

風と光だより 5月号

皐月（さつき）May

No.117 2024(令和6年)年5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

風と光 ヴィーガンレトルトカレーシリーズ

今売れています!



オーガニックヴィーガンレトルトカレー 野菜



オーガニックヴィーガンレトルトカレー 豆



28品目不使用ヴィーガンレトルトカレー



奄美ベジタブルレトルトカレー 中辛



- ・オーガニック&ヴィーガンの野菜カレー&豆カレー
- ・グルテンフリーでアレルギー対応の28品目不使用カレー
- ・奄美大島のうこんと喜界島の粗糖を使った奄美カレー



順番に食べ続けても飽きないですね!

はい! ヴィーガンでないお客様からもリピートいただいております!



ご注文は混載4ケース~

共通: 賞味期間: 2年

商品名	価格	内容量	入数	JAN-CODE
オーガニックヴィーガンレトルトカレー 野菜	560円	180g	24	4560342331942
オーガニックヴィーガンレトルトカレー 豆	560円	180g	24	4560342331973
28品目不使用ヴィーガンレトルトカレー	500円	180g	24	4560342332215
奄美ベジタブルレトルトカレー 中辛	370円	200g	30	4560342331683

有機を出汁で! ら~めんシリーズ

今売れています!

各270円



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! 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~めん満を持して好評発売中です!

ご注文はカップ麺を含めた麺類で混載4ケース~ 賞味: 10ヶ月

商品名	内容量	入数	JAN
有機を出汁で! 醤油ら~めん	111g	24	4560342332413
有機を出汁で! 塩ら~めん	91g	24	4560342332420



※金額表示は税抜き価格です。

無添加のこだわりそば

新潟・魚沼の美味しいお蕎麦！

無添加

無農薬・無化学肥料栽培で、いちから土を作り、耕し、種を蒔き、収穫・製粉までを自ら行い、収穫したそばを商品化している「イチカラ畑」の魅力的なラインナップをご紹介します！

**ご注文は
混載3ケース～**

ご家庭で時間のないときやキャンプ飯に
おすすめの**即席そば**
無添加スープ付

【イチカラそば
インスタント】
内容量：103g
賞味：180日
入数：90

JANコード：
4562355082125

254円



魚沼産で**無農薬**の玄
そばを使用。**無添加**
製造で昔ながらの丸粒
焙煎。ポリポリと食べ
られる**そば茶**

【食べてもおいしい
魚沼そば茶】

内容量：80g
賞味：365日 入数：48
JANコード：
4562355081203

660円



魚沼の**有機農園**で栽培した蕎麦の
実をまるごと**石臼挽き**で製粉した
全粒粉を使用。

そば粉100%で製麺した**無塩・
無添加**の国産全粒粉十割そば乾麺。
十割そばならではの、**濃厚なそば
湯**もお楽しみいただけます！

【十割そば 乾麺180g】

内容量：180g
賞味：2年 入数：36
JANコード：4562355081876

660円



魚沼の**有機農園**で栽培した蕎麦の
実をまるごと**石臼挽き**で製粉した
全粒粉を使用。

そば粉100%で製麺した**保存
料・アミノ酸無添加**の国産乾麺
石臼挽きならではのそばの香りが
引き立つ十割そば（食べ応えの
ある**極太麺**）



【有機十割乾麺（太麺）180g】

内容量：180g
賞味：1年 入数：36
JANコード：4562355082484

800円

人気沸騰中！アボカドオイル



アボカド好きの皆さまにおすすめです！

- ・100%エーゲ海東海岸産アボカドオイル（トルコ産）
- ・**コスパ重視**なら絶対コレ！オリーブオイルの代わりに！
- ・アボカドは**森のバター**、**オレイン酸たっぷり**
- ・トランス脂肪酸もコレステロールもゼロ
- ・**耐熱性の高い**お料理用のオイルです
- ・マイルドなテイストで、**苦味がほとんどありません**
- ・ビーガン認定を取得しています **ご注文は混載4ケース～**



商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
アボカドオイル 1L	3,280円	912g	30ヶ月	12	8859200501051

バックヤードから

アボカドはクスノキ科で、和名はワニナシ（鱈梨）。果実に脂肪を豊富に含むことから、「森のバター」と呼ばれています。紀元前500年にメキシコで栽培され始め、それ以降、中南米で暮らす人々の主食となりました。アボカドの語源はナワトル語の「アウカトル」（ahuacatl）。形が似ていることから「鞆丸」という意味もあります。フランス語では、なぜか「弁護士」と「アボカド」がまったく同じ単語「Avocat」。たしかにアボカドは糖分をほとんど含まず、10種類を超えるビタミン、11種類のミネラル、食物繊維が豊富で、栄養価の「優秀な果実」には違いありません。世界には大別して、「メキシコ系」「グアテマラ系」「西インド諸島系」の3種類のアボカドがあり、日本で売られているアボカドの多くを占めるハス種は、グアテマラ系です。日本には大正時代にやってきたものの広まらず、昭和後期から普及しました。現在では和歌山県南部から沖縄県まで、比較的温暖な地域で栽培されています。オリーブオイルの代用として注目されるアボカドオイル、もうお試しになりましたか？ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当社信行 KH240501A