



あけまして おめでとうございます



昨年7月に代表に就任し、多くの方に支えていただきながら、日々の仕事に邁進しております。改めまして、みなさまのお力添えに心より御礼申し上げます。さて、現在国立科学博物館で開催中の「和食展」では、和食の定義が歴史的に変わってきたと説明されています。AIの台頭する世界においては、「食」の定義そのものも変わってゆくことでしょう。そのような中において、風と光はこれからも、「おいしくて、身体にも環境にもやさしく食」をみなさまにお届けできるよう、柔軟に深化してゆければと考えております。今年には新商品といたしまして、カジュアルオーガニック&ヴィーガンの乾麺シリーズや、レトルトカレーシリーズの新アイテムの発売、そしてロングセラー商品のリニューアルなどを予定しております。皆様にとって素晴らしい1年になりますように。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。



株式会社 風と光 代表取締役 辻 信行

有機ヴィーガンカレーうどん お試しキャンペーン!

送料無料ロット
1ケースより!!

1月1日~31日までの期間、有機ヴィーガンカレーうどんを1ケースから送料無料でお送りします!

大注目のカレーうどんをぜひお試しください!



- 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
- 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!



コラボ第2弾!



×



ご注文は1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

お鍋・水餃子にも! 有機ヴィーガン野菜餃子



焼き餃子はもちろん、お鍋に入れたり、水餃子としてポン酢でお召し上がりいただくのもおすすめです!
有機栽培小麦の皮と有機のこだわり原材料を使用した世界初のオーガニック餃子!



展示会情報

ベジプロジェクト
ゾーン

出展します!

健康博覧会

2024. 2.20(火)・21(水)・22(木) | 東京ビッグサイト 東4・5・6ホール

<https://www.this.ne.jp/>

2024年2月20日(火)~22日(木)
東京ビッグサイト 東4・5・6ホール

商品名	賞味	価格	入数	JAN
有機ヴィーガン 野菜餃子 8個(冷凍)	冷凍1年	OPEN	24	4560342332062

※金額表示は税抜き価格です。

鮮度を閉じ込めた 極上のお魚缶詰

木の屋石巻水産の、売れ筋商品のご紹介！
弊社の喜界島粗糖を使ったおいしい缶詰です



創業以来60年
以上のロング
セラー商品。
噛むほどに
懐かしい鯨の
旨みを堪能あれ。

【鯨大和煮170g】



【まぐろ尾肉大和煮】

マグロ一匹から
わずか2・3缶しか
とることができない、
コラーゲンも含む
希少な部位「尾肉」を
大和煮に！



国産のイラコアナゴ
を使用し、ふっくら
柔らかな仕上げに。
山椒をほんのり
効かせた醤油味。

【国産あなご醤油煮】



生サバのみを
使用。クセの
少ない綿実油に
漬け込み、
シンプルな
塩味に！

【サラダサバあっさり塩味】



【さんま醤油味付け】

数量限定



【さんまみそ甘辛煮】

数量限定

女川港で水揚げされた
刺身でも美味しく食べ
られる新鮮なさんまを
贅沢に使用し、地元の
無添加醤油と喜界島の
粗糖のみで味付け
しました。

女川港で水揚げされ
た新鮮なさんまに、
地元産の味噌と喜界
島粗糖、一味唐辛子
でピリリとアクセント
をきかせました。

商品名	内容量	価格	入数	賞味期間	JAN-CODE
鯨大和煮170g	170g	オープン	24×2	3年	4941512100009
まぐろ尾肉大和煮	170g	オープン	24×2	3年	4941512704214
国産あなご醤油煮	170g	オープン	24×2	3年	4941512102584
サラダサバあっさり塩味	170g	オープン	24×2	3年	4941512101310
さんま醤油味付け	170g	オープン	24×2	3年	4941512100825
さんまみそ甘辛煮	170g	オープン	24×2	3年	4941512700832

新発売！女性にやさしい美味しいおやつ

無添加

混載5ケースより送料無料



【GOOD MORNING BAR】

「寝坊した！」「朝ごはんを食べそびれた！」
そんな朝に最適のフルーツ&ナッツバー。
砂糖不使用、動物性原料不使用、グルテンフリー！



【ドライなつめ】

無農薬農園で丁寧に栽培された
なつめをスナックに。20gタイプ
の他に、80gタイプもあります。



【薬膳おやつ】

薬膳食材として長年愛されている蓮の実を、
低温真空調理法でサクサク食感に仕上げました。
食物繊維たっぷりのヘルシースナックです！

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
GOOD MORNING BAR Pineapple & Coconut	360円	35g	6ヶ月	12個×2ボール	4582405125718
GOOD MORNING BAR Cranberry&Goldenberry	360円	35g	6ヶ月	12個×2ボール	4582405125725
GOOD MORNING BAR Cacao&Orange	360円	35g	6ヶ月	12個×2ボール	4582405125732
GOOD MORNING BAR BananaMYLK	360円	35g	6ヶ月	12個×2ボール	4582405125701
ベジキッチンドライなつめ 20g	420円	20g	1年	20袋	4560278220808
薬膳おやつ なつめとココの実	460円	20g	1年	20袋	4582405125688
薬膳おやつ はすの実	460円	30g	1年	20袋	4582405125671

バックヤードから 映画なのにスクリーンからおいしい香りが漂ってくる話題の『ポトフ 美食家と料理人』が公開中です。天才料理人と美食家の愛と人生を描きながら、冒頭から30分におよぶ料理シーンの鮮やかさ、美しさに注目が集まっています。舞台は19世紀末のフランス。美食家のドガン(ブノワ・マジメル)と彼が思いついたメニューを完璧に再現できる料理人のウージェニー(ジュリエット・ピノシュ)の評判は、ヨーロッパ中に広がっています。ドガンはある日、ユーラシア皇太子の晩餐会に招待されます。しかし、3部構成で延々と料理が出され、その順番にも構成にも論理がないことに失望します。そして今度は自分が皇太子をもてなそうと考えます。そのメインとなる料理を、ポトフにしたのです。庶民的な料理で皇太子に勝負するのは、大変勇気がいりますが、さてどうなるのでしょうか。「カジュアルなオーガニック&ヴィーガン」を目指す風と光も、ドガンの姿を見習いながら、今年も高品質でありながら気軽に使っていただける商品をお届けできるよう、尽力してまいります。