

風と光だより 5月号

皐月（さつき）May

No.105 2023(令和5年)年5月1日発行

<https://kazetohikari.jp/>

株式会社 風と光
横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1-8F
TEL:045-316-2020 FAX:045-316-2019



オーガニックと
こだわりの食品



大注目！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！



ソラノイロ

夢のコラボが実現しました！



辛さの後に驚きの旨味が押し寄せてくる濃厚なタレと目に鮮やかな具材。有機小麦粉使用の麺は稲庭うどんの職人が作ったコシのあるもちもち食感。香り高い花山椒は、最後にお好みの量をかけて召し上がれ！クセになる一杯です。

ヴィーガンで本格的な汁なし担々麺を！何度でも食べたくなるプロの味。タレに使うスパイスを吟味し、旨味と辛みの両方がしっかりある仕上がりです！



ソラノイロのご紹介



ソラノイロ
宮崎千尋氏→



2011年に創業し、都内に3店舗を構える人気ラーメン店、ソラノイロ。看板メニューは日本初の「ベジソバ」（麺、スープ、具に全て野菜を使用）と、「ヴィーガンベジソバ」（動物性食材を一切使用していないラーメン）です。2014年にはラーメン店として初めてミシュランガイド東京ビブグルマンに掲載されました。そんなソラノイロで、200種類以上のラーメンを開発してきたのが店主の宮崎千尋氏。一風堂で10年以上の修行を経て、ソラノイロを麹町にオープン。「ベジソバ」で業界に旋風を巻き起こし、2017年4月よりミスタードーナツで飲茶の商品開発に携わります。2022年11月より、JAL国際線ファースト・ビジネスクラスで監修したラーメンが提供開始。世界的な名店となったソラノイロは、国内外を問わず連日多くのお客様でにぎわっています！

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

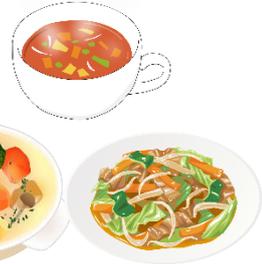
※金額表示は税抜き価格です。

新発売！有機野菜ブイヨン



この度、風と光では「有機野菜ブイヨン」を発売しました。有機JAS認証を取っており、スープや煮込み料理の隠し味として幅広くお使いいただける万能調味料です！

- ・洋食はもちろん、中華や和食にも相性の良い有機野菜ブイヨンです。
- ・オーガニックの玉ねぎ、パセリ、にんじんなどの野菜を原料として作られており、料理の味を引き立てます。
- ・スープや煮込み料理の隠し味としてお手軽にお使いいただける万能調味料です。ぜひ様々な用途にお試しください。



使用方法：250mlのスープの場合、小さじ1杯（約5g）

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機野菜ブイヨン	670円	88g	1年	24	4560342332383

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！



5月1日～31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！



冷製パスタのソースとして最適です！



サラダにかけてドレッシングにもできますね

280g（パスタ4皿分）

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！



- <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）

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

シーズン到来！極上生もずく

水揚げ1%の最高級品のみ
沖縄の知念漁港



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）

もずくとタレは
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



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！



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



バックヤードから

1972年、鎌倉の東急ストアの地下に一軒のラーメン屋がオープンしました。一日中ジャズを流す異質で不思議なラーメン屋「亜妃」。音楽雑誌でも紹介されて話題を呼び、ジャズ好きはもちろん、ヒッピーの溜まり場にもなりました。当時ヒッピーがバイブルとしていた本が『Living On The Earth』（邦題:地球の上に生きる）。この本は植物の見分け方から一人で出産する方法まで、自給自足で自然と共存する生き方が書かれていました。そんなヒッピーと過ごすうちに、化学調味料を多用する中華料理を作ることにも矛盾を感じ始めた店主は、陰陽学や有機農業、シュタイナー、自然食などに関心を持つようになり、ついに自然食業界に入ります。このラーメン屋の店主こそ、若き日の弊社代表・辻明彦です。「美味しく食べて身体と環境に優しいラーメンを！」という願いは、弊社のオーガニック&ヴィーガンのカップラーメンシリーズに結実し、醤油ラーメン、塩ラーメンに続き、この度ソラノイロとのコラボで汁なし担々麺が登場しました。50年来の想いが詰まった新商品にご注目ください！
ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当社信行 KH230501A