいい**とされています。
- ・米粉は栄養素も豊富。炭水化物のほかにたんぱく質、脂肪、**ビタミン**などを含んでいます。また、タンパク質の栄養価の指標となる**アミノ酸スコア**の数値も高いのです。

ご注文は**1ケース(20斤)～**
送料(冷凍)別途になります

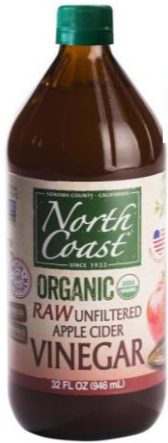
商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
米粉食パン	1000円	880g	冷凍180日	20	4562177003230

有機純りんご酢

アメリカ産有機りんご100%使用

遮光瓶入り

お得な946ml入り



アメリカで人気の有機純りんご酢！ミランダ・カーやレディ・ガガも愛飲して世界的に人気が高まっています。**有機栽培**されたオーガニックりんごのストレート果汁だけで作りました。**有機りんご**を低温圧搾して醸造し、**無濾過・非加熱処理**で発酵したての状態です。そのため、**マザー(酢酸菌)**が生きたまの状態で入っています。

使い方

食酢として様々なお料理にお使いいただけます。オススメは**りんご酢ドリンク**。
有機純りんご酢をスプーン2杯、アガベシロップをスプーン1杯、レモンの搾り汁
少々を250mlの炭酸水やお湯で割ってお召し上がりください。お好みで
シナモンを加えると、さらに美味しくなります！

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
ノースコート 有機アップルサイダービネガー	1200円	946ml	3年	6本	022014420322

無添加の極上あられ

主原料であるもち米を中心に、宮城県産の原材料にこだわり抜き、
お子様も安心してお召し上がり頂ける無添加の美味しいあられです。



日本茶のお供に
ぴったりのあられ
です。くつろぎの
時間に、ほっと
する味わいの
あられをどうぞ。

ご注文は混載50個～

賞味期間：3ヶ月

商品名	価格	入数	JAN-CODE
チーズ黒胡椒40g	485円	10	4560335380803
宮城のり吹雪55g	485円	10	4560335380742
スパイスカレー あられ80g	535円	10	4560335380858

【チーズ黒胡椒】

チェダーとカマン
ベールに黒胡椒で
やみつき旨さ

【宮城のり吹雪】

宮城県産の海苔と
塩、もち米本来の
風味を楽しめます

【スパイスカレー あられ】

スパイス10種類以上
を使用した奥深さ

バックヤードから

担々麺は1841年頃、中国四川省の陳包包という男性が考案したとされています。陳は、天秤棒の片方に七輪と鍋を、もう片方に麺と調味料、食器、洗い桶などを吊し、担いで売り歩きました。これが担々麺という名称の由来です。スープを大量に持ち歩くのは困難なことから、当時も今も、四川省では「汁なし」が基本です。一杯あたりの量は少なく、小腹が空いたときのファーストフードとして食されてきました。そのような担々麺を日本人向けに改良したのが、四川省出身の料理人、陳建民です。中国と比べて直径で1.5倍以上のどんぶりです。スープが付き、一杯で一食が事足りるようになっています。辛さを抑えるために、ラー油と芝麻醤の風味を効かせたスープを合わせ、ラーメンと同じような汁麺として出されるようになりました。しかし近年、担々麺の原型である「汁なし」もすっかり定着し、人気を集めています。この度、弊社とソラノイロのコラボによる画期的な「ヴィーガン汁なし担々麺」が発売となりました。驚異的なおいしさを誇る一杯を、ぜひお試しください！