



# 有機ヴィーガン カレーうどん

# 新発売

オーガニック

ヴィーガン



×



ヴィーガン汁なし担々麺に続く  
コラボ第2弾！ **580円**

構想から3年、  
ついに実現しました！



用意するのはお湯だけ！業界初、**オーガニック&ヴィーガン**のカレーカップうどんです。  
ベジラーメンの先駆者「ソラノイロ」宮崎千尋氏監修  
スパイシーで香り高いスープ、**もちもち食感**の  
有機低温乾燥ノンフライ麺をお楽しみください。  
**環境に配慮されたカップ**は、バカス由来の自然素材。  
おいしくて、身体にも環境にも優しい一杯です！

ソラノイロ本店



ご注文は、弊社のオーガニック&ヴィーガン即席麺シリーズで混載4ケース〜

商品名	内容量	賞味	価格	入数	JAN
有機ヴィーガン カレーうどん	71.5g	6ヶ月	580円	12	4560342332222

## 値下げ！ヴィーガン汁なし担々麺

コラボ第1弾



720円 ⇒ **590円!**



ヴィーガン対応にして本格的な味わいの「ヴィーガン汁なし担々麺」。原料価格の交渉を重ねた結果、ついに**値下げ**が実現しました！ソラノイロ・宮崎千尋氏監修で、何度でも食べたくなる旨味と辛みを楽しめます。この機会にぜひお楽しみください！



焼きそば 醤油ラーメン 塩ラーメン  
ご注文は、弊社のオーガニック&ヴィーガン即席麺シリーズで混載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	590円	114g	6ヶ月	12	4560342332376

お知らせ

株式会社風と光 冬季休業：2023年12月29日(金)～2024年1月4日(木)

年末のご注文は  
お早目に！

新発売！ガーリック×ガーリックポテト

※金額表示は税抜き価格です。

お子様のおやつに、お酒のおつまみに、大切な方へのプレゼントに最適なポテトスティックが生まれました！



無添加

無添加のポテトスティックとは、  
とっても貴重ですね！



- 2種のハーブ&4種のペッパーに黒にんにく・にんにく粉末を配合した「GARIXGARIスパイス」で味付けしたサクッとした食感が特徴のポテトスティックです。
- 化学調味料不使用。ご家族やご友人、大切な方から小さなお子様まで安心して食べられ、元気になるお菓子です。

【2種のハーブ】  
オレガノ、バジル

【4種のペッパー】  
ブラックペッパー  
ホワイトペッパー  
グリーンペッパー  
レッドペッパー  
絶妙なバランスで配合



商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
Garlic x Garlic POTATO	400円	50g	6ヶ月	20	4562238281041

オーガニック レモン果汁

シチリア島で大切に有機栽培されたフェミニネロ種レモン100%を搾ったストレート果汁。甘味と酸味のバランスが抜群、後味まで残る香り高さ。



150ml

- 生レモンと同じように、天ぷらや唐揚げなどの揚げ物、酢の物やカルパッチョなどのお惣菜、お酒などの割材、チーズケーキなどのお菓子作りまで、幅広く安心してお使いいただけます。
- シチリア産フェミニネロ種レモンは、オレンジのように実が大きく、とてもジューシー！甘味と酸味のバランスが抜群、そして後味まで残る香り高さが好評です。
- フェミニネロ種の品質の高さは世界的に認められており、さらに有機栽培のフェミニネロ種レモンは大変希少です。
- 熟した実だけを手摘みで収穫後、すぐ工場へ入荷。そのまま洗浄され、搾汁機で一気に搾汁しています。
- 充填時に解凍され、瓶詰めされた商品を急速冷却することで、美しい色と香り高さをキープ。シチリアで搾られたそのままの香りと味をお客様へお届けするためにこれ以上ない最善の方法を実施しております。
- 火山島のシチリアの土壌は全島大変肥えており、レモン栽培に最適な温暖で乾燥した地中海気候です。

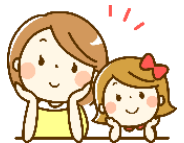


360ml  
ファミリーサイズ



700ml  
業務用サイズ

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機レモンストレート果汁100%	150ml 370円	150ml	12ヶ月	15×2	4530620112365
有機レモンストレート果汁100%	360ml 627円	360ml	12ヶ月	12×2	4530620112372
有機レモンストレート果汁100%	700ml 1142円	700ml	12ヶ月	6×2	4530620112389



バックヤードから

地中海のイメージが強いレモン。しかし意外なことに原産地はヒマラヤ山麓です。現在でも国別生産量はインドが世界第1位。タンドリーチキンやサラダの薬味として使われ、夏にはレモンジュースが好んで作られます。アグラブ朝によってヒマラヤからシチリアにレモンが伝わったのは9世紀。さらに11世紀にはノルマン人によってヨーロッパ大陸に持ち込まれ、15世紀にはイタリアやスペインで盛んに生産されるようになりました。オランダでは17世紀に静物画が全盛期を迎えますが、その題材として高級感のあるレモンが好まれました。当時は柑橘栽培用の温室が富裕層の間に建設され、その中でもレモンは人気を博したのです。18世紀にはイギリス海軍省のジェームズ・リンドによってレモンの医療効果が注目され、壊血病に効果があることが発見されました。この発見にもとづき、イギリス海軍は自国の艦船にレモンジュースを積み込み、船員に配給することを義務づけるようになりました。弊社が取り扱うシチリア産の高品質な有機レモン果汁も、この機会にぜひお試しください。ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当社信行 KH231201A