

価格の表示については全て税抜価格です。

2016年の食 新スタイル提案



朝は、消化に負担をかけない「スムージー」を飲むことで、消化酵素の無駄使いを防ぎ、いつまでも心身の若々しさを保つスタイルが人気です。また賢い女性は、グラノーラからミューズリーにシフト。

食品偽装や異物混入といった問題を受けて「食の安全」に対する消費者の意識は継続していますが、「健康」「ヘルシー」をキーワードとした「スーパーフード」が、昨年より盛り上がりを見せています。健康を意識する消費者が増え、さらに「食物アレルギー」対応食品や外国人の食文化・食習慣に対応するための「ハラル食品」等の認知度が高まっています。

特に2016年の女性の間でのキーワードは「ローフード(Raw Food)」「グルテンフリー(Gluten Free)」食品に注目が集まっています。「健康イコール美しくなれる」「美容と健康は同じもの」して捉える人が増えてきましたようです。2016年の風と光は、そういった要望にお応え出来るよう、様々な提案を展開する予定です。どうぞご期待下さい。

栄養素を効率的に補う天然のアンチエイジングサプリ「スーパーフード」

「スーパーフード」に関連するキーワード郡

オーガニックミューズリーあります！



- 有機イチジククランチ
- 有機オートミール
- 有機シリアル
- ハイファイバープレミアム
- 有機シリアル
- ピオミューズリープレミアム



Trans fat free (トランス脂肪酸フリー)

Allergy Free (アレルギーフリー)

No Cholesterol (コレステロール無し)

High Fiber (豊富な繊維質)

Gluten Free (グルテンフリー)

Non-GMO (非遺伝子組替)

Fair Trade (フェアトレード)

Nut Free (ナッツフリー)

Raw Food (ローフード)

Low Calorie (低カロリー)

No Lactose (無乳糖)

Halal (ハラル対応)

Kosher (コーシャ対応)

Vegan (ヴィーガン対応)

Paleo Friendly (パレオ対応)

タイガーナッツ 250g



アーモンドを越える
食物繊維とビタミンEとB

オリジナル(粒) 990円
ピールド(皮無し) 1350円

タイガーナッツは、ナッツの名称が付いていますが栄養が豊富な小さな野菜です。スペインが原産国でチュファと呼ばれていて、タイガーナッツミルクはスペインの国民的飲み物になっています。粒と皮無しがあります。

今年話題になる予感のする
スーパーフードのご紹介



■ お知らせ ■

新糖でした！ 喜界島 黒糖(粉末)



粉末

皆様から要望が多かった、喜界島 特別栽培の黒糖(粉末)復活しました。

新糖が出たので、粉末の販売を再開します。(かち割り)も合わせて、宜しくお願いします。

各110g
380円
20入



かち割

世界で初めて

開発したオーガニック

ベジタブルカレールーです。

原料には一切、動物性のもを使用しておりませので、ベジタリアンの方にも安心してご利用頂けます。



オーガニック
ベジタブル

カレールー(中辛)

120g 価格 600円

入数24 5皿分/袋

Open!

ホット
ニュース



弊社のカレールーを製造している井上スパイス工業様の直売店「SPICE TOWN」が2015年12月12日にOPENしました。お近くの方は、是非お立ち寄りください。



●井上スパイス工業株式会社
埼玉県上尾市上野491-1 (048-725-9641)
http://www.spice-town.com/

酵素

健康で長生きする秘訣がここに



厳選された野菜・果実・野草・海草・雑穀などを黒糖を用いて醗酵と熟成させた原液(エキス)を特殊技術を用いて、顆粒状に加工しました。この酵素は、仕込みから発酵に1年、その後の熟成に1年以上の歳月をかけて作られています。醗酵には、醸造蔵に生息する生命力の強い蔵付きの酵母菌が作用し、酵素を醗酵させております。

酵素のパワーで免疫力を強化され、自らの持つ自己治癒力が高まります。

価格の表示については全て税抜価格です。



森下酵素・顆粒
5g×60包 価格 12,980円

宮城県石巻から

鮮度にこだわる缶詰があります！

鮮度の良い状態で生から佃煮にするため味染みもよく、旨みや栄養分を逃がさずにふっくらと柔らかく仕上げました。



小女子佃煮(白胡麻)



小女子(一味唐辛子)



小女子(実山椒)



鮭の中骨水煮

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
生炊小女子佃煮(白胡麻)	90g	24×2	3年	380円	4941512100511
生炊小女子佃煮(一味唐辛子)	90g	24×2	3年	380円	4941512100603
生炊小女子佃煮(実山椒)	90g	24×2	3年	400円	4941512100719
鮭の中骨水煮	180g	24×2	3年	240円	4941512100139

話題の「麻の実(ヘンプ)」が TV で紹介されました

● TBS「世界ふしぎ発見！」 日本テレビ「PON!」、「ヒルナンデス！」

- TBS『世界不思議発見!』で、脳を活性化させる食品としてヘンプシードオイルを紹介。
- 日本テレビ『PON!』で、モデルでタレントのマギーさんが、体の中からきれいにする「ヘンプシードオイル」を、絶賛。
- フジテレビ情報番組『バイキング』内のコーナー『ひるたつ』で、紹介された『リバウンドせず綺麗にやせる3つの鍵! 若返り... それを手助けする食材として紹介。』
- お昼の番組『ヒルナンデス』で伊勢丹新宿店でオススメ美容と健康食品第1位、あの藤原紀香さんが愛用で、ココナッツオイルに続く健康オイルとして紹介。



1800円



有機 麻の実油 230g

「麻の実油」はフレッシュグリーン風味とナッツのkokoroが特徴的な豊かな味わいのオイルです。見た目にも美しく、料理の彩りに一役買ってくれます。パンにディップしたサラダや冷奴カルパッチョなどにかけて和食にも合わせやすく納豆に少し混ぜるのもおすすめです。温かいパスタやスープには火を止めて仕上げ(食べる前)に発酵食品と相性がよいので味噌汁に少し加えるとぐっとkokoroが増します。



有機 麻の実ナッツ 180g

ナッツのような風味はどんなお料理にも合います。ドリンクに加えたり、カレーやシチューの隠し味にお楽しみください。栄養満点・天然のサプリメントです！



1600円

国産有機 糀 あまざけ「ときめく糀」新登場



270円

125ml×18本



～糀 にこだわったら、

こんなにおいしくなりました～

ほんのり糀の良い香りと澄んだ甘味。上質な素材ならではの美味しさを追求し原料にもこだわりました。

農業や化学肥料を使用しない安心の国産有機米とその米で造った糀だけで発酵させた本格 あま酒です。砂糖・保存料不使用。

お子様も飲めるノンアルコールで、そのまま飲める便利なストレートタイプです。

バックヤードから

アメリカ発祥のローフードのローとは、『生の (raw) 』という意味。48℃以上に加熱しないことで、ビタミンやミネラル、食物酵素をなるべく新鮮な状態のまま、体内に摂り入れる食スタイルです。例えば、朝、スムージーを飲むという習慣は、まさにローフード。消化酵素の無駄使いを防ぎ、いつまでも心身の若々しさを保てるのだそうです。海外のセレブや美しいモデルさんは好んでローフードを食べています。食べ物は本当に大切で、酵素がなくなってしまう食べ物を食べすぎると、体内の酵素が消化に使われ代謝が悪くなり、太りやすくなり、その結果健康にも影響が出るとも言われています。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。

担当:下坂誠治(しもさか)

KH160105B

価格の表示については全て税抜価格です。

RAW Food

酵素 抗酸化物質

オーガニック ローチョコレート

ローチョコレートのローとは「非加熱」の意味で、原材料を加熱せずに47℃以下の低温で作られるチョコレート



世界17か国で販売

日本初上陸!

天然のフラボノイド



Lovechoc社のチョコは、最高級のエクアドル産有機カカオ使用のハンドメイド。カカオ豆は焙煎されずに、低速低温で粉に挽かれることによって酵素や抗酸化物質等の有効栄養成分が生き残っているのです。甘味に低GIのココナッツを使用し100%オーガニック認証された原料を使用し、乳製品、大豆、小麦不使用。

重要なことは、「美味しい!」ということ



Lovechoc社は
オランダの会社で
ヨーロッパではNo.1の
ローチョコ ブランド



※環境に配慮した、再生可能なウッドパルプのパッケージを採用



各40g
650円

梱包パッケージが
そのままディスプレイに
使用できます
(12本入り)

ピュア/ニブス

ローカカオ80%以上、話題のスーパーフードを配合



クコ/オレンジ



マルベリー/バニラ



アーモンド/イチジク



チェリー/チリ



パイナップル/インカベリー



ピーカン/マカ

オーガニック ローチョコレート

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
ピュア/ニブス	40g	12本×15	12カ月	650円	4560342330822
クコ/オレンジ	40g	12本×15	12カ月	650円	4560342330839
アーモンド/イチジク	40g	12本×15	12カ月	650円	4560342330846
パイナップル/インカベリー	40g	12本×15	12カ月	650円	4560342330853
マルベリー/バニラ	40g	12本×15	12カ月	650円	4560342330860
チェリー/チリ	40g	12本×15	12カ月	650円	4560342330877
ピーカン/マカ	40g	12本×15	12カ月	650円	4560342330884

♡100% RAW CHOCOLATE♡

有機JAS認証 黒糖 が誕生!



喜界島産(かち割り)

喜界島産(粉末)



喜界島の果てしなく続く一本道の脇に
有機JASのサトウキビ畑があります

杉侯さんのつくる黒糖は淡白で上品なコクがあり、色も一般的な黒糖と比べて白いことから「和三益」に似ていると言われています。

杉侯さん



切り取ったさとうきび。ここまで成長するのに、一年から一年半かかります。

喜界島

価格の表示については全て税抜価格です。

国産有機黒糖と有機ゴマがいよいよ今月発売になります



この有機黒糖の味をぜひ体験してください

風と光は喜界島を応援しています
島全体の有機化を目指す
NPO法人オーガニック喜界島



NPO オーガニックアイランド 喜界島

商品名	内容量	価格	JAN
有機国産黒糖 喜界島産 かち割り	100g	550円	4560342330792
有機国産黒糖 喜界島産 粉末	100g	550円	4560342330782

注目の「バジルシード」が TV で紹介されました

2月10日
発売

■フジテレビ「バイキング」でチアシードに次ぐ
ダイエット食品「バジルシード」として紹介されました。

kasa kasa (Basil seed) 60g



1100円

バジルシードとはシソ科の植物オシナム・カナム(イタリア料理でお馴染みのバジル)の種子です不溶性食物繊維やαリノレン酸が豊富に含まれており、人間の体内で作れない「必須脂肪酸」も含まれています。

水を注ぐと約10分で30倍に膨れ、食感はプリプリしており、東南アジアではデザートとして利用されています。バジルシードは約50%が不溶性食物繊維で腸内環境を整えることに適しています。また、αリノレン酸も含まれます。N-3系脂肪酸(オメガ3ともよばれ)の1種で不飽和脂肪酸です。これは青魚に多く含まれるEPA(エイコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)と同じn-3系脂肪酸(オメガ3)で、肥満改善が期待できるとされています。水分を吸収するので満腹効果につながり、ダイエット効果が期待できます。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
カサカサ(バジルシード)	60g	24	2年	1100円	4980093027008

有機JAS認証 ゴマ が誕生!



香りが違う
喜界島白ごま
100%使用
内容量 30g

日本で消費されるゴマの99.9%は輸入品。国産の貴重なゴマを有機として発売できることが決まりました。ぜひ香り高い希少な国産ゴマをご賞味ください。



7月から収穫が始まり、この時期、島は至る所でゴマの収穫作業が見られ、ゴマの天日干しの「セサミストリート」(ゴマ道路)が出現します。

刈り取った後の天日干(セサミストリート)

バックヤードから

2月とチョコと来ればバレンタインデー、最近では自分へのご褒美に高級チョコを買い求める人が増えているとか。チョコの歴史は古くカカオは、古代マヤ文明の時代より『神々の食物』と言われ、神聖な儀式に使われたり、病気を治す薬の一種として大切に扱われてきました。当時苦いまま飲まれていたカカオと、1528年に初めてカカオがヨーロッパに持ち帰られて以降に砂糖と合わせることによって美味しくなり、世界中に広まった嗜好品がチョコレートです。カカオに含むPEAは“ラブ・ケミカル”の異名を持ち魅力、興奮、高揚感といった感覚がアップするそうで、食べ過ぎて恋に落ちないようにご注意ください!

ご不明な点やご意見は、電話もしくはinfo@kazetohikari.jpへご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか)

KH160201B

価格の表示については全て税抜価格です。

2016年 2月10日~12日 東京ビックサイト
2016スーパーマーケット・トレードショーにて出展
(五味商店様こだわり食品コーナーにて)



ローフードのチョコは
これからの女子には
必須アイテムになりそう！
オーガニックで安心なのに
加え話題のスーパーフードも
一緒にとれるなんて最高！

会場での声

ひと口試食した
だけなのに満足！
カカオ80%以上の
チョコは健康面でも
理想的



詳細は裏目を参考してください

展示会では大好評のローチョコレート
一般的なカカオ70%以上のダークチョコレート
には、お茶の4倍のポリフェノールやカテキン
が含まれています。

展示会出展のお知らせ

大好評のローチョコレートをはじめ、国
産オーガニックにこだわった黒糖とゴマ
を実際に味わっていただく絶好の機会で
すので、ご来場をお待ちしています。

今年の風と光のテーマは オーガニック + α

国内最大の健康産業ビジネストレードショー

健康博覧会

2016年 3月16日(水)~18日(金)
東京ビックサイト

西ホール
ブースNo. 1N-24

国産有機黒糖と有機ゴマ 発売スタート！

大変お待たせしました



NPO オーガニックアイランド 喜界島

喜界島は世界で初めての「オーガニックアイ
ランド」を目指しており、離島の環境維持と
生活向上を兼ねた、島おこし活動を目的とし
ております。

島に若い人々が戻ってきてくれ、活気がみな
ぎることにも島おこしの大きな目的です。

風と光は、その目的が叶うよう喜界島を応援
しています。



国産有機黒糖
(かち割り)



国産有機黒糖
(ふんまつ)



喜界島の果てしなく続く一本道の脇に
有機JASのサトウキビ畑があります

この黒糖は島の人たちの手によっ
て、大切に作られた味
ひとつひとつ丁寧に、手作りで作
られています。ぜひ自然その
ままの黒糖を、ご賞味ください。

杉俣さんのつくる黒糖は淡白で上品
なコクがあり、色も一般的な黒糖と
比べて白いことから「和益三」に似
ていると言われています。「一度使
うと他の黒糖は使えない」と話す方
もいて、和食にはもちろん、和洋中
問わずお料理にご利用ください。



国産有機いりごま

香りが違う
喜界島白ごま
100%使用
内容量 30g

日本で消費されるゴマの
99.9%は輸入品。
国産の貴重なゴマを有機とし
て発売できることが決まりました。
ぜひ香り高い希少な国
産ゴマをご賞味ください。



刈り取った後の天日干 (セサミストリート)

7月から収穫が始
まり、この時期、
島は至る所でゴマ
の収穫作業が見ら
れ、ゴマの天日干
しの「セサミスト
リート」(ゴマ道
路)が出現します。

商品名	内容量	価格	入数	賞味	JAN
国産有機黒糖 かち割り	100g	550円	24	設定無し	4560342330792
国産有機黒糖 ふんまつ	100g	550円	24	設定無し	4560342330782
国産有機いりごま	30g	550円	30	10ヶ月	4560342330815

lovechock

Raw Food



日本食品分析センター



価格の表示については全て税抜価格です。

オーガニック ローチョコレート

Lovechockのオーガニックローチョコレートは、最高級のエクアドル産有機カカオ使用の手作りチョコ。カカオ豆は焙煎しないで、低速低温で粉に挽かれることによって酵素や抗酸化物質等の有効栄養成分が生きているのです。甘味の低GI有機ココナッツシュガーをはじめ、カカオ以外もすべて有機認証された原料を使用しています。

ローカカオ80%以上、話題のスーパーフードを配合

BIOFACH2016
into organic



パイナップル/インカベリー
インカベリー・ルクマ配合



マルベリー/バニラ
発芽キノア・ルクマ配合



チェリー/チリ
カカオニブス・ルクマ配合



アーモンド/イチジク
ルクマ・マカ配合



ピーカン/マカ
ルクマ・マカ配合



ピュア/ニブス
カカオニブス・ルクマ配合



クコ/オレンジ
ルクマ配合

1本 40g 650円



★ローフード【raw food】とは

酵素を含む食べ物を多く摂取すれば体に良い効果があると考え、加工されていない生の食材を用いた食品、あるいは食材を極力生で摂取する食生活（ローフードイズム）のことであり、リビングフード【living food】とも呼ばれています。健康や美容・ダイエットにも効果が出ている食事法でアメリカのセレブの間でも流行り全世界に広がっています。

あなたが支払ったお金の一部は、自然循環に役立っています

森林認証



◆森林認証(PEFC/30-31-615) エコフレンドリーなパッケージング

PEFC認証は、世界的な森林認証プログラムの一つで、違法伐採を抑制し持続可能な森林を育てる活動を促すことを目的とした認証制度です。LOVECHOCK社はこの認証を受けた包装材料を積極的に利用することで、持続可能な森林管理を支援しています。

エコフレンドリーなパッケージングには、包装材料を100%自然に循環することを目的としています。この目的のために、再生可能なPEFC認証のパッケージング材や段ボールを使用しています。パッケージングの内部の印刷には生分解性のインクを使用していますので、リサイクルにも優しいのです。

生分解性
パッケージ



◆生分解性(Foil4Soil)

エコフレンドリーなパッケージングには、包装材料を100%自然に循環することを目的としています。

この目的のために、ラップ材は、堆肥化(再生)可能なウッドパルプを使用しています。



バジルシード (カサカサ) 60g

■ お問合せありがとうございます

先月号でご紹介した「バジルシード」に多くのお問合せをいただきありがとうございます。カサカサはスリランカ語でバジルシードのことで、現地の人はそのまま食べたり、ヨーグルトに混ぜたり、ココナッツミルクやドリンクに入れたりしています。口当たりが良く無味無臭なので色々な食べ方ができます。



1100円

TV番組ではチアシードを超える最新ダイエット食品としてバジルシードが紹介されました。

- ★水に浸した時の膨張率が、チアシードの3倍
- ★カロリーはチアシードの5分の1
- ★食物繊維はチアシード1.5倍

バックヤードから

「フィンドホーン」をご存知だろうか？スコットランドのマレー湾の南側にある人口900人の小さな村で、自然との共存をテーマにし、独自の生き方を実践している生活共同体が「フィンドホーン」です。先日ここで生活されていて、世界の森林を守る活動をしている方のお話を聞く機会がありました。印象に残った言葉は、自然も我々が食する物も全て心と繋がっているということです。一部の人だけが利益を得るのではなく、悲鳴を上げている地球環境を含め食糧の問題も世界規模でもっと真剣に考える時期なのですが、今は地道に一人一人の意識を高めていくことが重要なことなのかも知れませんね。

ご不明な点やご意見は、電話もしくはinfo@kazetohikari.jpへご連絡下さい。担当:下坂誠治(しもさか)

KH160301A

価格の表示については全て税抜価格です。

2016年3月16日~18日 東京ビックサイト
健康博覧会2016出展レポート



今年の風と光のテーマは『オーガニック + α』



厳選輸入食品



キューブシリーズ

日本では未公開のヨーロッパ・アジア
厳選食材を一同に紹介

昨年スタートしたキューブシリーズをはじめ、
国内外の有機、スーパーフード、グルテンフリー
食品等を厳選して紹介させていただきました。

健康博の特性上「美容・エステ業界」の
来場者様が多く**スーパーフード関連商品**には、
特に注目をいただきました！



展示会でご紹介した商品

輸入品に付き仕様変更がある場合がありますのでご了承ください。

オーガニック タイガーナッツ&アマランス

2016年4月中旬以降順次発売開始！
価格は予定価格です



Govinda ゴビンダ社(ドイツ)

- ・タイガーナッツ 皮付き (250g)
- ・タイガーナッツ 皮なし (120g)
- ・タイガーナッツ スライス
- ・粉末 炒りタイガーナッツ (300g)
- ・粉末 タイガーナッツRAW (180g)
- ・アマランス 全粒粉
- ・アマランス フレーク

- ・タイガーナッツクリーム
- ・タイガーナッツチョコペースト
- ・タイガーナッツチップス
- ・パクっと タイガーナッツ+パイナップル
- ・パクっと タイガーナッツ+パオバ

- ・カシューナッツボール
- ・エネルギーボール
- ・カシューナッツボール
- ・エネルギーボール
- ・プラーナボール
- ・チーボール(4%チア入りローフードボール)
- ・アーモンドマジックボール

次回はタイガー
ナッツを含んだ
スナックが
続々登場！

タイガーナッツ 粉末 アマランス

タイガーナッツの小さな塊茎には、繊維などの豊富な栄養を含んでおり、自然な甘さと香ばしいナッツの風味が特徴です。古代エジプトの頃から、素晴らしい栄養素の高さで知られています。

オーガニック ローチョコレート

LoveChock ラブチョコック社(オランダ)



最高級のエクアドル産有機カカオ使用の手作りチョコ。カカオ豆は焙煎しないで、低速低温で粉に挽かれることによって酵素や抗酸化物質等の有効栄養成分が生きているのです。カカオ以外にもすべて有機認証された原料を使用しています。



7種それぞれローカカオ80%以上、スーパーフードを配合

グルテンフリー ミックス粉

Baukhof バウクホフ社(ドイツ)



Baukhof社のミックス粉は、グルテンフリーであるだけでなく美味しい評価を受けています。

- ・GF チーズケーキ Mix
- ・GF チョコレート・ブラウニー Mix
- ・GF 全粒オーツ麦パン Mix
- ・GF オーツ麦クッキー Mix
- ・GF バニラケーキ Mix



オーガニックタイカレー

Lum Lumラムラム(タイ)



日本初上陸！
有機カレーペースト各種類

- ・グリーンカレー
- ・レッドカレー
- ・イエローカレー
- ・マッサマンカレー
- ・トムヤンクン
- ・パッタイソース
- ・トムカーベースト



それぞれに基本レシピ付！

各2~4人前分 720円(税抜)
賞味期限18ヵ月

国産有機黒糖と有機ゴマ発売

価格の表示については全て税抜価格です。



喜界島の果てしなく続く一本道の脇に有機JASのサトウキビ畑があります



国産有機黒糖
(かち割り)



国産有機黒糖
(ふんまつ)



国産有機いりごま

香りが違う
喜界島白ごま
100%使用
内容量 30g



この黒糖は島の人たちの手によっ
て、大切に作られた味
ひとつひとつ丁寧に、手作りで作
られています。ぜひ自然その
ままの黒糖を、ご賞味ください。



日本で消費されるゴマ
の99.9%は輸入品。
国産の貴重なゴマを有
機として発売できるこ
とが決まりました。ぜ
ひ香り高い希少な国産
ゴマをご賞味ください。

商品名	内容量	価格	入数	賞味	JAN
国産有機黒糖 かち割り	100g	550円	24	設定無し	4560342330792
国産有機黒糖 ふんまつ	100g	550円	24	設定無し	4560342330782
国産有機いりごま	30g	550円	30	10ヶ月	4560342330815

黄金の大豆ミートシリーズ・黄金の大豆麺

業務用 1kg

そばろ

ブロック

ばら肉



大豆ミートdeダイエットの新常識！

大豆ミートは、ベジタリアンの方にはもちろん
今、ダイエッターに注目されている食材です。

黄金の
大豆麺



●黄金の大豆ミート

～大豆だけで作りました～

お肉の代わりに 安心の国内製造
非遺伝子組み換え大豆使用、今お肉の代替として話題の大豆ミート
をご用意しました。業務用 1kg たっぷり入っていますので、飲食
店やファミリーに最適です。

商品名	内容量	価格	入数	賞味
黄金の大豆ミート(そばろ)	1000g	1715円	10	1年
黄金の大豆ミート(ブロック)	1000g	1815円	10	1年
黄金の大豆ミート(ばら肉)	1000g	1815円	10	1年
黄金の大豆麺	200g	588円	50	1年

●黄金の大豆麺

～今話題の糖質制限に最適～

おいしく糖質制限 つるつる感がアップしました。非遺伝子
組み換え大豆使用 パスタ、ラーメン、そばの代替に糖質制
限に人気の商品をご用意しました。(1袋で約6食分相当)
これからの季節ダイエットへの需要が期待できます。大豆は
消化と吸収がゆっくりになるため、満腹感が持続するので空
腹感ある程度抑え、また少量でも満腹になります。

※ 黄金の大豆ミートと黄金の大豆麺の詳細は下記へ
グリーンカルチャー株式会社 TEL: 03-5661-7477

バックヤードから

健康志向のダイエットがブームです。黒糖はダイエットの大敵！それは大きな誤解で「砂糖＝太る」もはや時代遅れ。黒糖には多くのビタミンやミネラルが含まれていますが、特に多いのがカリウムです。カリウムにはナトリウムの排出を助ける働きがあり、血圧を下げる効用があると言われています。また筋肉や神経の機能を正常に保つ効果もあり、健康な体に欠かせないミネラルなのです。最近注目を浴びているのが、黒糖に含まれるサトウキビのワックス成分、琉球大学の研究で、このワックス成分が血中のコレステロールや中性脂肪を下げる効果がわかっています。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか)

KH160401A

価格の表示については全て税抜価格です。



「美容・エステ業界」の
注目のキーワードは
「**スーパーフード**」

美しく健康になるための魔法の言葉が
「スーパーフード」ダイエットと健康を
同時に叶えることが出来るので、スーパー
フードは、美容・エステ業界にも注目され
ています。昨年ブレイクしたココナッツ
オイルは、食品以外に保湿美容オイルと
して広まったことが起因しているようです。



朝の習慣 Smoothie

大切なことは毎日続けること
さあ、今日からはじめましょう!
美味しくてキレイになる
さらに健康になるなんて
スーパーフードは自然のサプリメント



輸入品に付き仕様変更がある場合がありますのでご了承ください。



オーガニック タイガーナッツ & アマランサス

Govinda ゴビンダ社(ドイツ)

ナッツの名称が付いていますが栄養が
豊富な小さな野菜です。

調理が簡単で多用途に使える 粉末とスライスタイプをご用意

アーモンドを越える食物繊維とビタミンEとB

- ・タイガーナッツ皮付き
- ・ピールドタイガーナッツ 120g
- ・タイガーナッツスライス 生
- ・タイガーナッツ粉末 炒り
- ・タイガーナッツ粉末 生
- ・アマランサス 全粒粉
- ・アマランサス 全粒粉フレーク

スナック

- ・タイガーナッツチップス
- ・パクっと タイガーナッツ+パイナップル
- ・パクっと タイガーナッツ+パオパブ



スナック

- ・カシューナッツボール
- ・エネルギーボール
- ・バナナボール
- ・チーボール
- ・アーモンドマジックボール



タイガーナッツスライス



粉末



アマランサス

アマランサスは栄養価が豊富で「スーパーグレイン
(驚異の穀物)」とも呼ばれています。NASAでも
宇宙飛行士の食料として取り入れられたりしている
高栄養価穀物。日本では江戸時代くらいから東北で
「赤粟(あかあわ)」として栽培されています。



タイガーナッツミルク

スペインでは、タイガーナッツミルク
(オルチャータ)が定番、独特の香ばし
い風味が特徴で、国民的飲み物になって
います。作り方は、皮付きを一晩水に浸
し、少量の水とミキサーにかけて後、
搾った汁を濾すと出来りです。

※タイガーナッツ50gに水200mlが目安

朝の元気エネルギーにタイガーナッツ入りスムージーを!

タイガーナッツの食べ方

粉末のタイガーナッツは、朝食のスムージー
に加えるなどとても簡単。粉やスライスは
お菓子づくりなどの材料には最適です。



出典: Saloni



<チェリー入りチョコレートケーキ>

香りが好きな方は
粉末で炒りタイプがお勧め

- 材料 (20cmホール)
バター 130g、砂糖 110g、小麦粉 100g、有機タイガーナッツ粉 30g、卵黄 3個分
卵白 3個分、ダークチョコレート 130g、ベーキングパウダー 小さじ 1
チェリー(すぐりや、ブルーベリーでも可) 200g
- 作り方
1) ボールに柔らかくしたバター、砂糖を入れて混ぜ合わせ、卵黄を加えてクリーム状にする
2) チョコレートを湯煎に掛けて溶かす
3) 卵白は角が立つまで泡立てる
4) 1.の生地に、2. と3. を混ぜ合わせる
5) 4の生地に、小麦粉とベーキングパウダーをふるい入れ、タイガーナッツ粉も加えて
ざっくりと混ぜる
6) 5. の生地を油を塗った、焼き型/天板に均等に流し入れる
7) 洗って水けをきった果物を並べ入れる
8) 温めておいたオーブンで、180度(温風有りなら 160度)で約45分焼く

輸入品に付き仕様変更がある場合がありますのでご了承ください。

価格の表示については全て税抜価格です。



グルテンフリー ミックス粉

Bauckhof バウクホフ社(ドイツ)



チーズケーキ Mix



チョコレート
ブラウニー Mix

Bauckhof社の多くの商品の中でも、今回はグルテンフリー（GF）であるだけでなく、美味しい評価を受けているミックス粉の紹介です。美味しさの秘密は、原料に豊富な食物繊維が多く栄養価も高いコンタミネーションフリーのオーツ麦（イネ科でグルテンを含まない）を使用しているからです。また2006年には、グルテンフリー専用の粉挽機と加工ラインを整備。グルテンフリーやオーガニック以外の商品も含めその一部は、有機ダイナミック農法の農場で、農場主が共同で作物を加工しています。

demeter Bauckhof社はデメター認証も取得
(有機ダイナミック農法)

- ・GF チーズケーキ Mix
- ・GF チョコレート・ブラウニー Mix
- ・GF 全粒オーツ麦パン Mix
- ・GF オーツ麦クッキー Mix
- ・GF バニラケーキ Mix



ヴィーガンアレンジが可能



全粒 オーツ麦パン Mix



オーツ麦クッキー Mix



バニラケーキ Mix

オーガニックタイカレー



Lum Lum ラムラム(タイ)

有機カレーペースト



ChitaOrganicFood社は、2010年に自然豊かなタイ北部の小さな町ランブーンに「Good Food, Good Life」をコンセプトとして設立されました。農場では一切の殺虫剤を使用せず、自然の恵のみを利用した自然農法で育てられています。また農場で働く人達は、自然な生活と環境との共存に生きがいを感じています。収穫された農産物は、GMP国際基準を満たし、HACCAP認証を取得した国際レベルの近代的工場でLUMLUMブランド名で製品化されています。

- ・グリーンカレー
- ・レッドカレー
- ・イエローカレー
- ・マッサマンカレー
- ・トムヤンクン
- ・パッタイソース
- ・トムカーペースト



それぞれに基本レシピ付!
各2~4人前分 720円(税抜)
賞味期限 18ヵ月

風と光コラム

< 食品を無駄にせず、環境のことも考えた食生活を! >

「消費期限」と「賞味期限」

食品に表示されている「消費期限」や「賞味期限」。このふたつの違いをご存知ですか？ある調査では、家庭ゴミに限らず、手つかずで捨てられた食品ごみの中には、賞味期限前のものが約1/4、期限後1週間以内のものが約2割と、とんでもない量の食品が廃棄されていたそうです。

でも実は、「賞味期限切れ」=「捨てなきゃ」ではないのです！

●消費期限：期限を過ぎたら食べない方がよい期限（安全性の保証期限）

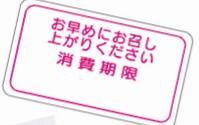
定義：定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

●賞味期限：おいしく食べることができる期限

(おいしさの保証期限)この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。

定義：定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であってもこれらの品質が保持されていることがあるものとする。

賞味期限



賞味期限
02. 3.31



賞味期限と消費期限のイメージ



バックヤードから

出典（農林水産省(食品の期限表示について<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html>)

「スーパーフード」の原産国は南米が多いのですが、実は日本にも伝統的なスーパーフードが身近に存在します。味噌や納豆などの発酵食品は、世界に誇るスーパーフードの代表選手です。甘酒は、米と米麹から作られたもので「飲む点滴」と呼ばれる程ビタミンが豊富で、肥満抑制、腸内環境改善、疲労回復、美白効果などがある驚きのスーパーフードなのです。飲むだけで無くお肌のお手入れに有効など多彩です。海外発の最新スーパーフードに加え日本の伝統食を見直し、家族全員が健康で楽しい生活を目指しましょう。来月は黒糖を原料とした、巷でブームの「万能酵母液」についてご紹介予定です。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか)

有機栽培



国産有機黒糖
(ふんまつ)

100g 550円

特別栽培



喜界島黒糖
(粉末)
特別栽培

110g 380円

喜界島黒糖

隆起珊瑚礁の島・喜界島。アルカリ土壌で栽培されたさとうきびのお砂糖は、コク味があり、島の人たちは「みりんいらす」と言ってます。

有機黒糖は無農薬、特別栽培の黒糖は低農薬で栽培された原料を使用。そのため土壌の窒素分が少ない分えぐみも少なく淡白で上品なコクがあります。色も白いことから「和三盆」に似ていると言われてます。一般的な黒糖とは一味違った深みがあり、一度使うとまた使いたくなり、「黒糖のイメージが一新する」と大変好評です。

価格の表示については全て税抜価格です。

黒糖

商品名	内容量	価格	入数	賞味期限	JAN
国産有機黒糖 ふんまつ	100g	550円	24	設定無し	4560342330785
国産有機黒糖 かけ割り	100g	550円	24	設定無し	4560342330792
喜界島黒糖 (粉末) 特別栽培	110g	380円	20	設定無し	4560342330259
喜界島黒糖 (かけ割り) 特別栽培	110g	380円	20	設定無し	4560342330266

天日塩は、塩田に導いた海水を太陽と風の力で蒸発させて作る塩です



300g 460円 入数24

古式天日塩

高級スーパー等に並んでいる天日塩は、数ヶ月かけて結晶化するのに対して、ゲアンの塩は何と1日で結晶化する世界でも珍しい塩です。(原産地：ベトナム)

昔は日本でも入浜式の塩田が盛んで、良質な塩が採れましたが、塩が専売化・機械化により、手を掛けた塩はほとんどなくなってしまいました。シンプルな塩味で素材の味を活かしたい料理には、特にお勧めです。ステーキやおにぎりに使うと、その旨みが良くわかります。

塩



一日で結晶化した塩

商品名	内容量	価格	入数	賞味期限	JAN
古式天日塩	300g	460円	24	設定無し	4560342330723

腸内フローラの菌を整え、さらに善玉菌を増やして免疫力アップする「万能酵母液」

「万能酵母液」は、飲料すれば身体が蘇り、化粧水、目薬、傷薬、お掃除に・・・まさに万能。「天使のパン」の生みの親、堂園ハルミさんのオリジナル酵母液をご主人の仁さんがアレンジして全国で講演会を開き、多くの方に広めています。材料もシンプルで、作り方もとても簡単！腸内菌のバランスを整え、肥満やその他の病気をもたらす原因を回避する効果も期待できそうです。菌活（発酵した菌を摂取する）で、ダイエットに成功した方もいるそうです。是非、風と光の材料を使って菌活をして健康を維持しましょう。

万能酵母液「・結」の作り方 「天使のパン」堂園仁様より

■用意するもの

- ・300cc入るペットボトル
- ・じょうご、秤(はかり)



■材料（量を変える場合は比率を参考に）

- ・水道水 200cc（浄水器の水でもOK）
- ・玄米 20g（無農薬がベスト）
【水に対して10%】
- ・黒糖 65g（粉末状）
【水に対して32.4%】
- ・塩 7g（原料海水がベスト）
【水に対して3.5%】

■作り方

- 1) 左記の材料を、じょうごを使用してペットボトルに入れてください。20〜30回ペットボトルを振って材料をよく混ぜます。混ぜたら、ペットボトルを30〜45℃の場所に24時間〜48時間置き、液を発酵させます。（夜お風呂に入った後に湯船にペットボトルを浮かべ、朝起きたら日の当たる窓際に置いて温めてもOK）
- 2) 発酵完了の合図は、玄米より小さな気泡が出るようになったら。表面にフクッと気泡が上がって来ます。ペットボトルの蓋を開けると「プシュ」と音がしたら発酵成功です。もし音がしなければ、再度蓋を締めてまた温めてください。
- 3) ザルなどを使って玄米と原液に分けます。玄米はいくらでも再利用可能です。しばらく作らない時は、玄米を冷凍庫に保管してください。原液は冷蔵庫に入れておけば作り置き可能です。
- 4) 原液を20倍に薄めて使います。まず水を3リットル用意し上記の原液を静かに混ぜます。これを24時間置きます。その後さらに3リットルの水を用意して混ぜます。これを1時間置いて完成です。約6リットルと出来ます。完成後は出来るだけ冷蔵庫で保管してください。完成後も徐々に発酵が進みますので、とろみがついてきますが問題ありません。

■ポイント

- ・水に対して玄米は10% 発酵の黄金比率です。
- ・空気の層は、容器の3分の1。
- ・黒糖はさらさらのものを使用（混ぜりにくい黒糖は発酵を遅らせます）。

古式天日塩が
お勧め！

喜界島黒糖が
お勧め！



オーガニック タイガーナッツ

Govinda
ゴビンダ社(ドイツ)

オーガニック&ローフード



スライス は 42℃以下で
ゆっくりと乾燥させること
で、ローフードとしての
品質をキープしています。

スライス生125g

アーモンドを越える食物繊維とビタミンEとB
調理が簡単で多用途に使える、粉末とスライスタイプをご用意

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
タイガーナッツ皮付き	250g	6	14か月	1200円	4560342330976
ピールドタイガーナッツ	120g	12	14か月	800円	4560342330983
タイガーナッツスライス	125g	6	14か月	1200円	4560342330990
タイガーナッツ粉末 炒り	300g	6	14か月	1700円	4560342331003
タイガーナッツ粉末 生	180g	6	14か月	1400円	4560342331010

価格の表示については全て税抜価格です。

輸入品に付き仕様変更がある場合がありますのでご了承ください。

オーガニック タイガーナッツ レシピ

<ヴィーガン ディンケル小麦&タイガーナッツケーキ>



香りが好きな方は
粉末で炒りタイプがお勧め

■材料 (粉類&フルーツ)

- ・ディンケル小麦粉 100g
(なければ小麦粉)
 - ・そば粉 或いは 玄米粉 100g
 - ・炒りタイガーナッツ粉 60g
 - ・ベーキングパウダー 小さじ 2
 - ・シナモン 小さじ 1/2
 - ・バニラパウダー 少々
 - ・ブルーベリー 150g
- (冷凍の場合は、解凍してザルにあげた状態で)
・お好みで 亜麻仁の種やチアシード 中さじ1

■材料 (液類)

- ・チアシード 中さじ1
+ 水 70cc (或いは 卵 1個)
- ・ココナッツオイル (液体) 50cc
- ・豆乳 / 米乳 (或いは牛乳) 150cc

●作り方

- 1) 大き目のボールに、材料 (液類) を入れて、混ぜ合わせる。
- 2) 別のボールに、材料 (粉類) を入れて混ぜ合わせる。
- 3) 1.のボールに、2. を 2~3回に分けて混ぜ合わせる。
- 4) 3.の生地を、ブルーベリーをざっくりと混ぜ合わせる。
- 5) 4.の生地を、油を塗った、焼き型に均等に流し入れる。
- 6) 温めておいたオーブンで、160度で約45分焼く。



タイガーナッツ
粉末 炒り
300g 1700円

ココナッツクリーム 135g

トランス脂肪酸 0g コレステロール 0.001g

ココナッツオイルの香りとやさしい甘味が調和した

夏場も美味しい

クリーミーなスプレッドです

夏はバニラアイスと相性が抜群
お試しください!



ココナッツオイルの香りとやさしい甘味が調和したクリーミーなスプレッドです。パンへはもちろんパンケーキやお菓子作りにご使用いただけます。夏場は硬さを調整した商品をご提供しておりますが、冷蔵庫等で保管されることをお勧めします。

商品名	入数	賞味	価格	JAN
ココナッツクリーム	24	9か月	730円	4560342330754

バックヤードから

今は冷蔵庫がある暮らしは当たり前ですが、昔は常温で食品を保管する必要があり、先人の知恵と経験を経て、味噌、納豆、醤油、糠漬けなどの発酵技術が発展し日本が世界に誇るスーパーフードが生まれました。昔の暮らしは、味噌や糠漬けを自宅で作り、生活の中に菌と共に生きる環境があったのです。源代は除菌と騒いでいますが、確かに除菌すれば悪玉菌は退治出来るかも知れませんが、今まで人と同居していた善玉菌達も同時に失ってしまいます。人の免疫力を維持する為に菌と同居する関係を復活させる必要があると思います。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。

担当:下坂誠治 (しもさか)

KH160601B

毎日 えごまオイル 90g ・ 丸筒42g

オメガ3系脂肪酸は皮膚の健康維持を助ける栄養素です



袋 90g (3g×30袋)
12入
1500円

栄養機能食品として
リニューアル



丸筒 42g
(3g×14袋)
15入 850円



瓶 180g
24入
1000円

終売のお知らせ

焙煎べに大豆



皆様に長年ご愛顧いただきありがとうございました「山形県川西町産 焙煎べに大豆 100g」が終売となりました。これまでご愛顧を頂いたお客様をはじめ販売店各位業界関係者の皆様には感謝申し上げます。

価格の表示については全て税抜価格です。

夏はカレーの販売が伸びる季節 風と光のカレーには、物語があります！



それぞれのカレー物語

カレーに含まれる多種多様な
スパイスが元気の源なのです

奄美大島産
特別栽培の
生うこん使用



これでもカレールー
ベジタブル甘口 160g



オーガニック
ベジタブル
カレールー (中辛)



奄美カレー甘口 180g
奄美カレー中辛 180g

ガラムマサラ付き

うこんの北限の地、奄美大島で
島おこしとして島民が努力して
特別栽培した「生うこん」を
たっぷり使用。その他20種類
の香辛料を使い本格的なカレー
ルーに仕上げました。厳選され
た原料を使用し、保存料・着色
料は一切使用しておりません。
甘口は、はちみつを入れてマイルドに。オリジナルスパイス付。
1袋は6皿分です。

米粉使用。9つのスパイス
と小麦粉を含めた23種類の
アレルギー特定品目の原料
を使用していません。特定
のものを食べられない方も
食べられる方も家族そろっ
て美味しく食べて頂ける
オール植物性カレーです。

世界で初めて開発した
オーガニックベジタブル
カレールーです。(有機
JAS HOSK)原料には一
切、動物性のもを使用
していませんので、ベ
ジタリアンの方にも安心
してご利用頂けます。

5~6皿分です、お好みの具材を加えてお召し上がり下さい

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
奄美カレー (甘口)	180g	24	1年	410円	4560342330044
奄美カレー (中辛)	180g	24	1年	410円	4560342330051
これでもカレールーベジタブル (甘口)	160g	24	1年	530円	4560342330129
オーガニックベジタブルカレールー (中辛)	120g	24	1年	600円	4560342330211

夏場は食欲がなくなったり、胃腸が弱ったり、と体調を崩しがちな暑い季節にはカレーが最適

オーガニックタイカレーペースト



Lum Lum
ラムラム(タイ)



4種類のカレーペースト

- ・グリーンカレー
- ・レッドカレー
- ・イエローカレー
- ・マッサマンカレー



3種類のペースト&ソース

- ・トムヤムペースト
- ・トムカーペースト
- ・パッタイソース

本場タイカレーを 有機 で召し上がれ！

それぞれに日本語基本レシピ付！

各2~4人前分 720円

賞味期限18ヵ月 入数 12



女性に人気No.1グリーンカレー
世界3大スープのトムヤムクン
屋台では定番 パッタイ

ChitaOrganicFood社は、
2010年に自然豊かなタイ北部の
小さな町ランブーンに「Good
Food, Good Life」をコンセプト
として設立されました。農場では
一切の殺虫剤を使用せず、自然の
恵のみを利用した自然農法で育て
られています。また農場で働く人
達は、自然な生活と環境との共存
に生きがいを感じています。収穫
された農産物は、GMP国際基準
を満ちし、HACCAP認証を取得
した国際レベルの近代的工場
でLUM LUMブランド名で製品化さ
れています。



Govinda
ゴビンダ社(ドイツ)



オーガニック
プラナボール
1000円



オーガニック
タイガーナッツ
+バオバブ
1000円

オーガニック タイガーナッツにスナック新登場!

アーモンドを越える食物繊維とビタミンEとB

タイガーナッツとスーパーフードがコラボする
今までに無い新感覚のおとなのスナック
健康に意識の高い女性に大人気です!

新登場『スナック』

- ・タイガーナッツチップス
- ・パクっと タイガーナッツ+パイナップル
- ・パクっと タイガーナッツ+バオバブ
- ・カシューナッツボール
- ・エネルギーボール
- ・プラナボール
- ・チーボール
- ・アーモンドマジックボール

各共通事項：賞味14ヶ月、入数6



エネルギーボール
1000円

価格の表示については全て税抜価格です。

タイガーナッツは、ナッツの
名称が付いていますが栄養が
豊富な小さな野菜です。



オーガニック
ピールド
タイガーナッツ
生 120g
800円



オーガニック
タイガーナッツ粉末
炒り 300g
1700円

皮無しピールドは
スナック感覚で
手軽に食物繊維を補充!
便秘解消の味方です

沖縄スーパーフード特集!

沖縄スーパーフード協会認定



長寿の島「沖縄」から 届いた自然の恵み

発酵サトウキビ ファイバー



美味しく食べて
腸内環境を整える

沖縄県産の「サトウキビ」は、固い繊維構造をしています。繊維を特殊加工で粉末化。水溶性&不溶性食物繊維、キシロオリゴ糖がたっぷりと含まれ、沖縄を代表するスーパーフードとして注目の一品です。

食物繊維は
ごぼうの10倍!
油脂の摂取緩和/腸内環境改善/抗酸化
食物繊維
爆(ばくざい)製法
特殊製法で加工

シークワーサー パウダー



アイスにトッピング
相性抜群!

オキナワモスク ファイバー



注目されているのが
「フコイダン」

予防成分として話題の 「ノビレチン」

太陽の恵みをたっぷり
浴びた果実の女王
沖縄県産

「シークワーサー」
シークワーサーフラボ
ノイドパウダーは、ビ
タミンCが豊富、だけ
ではなく、皮に多く含
まれる希少ないノビレ
チン(フラボノイド)も
たっぷり含有しています。

免疫力を高める成分 「フコイダン」

沖縄の海で育ったも
すくのなかでも又メリ
(フコイダン)が多い「
オキナワモスク」。ク
イックドライ製法で
乾燥。そのまま少量
摂取するだけで自然
と満腹効果!

自重の16倍に膨れる
ので、置換えダイエット
食品としても注目を
集めているスーパー
フードです。

フコイダンは
生モスクの16倍!
ピロリ菌の抑制/血液
凝固阻止/糖の吸収
緩和

鮮度にこだわる 缶詰があります!

宮城県石巻から 再登場

今年1月ご紹介した4種類
の中でダントツ人気NO.1



小女子佃煮(実山椒)
山椒の実の香りが
食欲をそそります!
ごはんのお供に最適

400円 90g
入数24×2
賞味3年



鮮度の良い状態で、生から
佃煮にするため、味染みもよく、
旨みや栄養分を逃がさずにふっ
つりと柔らかく仕上がっています。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
発酵サトウキビファイバー	60g	20	2年	1800円	4981479200329
シークワーサーパウダー	60g	20	1年	1800円	4981479200343
オキナワモスクファイバー	20g	20	1年	1800円	4981479200336

バックヤードから

子供から大人まで定番の「カレー」と「ラーメン」1年中食べているはずなのに、なぜかカレーだけは、夏になると無性に食べたくなる。暑いこの季節はいつもより美味しく感じるのはなぜなのでしょう? 家庭で楽しむカレーにも女性に人気のタイカレーも進出。カレーには多種多様なスパイスが、本場インドでは、五千年も前からスパイスが研究され、季節や体調に合わせてスパイスの配合を変えるなど、「医食同源」の料理として食されています。食欲がなくなったり、胃腸が弱ったり、と夏は特に体調を崩しがち、暑い季節には特にお勧めなのです。風と光では安心して美味しく多様なカレーをご用意していますのでお試し下さい。 ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか) KH160701B

価格の表示については全て税抜価格です。

夏の塩分補給！ 高血圧と塩の関係？

夏は塩分補給と言いますが、塩分より水分補給が大切。ただ多量の汗が出る労働やスポーツの後は、水分とともに十分な塩分を補給することが大切。



また、高血圧の人は「塩分を控えめに」と言われていますが、それは間違い。塩分摂取と血圧との間にはほとんど関係がないことは、科学的に証明されています。
特にバランスの取れたミネラルを摂取できる天然塩を食べることで、塩分を控えめにする必要はないのです。天然塩であれば血圧は上がらない！
塩分をとりすぎると、人は自然にノドが乾いて水を飲み、過剰の塩分は尿として排泄されます。砂糖や油は体に貯まりますが、塩は体に貯められないのです。

天然塩は、精製塩と違ってカルシウムとマグネシウムが含まれ、
食物の酵素分解や、乳酸菌・酵母の育成し醗酵を促しうま味を増します。

古式天日塩を使った浅漬けは味が違う



出典 <http://www.ebarafoods.com/>



(100gあたり)
カルシウム 53mg
マグネシウム 450mg
カリウム 120mg

● 母なる海の生命力を感じる塩

天日塩は、塩田に導いた海水を太陽と風の力で蒸発させて作る塩です。

こだわりの塩「古式天日塩」は、ベトナムの北中部に位置するゲアン省で採れた塩です。3月～10月頃の天気の良い日に、風の力と強い太陽の光と熱で、塩職人たちが2種類の塩田を使いながら塩作りが行われています。

濃縮海水を作るための「入浜式塩田」と塩を結晶化するための「天日塩田」から作られる塩は、一日で結晶した塩なので、大変白度が高く、キレイな結晶の塩を取ることができます。この塩は味も抜群で、旨みと甘味のバランスは料理人も感激する出来栄です。まさに母なる海の生命力を感じる塩なのです。

300g 価格 460円 入数24

商品名	内容量	価格	JAN
古式天日塩	300g	460円	4560342330723



高級スーパー等に並んでいる天日塩は、数ヶ月かけて結晶化するのに対して、ゲアンの塩は何と1日で結晶化する世界でも珍しい塩です。

昔は日本でも入浜式の塩田が盛んで、良質な塩が採れましたが、塩が専売化・機械化により、手を掛けた塩はほとんど無くなってしまいました。シンプルな塩味で素材の味を活かしたい料理には、特にお勧めです。ステーキやおにぎりに使うとその旨みが良くわかります。

塩の違いは「製法」と「原料」にあります！

種類	製法	原料
海塩	天日塩	海水
	平釜塩	海水
	自然海塩加工	天日塩
	イオン交換塩加工	イオン交換塩
	イオン交換膜透析法	海水
湖塩	湖塩	湖塩層
岩塩	溶解法岩塩	岩塩層
	採掘法岩塩	岩塩層

ゲアンの天日塩



一般的な食塩

● 食用塩公正取引協議会は、日本に於いて食用塩の公正な表示等を指導する団体です。風と光はこの協議会の会員です。



食用塩公正取引協議会
<http://www.salt-fair.jp/>



一日で結晶化した塩



Govinda
ゴビンダ社(ドイツ)

オーガニック&グルテンフリー スーパーフードスイーツ

砂糖不使用



オーガニック
プラナボール
1000円



オーガニック
タイガーナッツ
+パオバブ
1000円

好評『スイーツ』

- ・タイガーナッツチップス
- ・パクっと タイガーナッツ+パイナップル
- ・パクっと タイガーナッツ+パオバブ
- ・カシューナッツボール
- ・エネルギーボール
- ・プラナボール
- ・チーボール
- ・アーモンドマジックボール

各共通事項：賞味14ヶ月、入数6



アスリートや多くのモデルに
栄養価の高いスイーツとして
好まれています



株式会社風と光 夏季休業: 2016年8月11日(木) ~ 8月16日(火)

有機タイカレー「本場の味」大好評!

価格の表示については全て税抜価格です。



4種類のカレーペースト 日本語
基本レシピ付
・グリーンカレー 各2~4人前分
・レッドカレー 720円
・イエローカレー 賞味期限18ヵ月
・マッサマンカレー 入数 12

<炊飯器で♪ イエローカレーのご馳走ごはん>
(3~4人分)

ライスとカレー&具材を炊飯器でまとめて時短料理!
スイッチひとつで具沢山のメインが完了。
お好みで魚介類やソテーした鶏肉などを加えてもバッチリです。

お米(洗ってザルにあげておく) 2合 *ジャスミンライスがオススメ

(A)
水 350cc
イエローカレーペースト 1/2袋
無添加 粉末スープ 小さじ2~3
ブレンダーにかけてペーストを溶かしておく



(B) お好みの野菜類
玉ねぎ(くし型切り) 1/2個分
かぼちゃ(食べやすい大きさ) 4~6切れ
とうもろこし 1/2
舞茸やお好みのきのこ類 適量
赤パプリカ 1/2個分
れんこん(5mm厚の輪切り) 3~4枚
高野豆腐の角切り(あれば) 大さじ3



レシピ作成
ベジタリアン料理家
「erico」

<作り方>

- 1) お米と(A)を炊飯器に入れ、(B)を乗せる。
(炊きムラが出来るので混ぜ合わせないこと)
- 2) 白米モードか炊き込みモードで炊飯。
炊き上がったら全体を混ぜ合わせて出来上がり。

パクチーは重金属を排出するデトックス効果

2016年パクチーブーム
タイ料理には欠かせない
香葉パクチー(コリアン
ダー)。パクチーはスー
パーフードとしても有名
で、デトックス効果とア
ンチエイジング効果が高
いことで知られています。



パクチー青汁
860円(税抜)
28g(2g×14包)
48入り
賞味期間:2年

甘酒は美容&健康効果が高いとして注目!

甘酒は、ブドウ糖が血糖値を
上げて、満腹感を与え、糖質
や脂質をエネルギーに変える
「ビタミンB群」「酵素」が
たっぷり含まれているので、
甘酒ダイエット&美肌とし
て注目されています。



出典 big-news777.com



ジャパニーズヨーグルト
の異名を持つ甘酒
江戸時代からの栄養ドリ
ンクとして夏バテに!

暑い夏は食欲が減退、体力や栄養が
不足し夏ばてしがち。意外にも甘酒
は、江戸時代には夏の飲み物として
売られていました。衰えた体力を復
活させるためのブドウ糖・ビタミン
類・アミノ酸類が多く含まれ、甘酒
は「飲む点滴」とも呼ばれるほど、
栄養豊富な飲み物。



270円 125ml×18本

国産有機 糶 あまざけ「ときめく糶」
~糶にこだわったら、

こんなにおいしくなりました~

上質な素材ならではの美味しさを追求し、農薬や化学肥
料を使用しない安心の国産有機米など原料にもこだわ
りました。砂糖・保存料不使用。お子様や妊婦さんも飲
めるノンアルコールタイプです。

レンジで簡単、ふわっ、もちっとした食感!!
食事パンとしての「玄米パン」

7大食物アレルギー
不使用

(小麦・卵・乳製品・えび・かに・そば・落花生)

グルテンフリー



8月22日より注文受付 混載4ケースより

マイセンの おいしい玄米丸パン プレーン/焙煎黒焼き
600円(税抜) 6個入り 賞味期間:60日(製造日含む)

商品名	内容量	入数	賞味	価格
おいしい玄米丸パン プレーン	60g	8	60日	600円
おいしい玄米丸パン 焙煎黒焼き	60g	8	60日	600円

バックヤードから

夏は暑さによるストレスや冷房による冷えからくるストレスで、自律神経が乱れがち、環境や自分の体調に合わせて、セルフケアをする必要があります。交感神経が高ぶると「カラダが固くなる→血流循環が悪くなる→栄養・酸素が行き渡らない→老廃物を排出できない→カラダの回復が遅れる→不調をかかえる」の悪循環に陥ります。夏野菜は、夏の体を癒すエネルギーに満ちています。さらに香味野菜をちょっと添えるだけで、食欲が増します。おやつには、キュウリに天然塩をつけてパリッとかじるのもお勧めです。カラダを養うものを食べ、適度な運動をするといった健康の基本的な行動が大切な季節です。ご不明な点やご意見は、電話もしくはinfo@kazetohikari.jpへご連絡下さい。担当:下坂誠治(しもさか) KH160801A

価格の表示については全て税抜価格です。

こだわりの有機原材料を使用

● こだわりのベーキングパウダー



ユーロ・米国 有機認証品



リン酸カルシウムの不使用、アルミフリー

オーガニック&ヴィーガン

有機濃縮ぶどう果汁、有機コーンスターチ、重曹だけで作ったベーキングパウダーです。



焼ミョウバ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。また添加物の第一リン酸カルシウムも使用していません。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、お饅頭などを作るときにご利用ください。一般的使用量：小麦粉に対して2%。

賞味が切れた商品はお掃除やお洗濯に、皮脂汚れなど酸性の汚れを分解し臭いの気になる靴下にも効果的♪

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
こだわりのベーキングパウダー	10g×3	20×10	2年	300円	4560342330334
業務用 こだわりのベーキングパウダー	1kg	6	2年	OPEN	4560342330341

- 原材料名
- 有機濃縮ぶどう果汁 34%
 - 有機コーンスターチ 33%
 - 炭酸水素ナトリウム 33%

弊社の「こだわりのベーキングパウダー」は、ドイツの「アグラノ社」より輸入している商品です。日本でベーキングパウダーは、食品添加物に分類されますので、オーガニックとして許可されていません。ヨーロッパ・アメリカでは**オーガニックのベーキングパウダー**として販売されています。現地でもこだわりのある方にはワンランク上のベーキングパウダーとして絶大な人気があります。

ベーキングパウダーって何？

ベーキングパウダーは、パンや焼き菓子に使われる膨張剤の一種で、「**膨らし粉**」とも呼ばれています。水分が加えられる事で重曹と酸性剤が反応して重曹の分解が開始され、加熱によって分解はさらに加速され、分解による炭酸ガス発生で生地を膨らます役目、ベーキングパウダーです。

ベーキングパウダーは、1856年にドイツ人の化学者エーベン・ノートン・ホースフォードが研究が始め、ドイツ人薬剤師のアウグスト・エトカーが、1891年に「Backin」の名で売り出したのが始まりです。

●従来のベーキングパウダーは、基本3つの材料で構成されています。

- ・**基剤（ガスの発生）**：重曹[炭酸水素ナトリウム、ベーキングソーダ]
- ・**酸性剤[助剤]（重曹の分解を助ける役目）**
：酒石酸、第一リン酸カルシウム、焼ミョウバン
- ・**遮断剤（保存中に反応しないようにする役目）**
：でんぷん[コーンスターチ]

ウィキペディアより

ふわっとふくらむ 魔法の粉



第一世代（重曹、第一リン酸カルシウムor焼きミョウバン[アルミ包含]、コーンスターチ）
・基本となる3つの材料を使用

第二世代（重曹、酒石酸、コーンスターチ）
・色付きやアンモニア臭を除くため、第一リン酸カルシウムから酒石酸を使用

第三世代（重曹、**※有機濃縮ぶどう果汁**、**※有機コーンスターチ**）
・自然素材の材料にこだわり、酒石酸から**有機濃縮ぶどう果汁**へ

「こだわりのベーキングパウダー」は 第三世代のベーキングパウダー

Point 1



※有機コーンスターチ（遺伝子組み換えでない）
コーンスターチが有機なので、遺伝子組み換えのトウモロコシを使用している心配がありません。

Point 2



※濃縮ぶどう果汁（酒石酸を安全に進化）
ワインの原料となるぶどう果汁には、種々の有機酸が含まれており、有機酸のうち、酒石酸は、爽快な酸味を持ち、リンゴ酸とともにワインの酸味の主体成分であるが、ワイン中に含まれるカリウムやカルシウムなどのイオンと結合して、酒石といわれる結晶性の塩となります。



Govinda
ゴビンダ社(ドイツ)

オーガニック タイガーナッツ

価格の表示については全て税抜価格です。

食物繊維

オーガニック&ローフード



粉末なのでローフードとして、ヨーグルトに混ぜたりミューズリーやスムージーに加えてお使いいただけます。

粉末 炒り
300g 1700円

タイガーナッツの食物繊維は腸内フローラを整え便秘等を改善



タイガーナッツに含まれる食物繊維は、普通の水溶性や不溶性の食物繊維ではなく、レジスタントスターチと呼ばれる食物繊維の一種。不溶性と水溶性の特徴を併せ持った食物繊維なので、腸内細菌に作用し、血糖値の上昇を緩やかに抑えるといった働きが確認されています。

難消化性の食物繊維は、小腸で消化されず、大腸の善玉菌エサとなって腸内フローラを整え大腸がんなどのリスクが抑えられ、さらに中性脂肪やコレステロール値を下げる役目をします。血糖値の上昇を抑えることから糖尿病のリスクも低下。

お客様より

タイガーナッツを食べ始めて一番変わったことは、お通じが良くなったこと！



小さな塊茎(かいけい)には繊維などの豊富な栄養

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
タイガーナッツ皮付き	250g	6	14か月	1200円	4038507006771
ピールドタイガーナッツ	120g	12	14か月	800円	4560342330983
タイガーナッツスライス	125g	6	14か月	1200円	4038507003572
タイガーナッツ粉末 炒り	300g	6	14か月	1700円	4038507006757
タイガーナッツ粉末 生	180g	6	14か月	1400円	4038507006122

黄金の大豆麺

大豆麺は、ダイエットの新常識！

大豆ミートは良く聞きますが

美味しい乾麺の開発に成功！

大豆は小麦粉などに比べて糖質量が少ない(14g/100gあたり)ので糖質制限食をされている方にはもちろん、ベジタリアンの方やダイエットの方には嬉しい食材です。
糖質量100gあたり(生うどん55g、生そば51g、生パスタ56g)



●おいしく糖質制限

美味しく、つるつる感がアップした大豆乾麺、非遺伝子組み換え大豆使用で、パスタ、ラーメン、そばの代替人気の商品をご用意しました。

大豆は消化と吸収がゆっくりになるため、満腹感が持続するので空腹感がある程度抑え、また少量でも満腹になります。

(ゆで時間は約4分程度 1袋で約6食分相当)

商品名	内容量	価格	入数	賞味
黄金の大豆麺	200g	600円	50	1年

バックヤードから

日本人は欧米人と比べて腸が長いため、便秘になりやすいと言われていました。便秘を解消するために食物繊維を食べると良いと聞きますが、本当に効果があるのでしょうか？食物繊維には水溶性と不溶性があり、不溶性食物繊維(いんげん豆、あずき)を摂り過ぎると逆に便秘が悪化するとされます。便秘解消に効果があるのは水溶性1と不溶性2のバランスでとるのが理想的。そこで登場するのが、「タイガーナッツ」水溶性と不溶性の両方の特性を併せ持つ食物繊維です。妊婦の方は特に便秘がち、ビタミンEやBなどの栄養も合わせて摂ることが出来て、薬に頼らず安心な食材です。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか)

KH160901A

価格の表示については全て税抜価格です。

新発売 板チョコ



ラブチョコ社
(オランダ)



ヴィーガン対応のミルク
チョコはカカオバターが
最も多く、ヘーゼルナッツ
のクリームがマイルド
に仕上がっています。



900円 70g
8枚入/ボール



オーガニック
グルテンフリー ロー チョコレート

650円 40g
12本入/ボール



- 最高級のエクアドル産有機力カオ使用のハンドメイドチョコ。
- カカオ豆は焙煎されずに、低速低温で粉に挽かれることによって酵素や抗酸化物質等の有効栄養成分が生きています。
- 甘味に低GIのココナッツを使用し100%オーガニック認証された原料を使用し、乳製品、大豆、小麦不使用。
- 環境に配慮、土に戻る材料を使用したエコフレンドリー包装。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
スイートニブス・ソルト	70g	8枚×6	11か月	900円	4560342331300
アーモンド・バオバブ	70g	8枚×6	11か月	900円	4560342331324
ミルクアーモンド・マルベリー	70g	8枚×6	9か月	900円	4560342331331

身体の中からも美しく
インナービューティ
オーガニック
グルテンフリー
ローチョコレート



Baukhof バウクホフ社 (ドイツ)

グルテンフリー ミックス粉

重要なことは、「美味しい!」ということ

その秘密は「オーツ麦」



チーズケーキミックス



オーツ麦クッキー
ミックス



バニラケーキ
ミックス

Baukhof社の多くの商品の中でも、グルテンフリー（GF）であるだけでなく、美味しいと評価を受けているミックス粉の紹介です。美味しさの秘密は、原料に豊富な食物繊維が多く栄養価も高いコンタミネーションフリーのオーツ麦（イネ科でグルテンを含まない）を使用しているからです。また2006年には、グルテンフリー専用の粉挽機と加工ラインを整備。グルテンフリーやオーガニック以外の商品も含めその一部は、バイオダイナミック農法の農場で、農場主が共同で作物を加工しています。

- GF チーズケーキ ミックス
- GF チョコレート・ブラウニーミックス
- GF オーツ麦クッキーミックス
- GF バニラケーキ ミックス



チョコレート
ブラウニーミックス



お待たせしました
10月末 よいよ発売開始!



Baukhof社はデメター認証も取得
(バイオダイナミック農法)

ルドルフ・シュタイナーが提唱した循環型農業のバイオダイナミック農法は、オーガニック認証よりさらに厳しい品質で、栽培されています。

商品名	内容量	入数	賞味	BAR-CORD
チーズケーキミックス	485g	6	13か月	4015637821498
チョコレート・ブラウニーミックス	400g	6	16か月	4015637824130
オーツ麦クッキーミックス	400g(200×2)	6	13か月	4015637823850
バニラケーキミックス	400g(200×2)	6	13か月	4015637823836



グルテンフリーって何？

日本では、まだそれほど浸透していませんが、欧米では数年前から「グルテンフリー」と書かれた食品パッケージをスーパーやレストランで見かけることが多くなってきました。

Gluten Free ?



●小麦などに含まれているたんぱく質の一部がグルテン

「グルテンフリー」のグルテンとは、小麦や大麦、ライ麦などの麦類に含まれているたんぱく質の一種です。身近な食品では、パンやうどん、パスタなどに含まれています。グルテンは食物に弾力や粘り気を出す働きがあり、うどんにコシや膨らみがあるのも、このグルテンの作用によるものです。

●日本は、グルテンアレルギーの情報が少ない！

グルテンを含む食品を摂取すると、小腸が過敏に反応して消化不良を起こし、吐き気や痛みを引き起こす免疫反応がグルテンアレルギー。このアレルギー反応がとても強い場合は、「セリアック病」という腸から栄養の吸収ができなくなる病気にかかってしまう恐れがあります。よって欧米では、グルテンフリーの情報や食品が多いのですが、日本は情報が少ないのが現状です。



●グルテンフリー食事療法・グルテンフリーダイエット

本屋さんで見かけた人もいると思いますが、錦織選手と対戦したことで日本でも有名になった世界No.1のテニスプレイヤー、ジョコピッチの「グルテンフリーを取り入れた食事法」の本です。グルテンフリー食品は、アレルギー対応から健康意識の高い人達の新しい食スタイルとして、またモデルやセレブの間では、炭水化物抜きダイエットからグルテンフリーダイエットとして流行。

グルテンフリーの原料として米粉や大豆粉が注目されていますが、これらは日本が誇る和食の中心食材です。正しい情報で、自分に合ったグルテンフリーを実践してください。

『ジョコピッチの生まれ変わる食事』
ノバク・ジョコピッチ・著 三五館



スーパーのグルテンフリーコーナー
出典 <http://culture.you-ng.it>



オリジナルのグルテンフリー商品をはじめ、身体にやさしく、おいしい、国内外の優れた商品情報を発信しているサイトの参考例
●グルテンフリー・トリーツ
<http://www.glutenfreetreats.jp/>

価格の表示については全て税抜価格です。

**ゴマは10月末より
販売再スタート！**

**喜界島産 特別栽培
すりごま(白) 30g**



410円 30入り

**白ゴマは驚異の
パワー持つ食材**

香りが違う
喜界島白ごま
100%使用

**喜界島
まかいじま**

風と光は喜界島を応援しています
島全体の有機化を目指す
NPO法人オーガニック喜界島

オーガニックタイカレー
ペースト&スープペースト
のアレンジレシピ集が完成
ご希望の方は営業部まで



「脳活」で話題の「麻の実(ヘンプ)」です

人気No.1



麻(ヘンプ)は、日本でも古くから衣服や食品に、最近では美容や医療でも使われて、海外では様々な研究がなされています。最近特に脳の活性化としてとてつもない効能が見つかったという、麻はサプリメントを越えるパワーで、注目のスーパーフードなのです。



有機 麻の実ナッツ 180g

契約農家で栽培された有機麻の実の殻を取り除いた中身の部分です、硬い殻が取り除かれており大変やわらかなので、小さいお子様から年配の方まで大丈夫です。ナッツのような風味はどんなお料理にも合います。ドリンクに加えたり、カレーやシチューの隠し味にお楽しみください。栄養満点・天然のサプリメントです！

1780円

有機 麻の実ナッツ(非加熱)180g



非加熱の麻の実は、ほんのりリフレッシュグリーンを感じる軽い風味です。麻の実ナッツは消化吸収のよい良質な植物性たんぱく質、必須脂肪酸を大変バランスよく含んでいます。さらに現代の食生活に不足しがちな鉄・銅・亜鉛・マグネシウムが豊富。美容食としてもオススメです。

1650円



低温圧搾で脱脂した麻の実を微粉末化したヘンププロテイン。豆乳やジュースに混ぜるほか、お菓子づくりに最も適です。希少なガンマ・リノレン酸が含まれているのも特徴です。食物繊維が豊富なので、整腸作用のある漢方薬として使われています。「便秘」に悩む方にはお勧めです。

1380円

有機 ヘンプシード
オイル 230g



1800円

有機栽培の麻の実をコールドプレス(低温圧搾法)で搾りました。ナッツのような香ばしさと軽い口当たりが特徴です。麻の実にはα-リノレン酸(オメガ3)、リノール酸(オメガ6)、γ-リノレン酸(GLA)等がバランスよく含まれています。そのまま食べる・仕上げにかける・合わせてまぜる等、使い方はとても簡単です。口当たりは軽く、コクのある風味はクセになる美味しさ。

商品名	内容量	入数	賞味	価格	JAN
有機 麻の実ナッツ	180g	12	16ヶ月	1780円	4582144960113
有機 麻の実ナッツ(非加熱)	180g	12	16ヶ月	1650円	4582144960533
有機 ヘンプパウダー	180g	12	16ヶ月	1380円	4582144960496
有機 ヘンプシードオイル	230g	12	12ヶ月	1800円	4582144960175

バックヤードから

戦後、生まれつきアレルギーやアトピーを持つ子ども達が増加していますが、原因として住環境や食生活の変化と言われています。現代の欧米型の食事によって日本人の腸内細菌の状態が変化したことが原因とも言われていますが、抗生物質の多用化が原因と言っている方もいます。人には、自己治癒力を持ち病気を自分で直す機能が本来備わっています。現代人の自己治癒力を回復するための食材として話題となるのが「スーパーフード」です。スーパーフードの中でも特に麻(ヘンプ)は、人類の未来医療の切り札と言われるほど重要な成分として、「カンナビノイド」と呼ばれる生理活性物質に注目が集まっています。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか)

KH161001A

女性スタッフ
おすすめ

オーガニック&グルテンフリー ミックス粉 4種

グルテンフリーダイエットの味方
贅沢で上質なスイーツを!



チーズケーキ ミックス粉



Bauckhof
パウクホフ社
(ドイツ)

美味しさの秘密は「オーツ麦」

- ・チーズケーキ ミックス粉 (24cm丸型1台)
- ・チョコレート・ブラウニー ミックス粉 (21cm角型1台)
- ・オーツ麦クッキー ミックス粉 (5cm径で70個程度/箱)
- ・バニラケーキ ミックス粉 (18cm丸型2台/箱)



チョコレート
ブラウニー
ミックス粉



オーツ麦クッキー
ミックス粉

パウクホフ社は、栽培、輸送、加工において、グルテンのコンタミネーションが無いように一元管理。生産ロット毎にグルテン含有量を検査し、製品のグルテン含有が20ppm以下であることを保証。



厳格な認証を各種取得



バニラケーキ
ミックス粉

商品名	内容量	入数	賞味	価格	BAR-CORD
チーズケーキ ミックス粉	485g	6	13ヶ月	950円	4015637821498
チョコレート・ブラウニーミックス粉	400g	6	16ヶ月	1000円	4015637824130
オーツ麦クッキーミックス粉	400g(200g×2)	6	13ヶ月	820円	4015637823850
バニラケーキ ミックス粉	400g(200g×2)	6	13ヶ月	950円	4015637823836

身体の中からも美しく インナービューティチョコレート

オーガニック & ローフード & グルテンフリー

毎日の健康習慣
7種類のテイスト

スーパーフードを含む
3種類のテイスト



40g 650円 12本入/ボール



70g 900円 8枚入/ボール



ラブチョコック社
(オランダ)

チョコの新革命



朝食やおやつに
カカオ70%以上高品質チョコレート
ヘルシー&ビューティフード



- ・最高級のエクアドル産有機カカオ使用のハンドメイドチョコ。
- ・カカオ豆は焙煎されずに、低速低温で粉に挽かれることによって酵素や抗酸化物質等の有効栄養成分が生きています。
- ・甘味に低GIのココナッツを使用し、オーガニック認証された原料を使用し、乳製品、大豆、小麦不使用。
- ・環境に配慮、土に戻る材料を使用したエコフレンドリー包装。

喜界島は 収穫の秋です

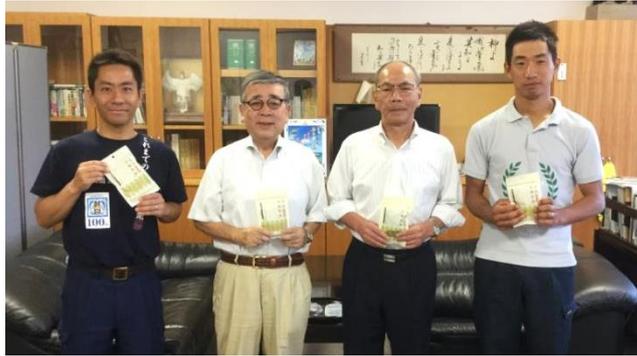
鹿児島県喜界島 (きかいじま)

価格の表示については全て税抜価格です。

有機JAS認証 黒糖 と 白ごま

鹿児島県奄美大島の北西部に位置する喜界島(きかいじま)、鹿児島から約380キロにあるサンゴ礁の美しい、自然に抱かれた小さな離島です。「日本で最も美しい村」に認定された魅力あふれる鹿児島県の喜界島。喜界島は世界で初めての「オーガニックアイランド」を目指しており、離島の環境維持と生活向上を兼ねた、島おこし活動を目的としております。島に若い人々が戻ってきてくれ、活気がみなぎることも島おこしの大きな目的です。喜界島は、弊社代表の辻が第二のふるさととしている島でもあります。

2016年、日本で初めての有機JAS 黒糖が喜界島で誕生しました。NPO 法人「オーガニックアイランド喜界島」の理事であり、この黒糖を栽培したお二人が、喜界島の川島町長に出来た商品を手にと報告。



左から、朝日酒造の喜禎(きてい)さん、弊社代表辻の右隣りが川島喜界島町長、喜界島工房の杉俣(すぎまた)さん。



地図引用：喜界島第一ホテル
<http://www.ama2.jp/daichi/>

●日本で最も美しい村
<http://utsukushii-mura.jp/>

●喜界島ナビ.com
運営：喜界島観光物産協会
<http://kikaijimanavi.com/>



NPO オーガニックアイランド 喜界島

風と光は喜界島を応援しています
島全体の有機化を目指す
NPO法人オーガニック喜界島
<http://organicismland.amamin.jp/>



パッケージの仕様が変更になる場合があります

新発売

国産有機 すりごま 30g

日本で消費されるゴマの99.9%は輸入品。国産の貴重な有機ゴマを「すりごま」にして発売できることが決まりました。ぜひこの香り高い希少な国産ゴマをご賞味ください。

香りが違う



国産有機 いりごま 30g

550円 30入り
喜界島白ごま
100%使用

白ゴマは驚異の
パワー持つ食材

喜界島産 特別栽培
すりごま(白) 30g

480円 30入り
価格変更

有機国産黒糖 喜界島産 粉末 100g

550円 24入り



550円 24入り



有機国産黒糖 喜界島産 かけ割り 100g



喜界島の果てしなく続く一本道の脇に有機JASのサトウキビ畑があります

商品名	内容量	賞味期限	価格	JAN
有機国産黒糖 喜界島産 かけ割り	100g	設定無し	550円	4560342330792
有機国産黒糖 喜界島産 粉末	100g	設定無し	550円	4560342330782
国産有機 いりごま	30g	9ヶ月	550円	4560342330815
喜界島 特別栽培 すりごま	30g	6ヶ月	480円	4560342330228

バックヤードから

ゴマの歴史は、古代エジプトまでさかのぼり5000年以上前からナイル川流域で栽培されていた記録が残っています。食用にした他に香料や化粧品として使用され、抗酸化に優れた液体としてミラの腐敗を防ぐ役割をしたと言われていました。やがて中国、朝鮮を経て日本に伝わり、日本では主に精進料理の食材として利用されました。その小さな粒の中には、ミネラルが豊富でビタミン類、アミノ酸や良質のたんぱく質、カルシウム、鉄分、亜鉛、たくさんの栄養素が含まれています。さらにゴマのリグナン物質が活性酸素を消去する(抗酸化作用)働きがあり、やさしい香りが癒しの効果もあり理想的な食品と言えます。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか)

KH161101A

価格の表示については全て税抜価格です。



美味しいは キレイの習慣

ローフード有機チョコレート



ラブチョック社
(オランダ)

クリスマスプレゼントに決まり!



- ♥ エクアドル産の最高級カカオ
- ♥ 焙煎せず、低温で挽かれた豆
- ♥ 100%オーガニック材料
- ♥ グルテンフリー・乳製品フリー・大豆フリー
- ♥ 甘味には低GI値のココナッツシュガー使用
- ♥ 愛を込めた大人のローチョコレート



ヘルシー&ビューティ 高品質チョコレート

毎日の健康習慣
7種類のフレーバー (各スーパーフード配合)



40g 650円/本
12本入/ボール

♥ 地球環境に配慮した包装

ラブチョック社の商品は地球をととても大切に思っていて、使用する包装ビニールは100%コンポスト(堆肥化)が可能です。だから他の生ごみと一緒にコンポストに入れも大丈夫! 環境に配慮し土に戻る材料を使用したエコフレンドリー包装にもこだわりのあります。



※ギフトパッケージング等については、ご相談下さい。

喜界島名産 国産白ごまが

鹿児島県喜界島（きかいじま）

有機 すりごま として登場！ 年末年始のお料理には名脇役が登場！

価格の表示については全て税抜価格です。

新発売
国産有機 すりごま 30g



喜界島有機白ごまを
100%使用
550円 30入り

ゴマの香りを味合うには
おにぎりが最高！



香りが違う

国産有機いりごま
550円 30入り

白ゴマは驚異の
パワー持つ食材



特別栽培の「すりごま」好評！

喜界島特産
白ごま使用



各30g
480円
30入り

国産の貴重な有機ゴマを「すりごま」
にしました。是非この香り高い希少な
国産ゴマをご賞味ください。



NPO オーガニックアイランド 喜界島

風と光は喜界島を応援しています
島全体の有機化を目指す
NPO法人オーガニック喜界島
<http://organicismland.amamin.jp/>

商品名	内容量	入数	賞味期限	価格	JAN
国産有機 いりごま	30g	30	10ヶ月	550円	4560342330815
国産有機 すりごま	30g	30	10ヶ月	550円	4560342331379
喜界島 特別栽培 すりごま	30g	30	6ヶ月	480円	4560342330228

お砂糖が新パッケージで登場！



喜界島粗糖

有機砂糖

有機スティックシュガー

※共通項目 入数：24 賞味期限：設定無し

商品名	内容量	価格	JAN
喜界島粗糖	250g	230円	4560342330969
有機砂糖	250g	300円	4560342330952
有機スティックシュガー	3g×30本	250円	4560342330938

ゴピンダ社のアマランサス

アマランサスは

貴重な栄養素が豊富で脂肪酸（オメガ3&オメガ9）が含まれています。ミネラルが豊富で、脳・神経組織の構築に必要なレシチンを含む。さらに健康な皮膚、強い骨などアンチエイジングに効果が期待されるリジンを含みます。低炭水化物ダイエットには最適な食材。

全粒粉とフレークの2種類を販売していますが、それぞれの特徴をご紹介します！

- 全粒粉
製菓・製パンの材料の粉の一部に使用（1/3程度）
スープ、シチュー、カレーなどの料理にも最適
- 全粒フレーク
製パン、クッキーやパンケーキなどの製菓に使用
ハンバーグなどのお料理にも合います
毎日の朝食にミューズリーやヨーグルトに混ぜる



全粒粉 全粒フレーク
1500円 1400円

各350g、6入り、賞味期限14ヶ月

バックヤードから

以前テレビでもカカオ70%以上のハイカカオチョコの健康パワーが取り上げられていましたが、風と光が取り扱うラブショック社のオーガニックでローフードのチョコレートは、美容と健康意識の高い女性を中心に高い支持を得ています。ローチョコを毎朝の健康習慣にすると、生きた酵素や微量栄養素が多く含まれているので、便秘や肌荒れを防いでくれる効果があります。さらにワインの数倍のポリフェノールが脂肪の燃焼を活発に。さらにストレスを緩和し自律神経を整えてくれる効果もあります。エピカテキンという成分は体重を減らす効果があるため、上手に取り入れればチョコはダイエットの味方となるのです。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか)

KH161201B