



お待たせ  
いたしました！

オーガニック 台湾中華調味料

新発売



お待たせしております**オーガニックの中華調味料**が、いよいよ発売になります。  
台湾の伝統的な製法を継承し、厳選された有機原材料で丁寧に作られています。  
防腐剤、着色料、酵母エキス、アルコールを一切使用していないので安心です。  
中華料理にはもちろん、多彩な料理に合う**万能調味料**をぜひお試しください！



魯肉飯（ルーローハン）



回鍋肉（ホイコーロー）



麻婆豆腐



【有機オイスター風ベジソース】  
ベジタリアン対応のオイスター風ソース（グルテンフリーにも対応しております！）。濃厚な甘みが癖になる、台湾で大人気のオイスター風ソースです。炒め物にはもちろん、チャーハンや煮込み料理にもよく合います。

【有機豆板醤】  
中華調味料の定番、豆板醤。唐辛子が主原料の中国発祥の発酵調味料です。麻婆豆腐にはもちろん、さまざまな中華料理に欠かせない調味料です。料理に豊かなコクと風味、香りを加えることができます。



エビチリ



棒棒鶏（バンバンジー）



餃子



チャーハン



野菜炒め

【有機ラーチャオ醬】  
ラーチャオ醬は、別名「台湾チリソース」。唐辛子を塩漬け発酵させて作る辛味調味料です。めっちゃ旨&めっちゃ辛で、ハマる人が続出しています。辛いものが好きな方に、ぜひともお試しください逸品です！

【有機豆鼓醬】  
豆板醬が大豆を原料にしているのに対し、豆鼓醬は黒豆を発酵させて豊かな旨味と甘みを出しています。中華料理のおいしさを引き立たせるために活用される調味料です。この複雑な味わいをぜひともご体験ください！

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機豆板醬	700円	180g	2年	12	4560342332338
有機オイスター風ベジソース	700円	210ml	2年	12	4560342332369
有機豆鼓醬	760円	180g	1年	12	4560342332345
有機ラーチャオ醬	760円	180g	1年	12	4560342332352

● 夏季休業期間のお知らせ ● 例年どおり混雑が予想されます。休業前のご発注は、**8月6日（火）AMまで**にお願いします。  
休業期間：2024年8月10日（土）～18日（日）まで

風と光 夏カレーシリーズ

今年の夏は猛烈な暑さが続いています！  
スタミナ満点のカレーで乗り切りましょう！



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



オーガニックヴィーガン  
カレールゥ



28品目不使用  
ヴィーガンカレールゥ



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



奄美カレー 甘口



奄美カレー 中辛



ケース入数：24個  
(奄美ベジタブルレトルト  
カレーのみ：30個)

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



商品名	価格	内容量	賞味	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	2年	4560342331942
オーガニックヴィーガン レトルトカレー 豆	560円	180g	2年	4560342331973
28品目不使用ヴィーガン レトルトカレー	500円	180g	2年	4560342332215
奄美ベジタブル レトルトカレー 中辛	370円	200g	2年	4560342331683
オーガニックヴィーガン カレールゥ	690円	150g	1年	4560342331287
28品目不使用ヴィーガン カレールゥ	580円	150g	1年	4560342331959
奄美カレー 甘口	450円	180g	1年	4560342330044
奄美カレー 中辛	450円	180g	1年	4560342330051

有機ベーキングパウダー



アルミフリー&NON-GMO

- ・夏場は安定供給！  
今のうちにお求めください！
- ・アルミニウムはもちろん、  
第一リン酸カルシウムも  
不使用
- ・原料は、酒石酸(有機果汁  
由来)、有機コーンスター  
チ、重曹(天然由来)のみ
- ・お菓子作りやパン作りに  
最適です！  
価格：490円 賞味：2年  
【原産国名：ドイツ】

商品名	内容量	JAN-CODE
風と光有機 ベーキングパウダー	10g×4	4560342331614

バックヤードから

うなぎ屋の隣に住んでいる畜産家が、飯時になると、うなぎ屋から流れてくるかば焼きの匂いをおかずにして飯を食べていました。ある日それを知ったうなぎ屋が、「匂いは客寄せに使えるさかい、代金を支払え！」と言って家に乗り込んできました。そのとき畜産家は財布を出したものの、金を渡さずうなぎ屋の前で落として音を鳴らし、「嗅ぎ代」やさかい、音だけでよから」と言いました。これは落語「始末の極意」の中で紹介されるエピソードです。料理の重要な要素である「香り」。いまでも漬物を「香の物」と呼ぶのは一般的ですが、この呼称は平安時代に始まった「香道」に由来します。香道で一度鼻や口に残った香りをリセットするため、沢庵漬の大根を食しました。「香道で食すもの」ということで「香の物」と呼ぶようになったのです。お隣の台湾料理で漬物と言えば、白菜を漬けた「酸菜」ですが、これを鍋や炒め物にして使うとき、必ずといっていいほど入れるのが八角です。八角こそ台湾料理の「香り」であり、「命」です。八角なくして台湾料理は成り立たないのです。ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当社信行 KH240801A