



絶品！喜界島の特別栽培白ごま

日本で流通している白ごまの99.9%は輸入品です。残り0.1%の国産ごまは、喜界島が生産量日本一！



- ・手作業でふっくら香ばしく煎り上げました
- ・豊かな風味と甘みがあるので、料理の主役になります
- ・小粒ではありますが、かおり高く、様々な料理やお菓子によく合います



喜界島産特別栽培  
いりごま 30g



- ・袋を開けた瞬間から、香ばしいかおりが広がります
- ・ドリンク、デザート、パン、お料理などに幅広く使えます
- ・ほんの少しお使い頂くだけで、高級感を醸し出します

ゴマは「食べる丸薬」と言われ、抗酸化作用のあるセサミンや食物繊維、鉄分も豊富だね！



喜界島産特別栽培  
すりごま 30g

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
喜界島産特別栽培 いりごま	560円	30g	10ヶ月	30	4560342330198
喜界島産特別栽培 すりごま	560円	30g	10ヶ月	30	4560342330228

好評発売中！有機ヴィーガンカレーうどん

スパイシー

ヴィーガン



稲庭うどん

オーガニック

- ・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！
- ・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、パ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！



コラボ企画！



×



ご注文はカップ麺シリーズで  
混載4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

価格改定のご案内

弊社の「オーガニックヴィーガンカレー」 「喜界島さとうきび粗糖」は、原材料・資材の高騰、加えて物流費等の諸経費の上昇により、価格改定をすることになりました。2024年11月納品分より新価格を適用させていただきます。誠に恐れ入りますが、何卒事情ご賢察の上、ご理解を賜りたくお願い申し上げます。



改訂開始	商品名	改訂前	改訂後	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
2024年11月納品分より	オーガニックヴィーガンカレー	690円	710円	150g	1年	24	4560342331287
2024年11月納品分より	喜界島さとうきび粗糖	390円	400円	500g	なし	20	4560342330013

※金額表示は税抜き価格です。

旬になりました！ごろほぐしシリーズ

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！ 無添加



【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

北海道厳選のお惣菜

道東沖で獲れた鮮度の良い魚を、オリジナル調味液で味付けしました。骨まで食べられるようじっくり煮込んであります。ごはんのおかず、お酒のつまみに最適です！



タラの旨煮



タラの味噌煮



さけの旨煮



さけの味噌煮



タラの味噌煮（イメージ）

オープン  
価格



商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
タラの旨煮	オープン	80g	2年	24袋入×4合	4940692143127
タラの味噌煮	オープン	80g	2年	24袋入×4合	4940692146456
さけの旨煮	オープン	80g	2年	24袋入×4合	4940692191814
さけの味噌煮	オープン	80g	2年	24袋入×4合	4940692193627



バックヤードから

「立ち飲み屋の流儀」という研究発表が、2024年の日本民俗学会の年会でおこなわれました。発表者の立柳聡先生（福島県立医科大学准教授）は、立ち飲み屋に足繁く通う「飲んべい」であると自認します。客が立った状態で飲食し、通常、調理したつまみが廉価で提供される「立ち飲み屋」。1950年代に流行り、60年代の高度経済成長で廃れ、90年代中頃から再び流行り出しました。2010年頃は約1,000軒でしたが、いまは約2,000軒と状況を呈しています。そんな立ち飲み屋の「流儀」（＝独特のしきたり）を立柳先生は次のように分析します。①一人または上限3人程度の少人数で訪れ、長居はしない ②小銭か千円札を用意し、前金で支払う ③人には干渉せず、個人のペースで過ごすことを原則にしつつ、折に触れて新たな出会いを実現させる ④騒いだり、大声を出さない ⑤混んできたなら斜め立ちして譲り合う ⑥酔っぱらって訪れない。泥酔しない ここから見えてくるのは、個人主義的に生きながら、人同士の適度なつながりも廉価に求めたい今日の人々のニーズなのです。

ご意見等は info@kazetohikari.jpへお寄せ下さい。担当社信 KH241101A