



大好評！オーガニック 台湾中華調味料



【有機豆板醤】

【有機オイスター風ベジソース】

【有機豆鼓醤】

【有機ラージャオ醤】



【有機豆板醤】麻婆豆腐にはもちろん、様々な中華料理に欠かせない調味料。豊かなコクと風味、香りを加えます。  
 【有機オイスター風ベジソース】ベジ&グルテンフリー！炒め物にピッタリ。チャーハンや煮込み料理にも！  
 【有機豆鼓醤】黒豆を発酵させて豊かな旨味と甘みを出しています。おいしくて複雑な味わいをお楽しみください！  
 【有機ラージャオ醤】別名「台湾チリソース」。めちゃ旨&めちゃ辛の辛味調味料で、ハマる人が続出中です！

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機豆板醤	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
有機豆鼓醤	760円	180g	3年	12	4560342332345
有機ラージャオ醤	760円	180g	3年	12	4560342332352

秋におすすめ！有機を出汁で！ら〜めんシリーズ

驚きのおいしさ！  
オーガニックの袋麺

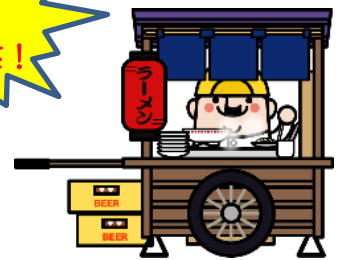


人気沸騰中！稲庭うどんの匠が作ったコシのある  
有機稲庭中華麺を使用  
ごま油の風味が香り高い醤油ら〜めん  
伝統的な平釜製法の天日塩を使用した塩ら〜めん  
好評発売中です！

各270円



際立つ  
麺の旨さ！



賞味：10ヶ月 入数：24

商品名：有機を出汁で！醤油ら〜めん  
 ●名称：有機中華麺 ●原材料名：有機干し麺〔有機小麦粉（国内製造）〕、食塩、有機多量調味料〔有機醤油、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機砂糖、有機エキス、玉ねぎエキス、にんにくエキス、こしょう、ねぎエキス、昆布粉末〕、かやく〔乾燥わかめ、乾燥わかめノゾク〕、一部に小麦、大豆、こまを含む ●内容量：111g（麺80g、調味スープ23g、かやく1g） ●賞味期限：特約下部に記載 ●保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存してください。 ●販売者：株式会社 風と光 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1  
 ●製造所：株式会社 神室のめくみ 秋田県湯沢市寺沢字中川原1-21  
 ※本製品の製造ラインではそばを使用した製品も製造しております。 ※モンゴルかんすいを使用。

調理方法  
（必要な湯量：400ml）  
 ① 鍋に600mlの水を入れて沸かす。  
 ② 沸騰したらお湯を稀に入れて5分茹でる。  
 ③ 4分茹で（残り1分）でかやくを入れる。  
 ④ 湯後にスープを入れてよく混ぜてください。  
 ⑤ 鍋に移して熱いうちにお召し上がりください。

商品名：有機を出汁で！塩ら〜めん  
 ●名称：有機中華麺 ●原材料名：有機干し麺〔有機小麦粉（国内製造）〕、食塩、有機多量調味料〔有機砂糖（ブラジル製造）〕、食塩、有機野菜アミノ酸、有機酢酸ナトリウム、有機ガーリックパウダー、有機ごま油、有機シシトマリパウダー、有機ホワイトペパーパウダー、有機ブラックペパーパウダー、有機カマツクワパウダー、かやく〔乾燥わかめ、乾燥わかめノゾク〕、一部に小麦、こまを含む ●内容量：91g（麺80g、粉末スープ11g） ●賞味期限：特約下部に記載 ●保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存してください。 ●販売者：株式会社 風と光 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1  
 ●製造所：株式会社 神室のめくみ 秋田県湯沢市寺沢字中川原1-21  
 ※本製品の製造ラインではそばを使用した製品も製造しております。 ※モンゴルかんすいを使用。

調理方法  
（必要な湯量：700ml）  
 ① 鍋に700mlの水を入れて沸かす。  
 ② 沸騰したらお湯を稀に入れて5分茹でる。  
 ③ 湯後にスープを入れてよく混ぜてください。  
 ④ 鍋に移して熱いうちにお召し上がりください。



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

## 有機穀物で作った天然酵母



フロも愛用



- ・有機穀物を栄養源にして、オーガニックの栄養素で育てた**ドライイーストタイプの天然酵母**です。
- ・ホームベーカリーで使用される際は、ドライイーストコースを選択してください。
- ・原料は全て**遺伝子組換フリー**。廃糖蜜や化学薬品は一切使用しておりません。
- ・イーストが大量生産される前の時代の、素朴な原料と方法によって作られた天然酵母です。

### ＜保存方法＞

直射日光を避け、**冷暗所**で保存してください。開封後は口をしっかりと閉めて**冷蔵庫**に入れ、1ヶ月以内に使用してください。

### ＜使い方のコツ＞

**ぬるま湯や水に直接溶かないでください**。15分ほど捏ね上げてから生地に混ぜてご使用ください。直接ぬるま湯や水に溶かすと酵母の力が衰えてしまい、発酵力が鈍ります。



商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機穀物で作った天然酵母	640円	3g × 10	1年	30	4560342330297
有機穀物で作った天然酵母	200円	9g	1年	40個 × 6ボール	4560342330242
有機穀物で作った天然酵母	オープン	500g	1年	20	4560342330075

## 人気沸騰中！有機ベーキングパウダー



業務用1kgタイプもございます。  
お気軽にお問合わせください！



アルミフリー & NON-GMO

ハロウィンのお菓子作りに！

- ・原料は有機濃縮果汁、有機コーンスターチ、重曹のみ！
- ・焼ミョウパンを使用していないので、**アルミニウムは入っておりません**。
- ・**第一リン酸カルシウムも使用しておりません**。
- ・**ユーロ有機認証品**です。



### ＜用途＞

ホットケーキ、パウンドケーキ、クッキー、ドーナッツ、マフィン、蒸しパン、お饅頭など。

### ＜使用量＞

小麦粉に対して**2%~4%**が目安です。



商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
風と光有機ベーキングパウダー	490円	10g × 4	2年	30	4560342331614
風と光有機ベーキングパウダー	オープン	1kg	2年	6	4560342330341

### バックヤードから

アフリカから始まった人類の足跡をさかのぼり、南米から北米、ユーラシア大陸、そしてアフリカまで陸と海を通る「グレートジャーニー」の旅で知られる探検家で医師の関野吉晴さん。現在、関野さんが監督したドキュメンタリー映画『うんこと死体の復讐』が公開され、話題を集めています。現代社会において不潔なものと言われるうんこ、無きモノにされがちな死体を見つめ、そこで起きている小さな生き物たちの生命活動から、持続可能な未来を考えます。映画では半世紀に渡って野糞をし続けている糞土師の伊沢正名さん、うんこから生き物を考察する生態学者の高槻成紀さん、死体を食べる生き物を描く絵本作家の館野鴻さんが出演しています。撮影秘話として、通常であれば野糞は数日後には原型をとどめないほど分解されますが、風邪をこじらせて抗生物質を服用した翌日に関野さんが出した野糞は、2ヶ月後も原型をとどめたままであったそうです。自然ではない物質については、何よりも自然が敏感に気付きます。私たちが極力、生命循環の輪のなかで生きられるようにしたいものですね。