



ヴィーガン汁なし担々麺 お試しキャンペーン!

1ケースにつき  
1個サービス!



6月1日～30日までの期間、ヴィーガン汁なし担々麺をご発注いただくと、1ケースにつき1個サービス（12個入りのため、11個分のご請求）になります。

『ヴィーガン汁なし担々麺』ぜひお試しください!

- ・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たソラノイロ・店主の宮崎千尋氏が監修しました
- ・「ヴィーガンで本格的な汁なし担々麺を!」というコンセプトで何度でも食べたいくなるプロの味を目指しました。タレに使うスパイスを吟味し、極上の旨味と辛みの両方がしっかりある仕上がります!

夢のコラボが実現しました!



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

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!



6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!



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)

<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)

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!

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

価格改定のご案内

弊社の「奄美ベジタブルレトルトカレー 中辛」「有機穀物で作った天然酵母3g×10」「有機穀物で作った天然酵母9g」「風と光有機ベーキングパウダー」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。2023年6月納品分より新価格を適用させていただきます。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6月納品分より	奄美ベジタブルレトルトカレー 中辛	330円	370円	200g	2年	30	4560342331683
2023年6月納品分より	有機穀物で作った天然酵母3g×10	570円	590円	3g×10	1年	30	4560342330297
2023年6月納品分より	有機穀物で作った天然酵母9g	170円	190円	9g	1年	40×6	4560342330242
2023年6月納品分より	風と光有機ベーキングパウダー	460円	490円	10g×4	2年	30	4560342331614

※金額表示は税抜き価格です。

夏のスイーツ！有機寒天ゼリーの素

上品で涼やかな寒天ゼリー！  
オーガニックの黒糖と抹茶を使用したこだわりスイーツ！



有機黒糖寒天ゼリーの素

- ・オーガニックの黒糖に有機ココナッツシュガーのkokと有機砂糖のすっきりした甘みを加えました
- ・EUで有機認証を取得している国内製造のこだわりの寒天を使用
- ・そのままでも、アイスや果物を添えても、美味しくお召し上がりいただけます



有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素

- ・国産の上質な有機抹茶を使用
- ・抹茶の豊かな風味を生かし、有機黒糖でさらに深い味わいを実現しました
- ・EUで有機認証を取得している国内製造のこだわりの寒天を使用
- ・そのままでも、きな粉をかけたりアイスや果物を添えても美味しくお召し上がりいただけます



商品名	内容量	賞味	価格	入数	JAN
有機黒糖寒天ゼリーの素	60g	3年	280円	24	4560342331898
有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素	60g	3年	280円	24	4560342332284

好評発売中！風と光で作った塩

枝豆に最適！旨味と甘さが際立ちます！  
普段使いに最適なお手頃価格！



- ・これからの季節、枝豆やキュウリに最適です！
- ・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フレーク塩です



入浜式塩田：塩田に撒いた砂を毛細管現象によって結晶化させ、これを集めて海水をかけて濃縮させます。濃縮海水を作ります。  
天日塩田：入浜式塩田で濃縮された海水を天日で結晶化させます。ミネラルバランスの良いお塩が取れます。

商品名	内容量	入数	JAN
風と光で作った塩	500g	20	4560342332260

夏の定番！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

極上生もずく 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

高級スーパーでも続々採用  
●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)



モズクとタレは  
別々に真空密閉包装

料亭の味を  
食卓へ

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



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！

バックヤードから

かつて梅雨時によく見かけたカタツムリ。農地の減少や宅地化が進み、都市部ではめっきり減少しました。つい10年ほど前まで、カタツムリは黒焼き専門店でごと焼いたものが民間薬として売られていました。昭和時代までは喉や喘息の薬になるとして、殻を割って生食することが一部地域で行われていました。また、飛騨地方では子供のおやつとして焼いて食され、九州にはカタツムリの缶詰もあったのです。食用のカタツムリと言えば、フランス・ブルゴーニュ地方のエスカルゴが有名ですが、人類は先史時代からカタツムリを食べ、古代ローマ時代からは料理して食べるようになりました。中世ではカトリック教徒として、「肉食絶ち」の日に食べても良いと馳走でした。スペイン・バレンシア地方では、パエリアの具材として欠かすことのできない食材で、ニューカレドニアではエスカルゴの卵も「ホワイトキャビア」の俗名で食われています。中国や台湾などでは「白珠」といわれるアフリカマイマイの品種がいまでも多く養殖されています。機会があればお試しになられてみてはいかがでしょうか。ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当社信行 KH230601A