

風と光だより 4月号

卯月（うづき）April

No.116 2024(令和6年)年4月1日発行

<https://kazetohikari.jp/>

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



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



有機を出汁で！ら～めんシリーズ

各270円



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

おどろきの麺の旨さ！

大変長らくお待たせいたしました！
オーガニックの棒麺タイプの袋麺が
おどろきの美味しさで新登場です！
稲庭うどんの匠が作ったコシのある
有機稲庭中華麺を使用しております。
ごま油の風味が香り高い醤油ら～めん
伝統的な平釜製法の天日塩を使用した
塩ら～めん
満を持しての新発売です！



ご注文はカップ麺を含めた麺類で混載4ケース～

各270円

賞味：10ヶ月 入数：24

商品名	内容量	JAN
有機を出汁で！醤油ら～めん	111g	4560342332413
有機を出汁で！塩ら～めん	91g	4560342332420

有機ヴィーガンカップ麺

入数：各12個

今売れて
います！
ラーメン500円
焼きそば520円



有機ヴィーガン醤油ラーメン
野菜と昆布の旨味で大好評！
オーガニック＆ヴィーガンの
元祖カップラーメンです。

有機ヴィーガン塩ラーメン
有機野菜フイヨンが塩の
旨味を引き出しました。
酵母エキス不使用です。

有機ヴィーガンカップ焼きそば
昆布と椎茸エキスを使用した
コクのあるソース、シコシコの
麺が好評です！

商品名	内容量	賞味	JAN-CODE
有機ヴィーガン醤油ラーメン	81g	6ヶ月	4560342331980
有機ヴィーガン塩ラーメン	61g	6ヶ月	4560342332291
有機ヴィーガンカップ焼きそば	101g	6ヶ月	4560342332208

展示会情報

ブース番号：PF30

プレミアム・フードショー 2024



多様な食習慣・制限に対応する食品・食材展
プレミアム・フードショー
PREMIUM FOOD SHOW 2024
2024 4/10 wed. - 12 fri.
10:00-17:00 (3日間共通)
東京ビッグサイト 東ホール
主催：プレミアム・フードショー実行委員会

<https://premiumfoodshow.jp/2024/>

2023年4月10日(水)～12日(金)
東京ビッグサイト 東ホール

お知らせ

GWのご注文はお早目に！（4月24日までに）
株式会社風と光 GW休業：2023年5月3日（金）～2023年5月6日（月）

*金額表示は税抜き価格です。

新登場！ごろほぐしシリーズ

無添加

ご注文は
混載12入×4合より！

オープン
価格

素材本来の美味しさを堪能できます！



【ゴロほぐし塩鮭】

三陸産秋鮭を独自のタレに漬け、一枚一枚丁寧に焼き上げました。手作業でゴロっと粗ほぐしにしておりますので、噛めば噛むほど味の出る逸品です。



【ゴロほぐし焼鯖】

脂ののったノルウェー産の鯖を使用。鯖にはEPA・DHA・ビタミンDと栄養素がたっぷり入っています。上質な脂が口の中に広がる優しい味わいをお楽しみください。



【ゴロほぐし焼ほっけ】

丁寧に処理したフィレを一夜漬けにし、独自の製法でゴロっと仕上げました。ご家庭でもお気軽に焼きたてのほっけの味を楽しめるロングセラー商品です。

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
ゴロほぐし塩鮭	オープン	80g	1年	12入×4合	4997330341766
ゴロほぐし焼鯖	オープン	80g	1年	12入×4合	4997330521717
ゴロほぐし焼ほっけ	オープン	80g	1年	12入×4合	4997330161739

揚げ煎餅『淡雪ふわり』

売れて
ます！

秋田産 うるち米使用



ぎばさ青のり塩味



こがししょっつる味

揚げ煎餅『淡雪ふわり』は、秋田の淡雪の結晶をモチーフにしています。六角形の秋田県産うるち米の薄生地を、高温の油でさっと手揚げしました。淡雪のようなふわりとした見た目、食感はサクサクに仕上げています。

ご注文は、偶数単位で
混載2ケースより

各 417円
入数：14 賞味期間：50日

- 淡雪ふわり ぎばさ青のり塩味 70g
JAN：4582205680775
- 淡雪ふわり こがししょっつる味 65g
JAN：4582205680745

バックヤードから

元祖の本辛 なめ茸

無添加



440円

入数：40
賞味期間：540日

- ・化学調味料不使用の元祖の野生種なめ茸
- ・野生の榎茸を自然に近い環境で育てたものを使用
- ・上品でまろやかな辛み、伝統と味にこだわって仕上げたピリっとした辛み
- ・茶褐色で歯ごたえとぬめり、強い甘み
- ・そのまま食べても、和えものなどトッピングしても美味しい

ご注文は、1ケースより別途送料

商品名	内容量	JAN
元祖の本辛なめ茸	56g	4971998318407

刑務所の給食では、みりん、バナナの皮、アルミ包装がNGとされています。みりんは酒類で甘いお酒と認識されています。バナナの皮はタバコを作ってしまうので禁止されており、バナナタバコは「刑務所タバコ」と呼ばれています。タバコを吸うには火が必要ですが、そんなときに役立ってしまうのがアルミ包装です。コンセントに突っ込めば火花が出るため、刑務所の給食ではアルミ包装も使わないようにしているのです。かつては「クサイメシ」と言われた刑務所の給食も、いまでは刑務所栄養士の指導によって、受刑者たち自身によって作られています。サンマやホッケを中心にした網走刑務所の給食メニューは、博物館網走監獄の監獄食堂で味わうことができます。フランスでは刑務所を含めた公共の給食を、調達価格の20%までオーガニック食材にすることが法律で定められました。日本も近い将来、刑務所の給食にオーガニックが導入されることを望みたいところです。ちなみに弊社が取り扱う小林農園さんのなめ茸は、すでに刑務所の給食で取り入れられ、人気の一品になっています。

ご意見等は info@kazetohikari.jpへお寄せ下さい。担当社信行 KH240401A