

風と光だより 10月号

神無月（かなづき）October



オーガニックと
こだわりの食品



株式会社 風と光

横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1-8F

No.110 2023(令和5年)年10月1日発行 <https://kazetohikari.jp/>

TEL:045-316-2020 FAX:045-316-2019

大好評！業務用商品のご案内



全国のカフェやレストラン、パン屋さん、お菓子屋さんなどで大好評の業務用商品をご紹介します！



喜界島粗糖

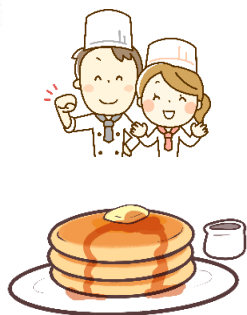
こくとうま味が強く、あらゆる料理の**基本調味料**としてお使いいただけます。
5kg×3袋と**20kg×2袋**タイプです。

有機スティックシュガー

コーヒー・紅茶に最適なクセがなく、**まろやかなスティックタイプ**の有機砂糖。**3g×200本入り**です。

有機砂糖

パン作り、お菓子作りにご愛用いただいている有機砂糖。**25kg**タイプでのご用意です。



ご使用イメージ

有機ベーキングパウダー

アルミニウムも第一リン酸カルシウムも不使用の**ユーロ有機認証品**です。
クッキー、ドーナツ、お饅頭などに！
1kgで賞味2年でのご用意です。

オーガニック

ヴィーガンカレールー

世界で初めて開発したオーガニック
+ヴィーガンのカレールーです。
1kg×10袋、賞味1年になります。

有機野菜パイオン

和洋中、**あらゆる料理**と相性が良く、お手軽に使えるオーガニック野菜パイオン。
1kg×6、賞味1年です。



有機穀物で作った天然酵母
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ーストタイプの天然酵母です。廃糖蜜や化学薬品は一切使用しておらず、**昔ながらの素朴な原料**と方法によって作りました。
500gで賞味1年になります。



他にも有機コスタリカ黒糖や有機パン粉などの業務用商品を取り揃えております。
すべて**小売り用サイズ**もあります。
詳しくは営業部までお問い合わせください！

価格改定のご案内

弊社の「風と光のお好み焼き粉」「風と光のホットケーキミックス粉」「風と光の有機から揚げ粉」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10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10月納品分より	風と光のお好み焼き粉	390円	430円	200g	1年	24	4560342331713
2023年10月納品分より	風と光のホットケーキミックス粉	390円	430円	200g	1年	24	4560342331720
2023年10月納品分より	風と光の有機から揚げ粉	390円	430円	90g	1年	24	4560342331744

※金額表示は税抜き価格です。

新発売！低温でじっくり焼き上げたサクサクほろほろクッキー



【ブルドネージュ ショコラ】

・有機小麦粉と有機アーモンド
プードルをベースに低温でじっくり
焼き上げたクッキー生地です



・有機粉糖を2度
トッピングしました
・バターと有機ココア
パウダーの風味が広がり
口の中でサクサク
ほろほろ溶けていきます



【ブルドネージュ バニラ】

・有機小麦粉と有機アーモンド
プードルをベースに低温でじっくり
焼き上げたクッキー生地です



・有機粉糖を2度
トッピングしました
・バターと天然素材の
バニラ香料の風味が広がり
口の中でサクサク
ほろほろ溶けていきます

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
クロスロードのブルドネージュ ショコラ	370円	60g	120日	40	4562256261469
クロスロードのブルドネージュ バニラ	370円	60g	120日	40	4562256261452

きな粉のお菓子シリーズ



【国産有機全粒きな粉】

・有機栽培の国産大豆を100%皮ごと、まるごと(全粒)使用し、じっくりと直火焙煎しました
・大豆のうま味が濃厚なきな粉です。
・きな粉もち、ホットケーキやクッキーの生地に入れて



【ひねくれきなこ】

・有機きな粉の味わいと、北海道産のてんさい糖の優しい甘さ
・しっとり食感がクセになる、昔ながら「ほっ」とするおやつ



【黄金きなこ飴】

・国産原料100%
・南蛮菓子「有平糖」の伝統製法を職人の手で
・国産有機大豆を、尾道のきな粉工房で皮ごとまるごと焙煎したきな粉を贅沢に使用
・北海道産のてんさい糖や麦芽水飴でやさしい甘さに仕上げています



【ひとくちようかん】

・尾道のきな粉工房と京都堀川三条の老舗あんこ屋のコラボによる京風浅煉り後味すっきり羊羹です
・国産有機きな粉、北海道産白いんげん豆、北海道産てんさい糖を使用
・食べやすい一口サイズ。ちょっと小腹がすいた時や、おやつのお供に！

尾道カレーまぜ麺



尾道の風景



動物性原材料ゼロの即席カレーまぜ麺です。そぼろ状にした国産大豆でお肉の食感を再現しています。

<からだにやさしいやみつきのだし>
複数のスパイスと国産丸大豆・国産小麦を使用した杉桶しょうゆ、国産純りんご酢、広島県産ジャンボにんにくなどが絡み合った、ヘルシーかつ食べ応えたっぷりカレー味のだし。

<コシのあるおいしい麺>
国産小麦の小麦粉を使用。無かん水麺。

送料別 ご注文は1ケース～(混載可)

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
マルシマ 国産有機全粒きな粉	338円	100g	9ヶ月	30	4906657257001
マルシマ ひねくれきなこ	290円	96g	120日	20	4906657901058
マルシマ 黄金きなこ飴	368円	80g	6ヶ月	30	4906657329852
マルシマ ひとくちきなこようかん (1本)	250円	52g	1年	20	4906657332951
マルシマ 尾道カレーまぜ麺	260円	130g	6ヶ月	20	4906657735752

バックヤードから オーガニック農法の一つであるバイオダイナミ (バイオダイナミック農法) は、ユニークな哲学にもとづいた実践をおこなっています。たとえば畑に撒かれるもの。まずは牛の角に牛糞を詰めて土の中に冬季6ヶ月間埋めておき、土中で完全発酵し、汚れが取れて臭いも弱まってから取り出します。それを雨水で希釈し、1時間かけて十分に攪拌し、畑に散布するのです。シュタイナーの哲学に源流を持つバイオダイナミは、牛の角に宇宙エネルギーが蓄積されると考えられており、1時間も攪拌するのは、混ぜる時に生じる渦に宇宙エネルギーがあると考えられているためです。この摩訶不思議なバイオダイナミによってナチュラルワインを作ることがヨーロッパでは伝統的におこなわれています。実際に飲んでみると、酸化防止剤を多用する一般的なワインに比べ、頭が痛くなることもなく、いわゆる悪酔いとは無縁なキレのある飲みやすい味わいです。日本でもわずかながらバイオダイナミのワインをつくっている生産者が存在します。ご関心をお持ちの方は、ぜひご注目ください。