



## 2017年オーガニックの新潮流

Olympic 2020

スーパーフード

ローフード

グルテンフリー

市場では栄養素を効率的に補う天然のアンチエイジングサプリと言われている**スーパーフード**のブームが続いています。そして今年のオーガニック業界のテーマは、2020年の**東京オリンピック**開催への準備です。選手村や競技場で提供される食材はオーガニックが優先されたため、大手流通業界も対応の準備を始めています。

さらに注目されるキーワードは、欧米ではすでに先行している**ローフード・グルテンフリー**の食材です。注目しているのは食品業界だけでなく、美容業界もインナービューティー素材として期待！

### 2016年12月9日「オーガニック専門スーパーマーケット ビオセボン麻布十番店」開店

#### ◆ 国内初のオーガニック専門スーパー

12月9日、東京都港区（麻布十番）に有機野菜など健康に配慮した食品が売りのフランスのオーガニックスーパー「**ビオセボン**」1号店が開店。今後2020年の東京オリンピックまでに50店舗規模まで拡大する計画。日本オーガニック市場の牽引役として期待されています。

日本におけるオーガニック市場は、売上額約1,431億円で世界第7位と、まだまだ成長余地を残しています。健康志向の高まりに加え、子育て世代を中心とした食の安全や持続可能性に対する関心の高まりを背景に、オーガニック商品への需要が拡大していることから同市場の一層の拡大が期待されています。

イオンが出資するスーパー『Bio c' Bon』



ビオセボン公式HP <https://www.bio-c-bon.jp/>

#### ◆ 「風と光」提供商品



風と光は、引き続き厳選された国内外のオーガニック食材を展開予定です。



オールオーガニックで揃うホームベーカリー用ミックス粉



注目度NO1のオーガニックローチョコレート



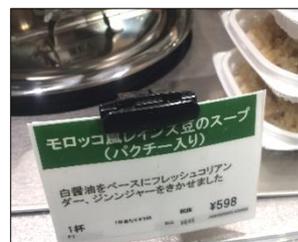
低GI値で注目のオーガニックココナッツシュガーとアガベ

国内では珍しいオーガニックタイカレー&スープペースト

#### ◆ イートンコーナー

店内にはイートインコーナーもあり風と光がプロデュースする

「3種類のオーガニックスープ」は人気で売り切れもでるほどです！



価格の表示については全て税抜価格です。

## ♥ バレンタインプレゼントキャンペーン 実施中

♡ “LOVE”から生まれた 体に優しいチョコレート♡  
オランダ発オーガニックローチョコレート『Lovechock』

応募期限 2017年1月31日(火)



『ラブチョコック』2本セットを2月のバレンタインに合わせてプレゼントするキャンペーンを実施中。ハガキもしくはホームページの専用受付フォームからお申込みいただいた方の中から抽選で100名様にプレゼント。詳しくは、<http://kazetohikari.co.jp/lovecan/>

罪悪感ゼロ！オランダ発  
「愛」のあるヘルシー  
チョコが登場

Yahooニュース  
でも注目！  
<http://zasshi.news.yahoo.co.jp/>

## 2017年3月より新パッケージで続々登場

詳細については、弊社営業部まで  
お問い合わせ下さい。



有機パン粉

### 有機パン粉 新パッケージで登場！

原料に有機国産小麦粉、有機穀物で作ったパン酵母と食塩だけで作った有機パン粉です。賞味期限1年

### カレールーとお砂糖が、新パッケージで登場！



オーガニックヴィーガン  
カレールー中辛

世界で初めて開発した  
オーガニックカレールーです。  
賞味期限1年



喜界島粗糖

喜界島のお砂糖はミネラルも多く、「こく」と「うま味」があります。価格変更あり

商品名	内容量	価格	入数	JAN
有機パン粉	100g	230円	20	4560342330235
有機ヴィーガンカレールー中辛	150g	640円	24	4560342331287
喜界島粗糖	250g	230円	24	4560342330969
有機砂糖	250g	300円	24	4560342330952
有機スティックシュガー	3g×30本	250円	24	4560342330938

ブラジル産の  
オーガニックシュガー



有機砂糖



有機スティックシュガー

## 2017年にブームが予想される「フリーカ」

### ところで、フリーカって何？

「玄米を超える食品」として注目。中東や地中海地方で古代から食べられている健康食品です。若い小麦を焙煎・乾燥させて作られる穀類の一種です。

- ・糖尿病や肥満リスクを抑える低GI食品
- ・食物繊維やビタミンE、鉄分・亜鉛、タンパク質などの栄養素がタップリ
- ・玄米の約4倍の食物繊維が腸内環境を整える

小麦として形成される前の青麦の状態で収穫してしまうため、グルテンはほとんど含まれていません。タンパク質が多いので、糖質を抑えつつタンパク質はしっかり摂取できるのでダイエットが注目しているスーパーフードです。



880円(税抜)  
100g 30入り  
賞味期限1年

どうやって  
食べるの？

食べ方は、茹でた後にサラダやヨーグルトに入れたり。白米に混ぜて炊くと、香ばしくて美味しいと評判です。



### バックヤードから

2017年の風と光は「オーガニック2020」。2020年開催の東京オリンピック・パラリンピックを機会に、風と光が日本のオーガニック拡大のお手伝いが出来ればと思います。世界各国から人が集まる選手村で供される食材は国内産の有機野菜が優先して導入されますが、日本の農産物のうち有機栽培の割合は約0.3%、イギリスの50分の1、前回の開催国ブラジルの70分の1とまだまだ少ないのが現状です。我社の使命は、有機野菜をはじめ国内外のオーガニック食品を通して、多くの人にオーガニックの良さを知って貰うこと。食は安全も大切ですが、美味しいことが国境を越えた笑顔に繋がります。

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

KH170105A

# 大切な方の健康を願うなら オーガニックローチョコレートをプレゼント!



注目度NO1の  
オーガニックローチョコレート



## ヘルシー&ビューティ 高品質チョコレート

ローチョコは、従来の嗜好品チョコから  
毎日の健康習慣としての機能性チョコへ進化



女性誌でも好評 ♥

## 世界最大級・チョコレートの祭典 「サロン・デュ・ショコラ 2017」 Lovechock ローチョコレート 出展



2/1日(水)~2/5(日)  
東京国際フォーラム ホールE(A1)  
世界17カ国から約100ブランド

ローチョコレートは、嗜好品のチョコの  
イメージを変えたことで、注目されてい  
ます。会場のブースには数多くの方から  
問合せを頂いております。

### 初日より大好評!



## 展示会出展のお知らせ

2/15日(水)~2/17(金)

無料招待券ご希望の方はご連絡下さい。

あるいは、下記のオフィシャルサイトより事前登録で入場無料

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

2017年2月15日(水)~17日(金)

東京ビックサイト <http://www.this.ne.jp/>

西ホール No.1 L-05

オーガニック&ナチュラルプロダクツ展



(五味商店様こだわり食品フェアコーナーにて)

2017年2月15日(水)~17日(金)

幕張メッセ <http://www.smts.jp/>

こだわり食品フェアコーナー No.43 B

大好評のローチョコレートをはじめ、国内外のオーガニック&こだわり食品を **直接手に取って**お確かめ下さい



昨年の弊社展示ブースの様子 (国内初上陸の商品も数多く出展)

昨年の「五味商店様こだわり食品フェア」  
コーナーでの展示の様子



Bauckhof  
バウクホフ社  
(ドイツ)



## 心も体にも優しい手作り ケーキ&クッキー 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)
- ・バナラケーキ ミックス粉 (18cm丸型2台/箱)

価格の表示については全て税抜価格です。

グルテンフリーダイエットの味方  
贅沢で上質なスイーツを!



東急ハンズ新宿店にて  
試食販売



ロフト渋谷店にて試食販売



チーズケーキ  
ミックス粉



チョコレートブラウニー  
ミックス粉



注) 価格が変更されています



オーツ麦クッキー  
ミックス粉



バナラケーキ  
ミックス粉

商品名	内容量	入数	賞味	新価格	BAR-CORD
チーズケーキ ミックス粉	485g	6	13ヶ月	1150円	4015637821498
チョコレート・ブラウニーミックス粉	400g	6	16ヶ月	1250円	4015637824130
オーツ麦クッキーミックス粉	400g(200g×2)	6	13ヶ月	1050円	4015637823850
バナラケーキ ミックス粉	400g(200g×2)	6	13ヶ月	1150円	4015637823836

## ダイエット総選挙2017で話題となった「MCTオイル」

### ところで、「MCTオイル」って何?

TVで話題のMCTダイエットオイル  
中鎖脂肪酸が100%のオイルです

一般的なココナッツオイルは中鎖脂肪酸の割合が約60%に対し、無味無臭の中鎖脂肪酸100%です。

MCT (Medium Chain Triglyceride) オイルは、糖質制限ダイエットでも話題になった「ケトン」が生成されるようになり、油をとると、脂が燃えるという、すごく画期的なダイエットオイルなのです。

- ・認知症予防にも有効、アルツハイマー型の認知症に効果が期待

一日4g (小さじ1杯) を  
三回に分けて、生で摂取。



MCTオイル100EX  
230g 1,500円 (税抜)

ITQI(国際味覚審査機構)  
優秀味覚賞受賞2016年6月



「えごま」はシソ科植物でゴマとは異なるものです。植物性脂質によく含まれる不飽和脂肪のオメガ3を豊富に含んでおり、身体に不可欠な栄養素です。

現代人に不足がちなα-リノレン酸を効率よく摂取できる健康生活をお手伝いする、昨年より注目のオイルです。

商品名	内容量	入数	賞味	CODE	
MCTオイル100EX	230g	1500円	30	3年	4573340050371
母心生えごま油	165g	1480円	20	1年	8809143642557
母心生えごま油	110g	1080円	20	1年	8809143642052

### バックヤードから

MCTオイルダイエットも注目ですが、「チョコレートダイエット」をご存知ですか? チョコレートとダイエットは不釣り合いの言葉ですが、実際に実践している女子が増えているそうです。その謎の鍵を解くのがチョコレートやココアの原料でもある「カカオ」。古来、カカオ豆をすりつぶした飲み物を薬として使用されていた時代もあるように「カカオ」には驚きの成分が多く含まれています。その中でもポリフェノールは血流も良くなり、冷え症の改善に繋がる事で代謝が良くなる効果があります。ストレス緩和にも効果があるのでダイエット中のストレスが緩和され、ダイエットが習慣として継続出来ることがポイントになります。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) KH170201A

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 品質アップして再登場



Govinda  
ゴビンダ社  
(ドイツ)



ピールド  
タイガーナッツ  
120g



タイガーナッツ  
粉末 炒り300g

タイガーナッツの日本での長期保存を考慮し  
包材や乾燥材を見直し品質の向上が実現!

### 調理が簡単で多用途に使える 人気の粉末とスライスタイプ

- ・タイガーナッツ皮付き 250g
- ・ピールドタイガーナッツ 120g
- ・タイガーナッツスライス 生 125g
- ・タイガーナッツ粉末 炒り 300g
- ・タイガーナッツ粉末 生 180g
- ・タイガーナッツチップス 100g

### 粉末 炒りの特徴

炒り特有の香ばしさがありません。製菓製パンや  
ミューズリー、スムージー、各種ソースなどに加え  
てお使いいただけます。天然甘味料。粉末の生と比  
べと炒ってあるのでより豊かな風味があります。  
食物繊維が豊富。グルテンフリー。

### オーガニックタイガーナッツ & アマランサス

#### アーモンドを越える食物繊維とビタミンEとB



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。

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。

#### 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!



- ・アマランサス 全粒粉 350g
- ・アマランサス 全粒フレーク 350g



アラマンサス

アラマ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い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。



オーツ麦クッキー  
ミックス粉  
(5cm径で70個程度/箱)

### ホワイトデーは、オーガニック 手作りクッキーをプレゼント!

ホワイトデーのお返しに  
喜ばれた! 人気ランキング

- 第一位 スイーツ
- 第二位 ファッショングッズ
- 第三位 雑貨

ダイエットが  
気になる女子も  
注目!

### オーガニック & グルテンフリー ミックス粉

### 心も体にも優しい手作り ホワイトデーのクッキー 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)



カカオニブ 100g



#### カカオニブとは?

カカオ豆は、オーガニックローチョコレートでもおなじみのチョコレートの原料。  
そのカカオ豆を砕いてフレーク(チップ)状にしたものをカカオニブと呼び、ローチョコの  
原料となります。カカオニブはそのまま食べることもできますし、アイスやヨーグルト  
にふりかけるなど、とにかくお手軽に使えるので非常に便利です。

カカオニブは豆乳やオートミールなど  
の穀類、あるいはレーズンなどのドラ  
イフルーツと非常に相性が抜群です。

### ホワイトデーには、オーガニックローチョコレートもお勧めのプレゼント!

#### 医療と健康の両面から高い評価のスーパーフード!



オーガニックローチョコレート

商品名	内容量	価格	入数	賞味	JAN-CODE
カカオニブ	100g	920円	20	1年	4562177003025

### ● 事務所移転のお知らせ ●

現入居ビル建て替え予定に伴い、2017年3月4日(土)より事務所を下記の通り移転致しますので  
お知らせ申し上げます。尚、通常業務は3月6日(月)より開始いたします。

【新住所】 ※郵便番号、電話番号・FAX番号の変更はございません。

〒221-0835 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1 ダイアビル8F (1階にガソリンスタンドがあるビルです)

電話番号: 045-316-2020 FAX番号: 045-316-2019





2/15日(水)~2/17(金)

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**

**SMTS2017**  
SUPERMARKET TRADE SHOW  
スーパーマーケット・トレードショー

東京ビックサイト

幕張メッセ

多くの方に「健康博覧会2017」「スーパーマーケット・トレードショー2017」にご来場の上、弊社ブースにお立ち寄りいただき誠にありがとうございました。現在、食品業界全般では2020年開催の東京オリンピックに向けて、日本のオーガニック文化を世界基準まで引き上げようとする潮流が活発となり、お陰でお得意様からの引き合いも多く、提案力には高い評価を頂いております。オーガニック企画でお困りの方は、是非ご相談下さい。

価格の表示については全て税抜価格です。

ご来場ありがとうございました

大好評のローチョコレートをはじめ、国内外のオーガニック&こだわり食品を幅広く提案



弊社展示ブースの様子（国内未上陸の商品も数多く出展）



「五味商店様こだわり食品フェア」  
コーナでの展示の様子

グルテンフリー

## ー小麦・そばアレルギーでお悩みの方へー 五大アレルゲン不使用！ タピオカつなぎの雑穀麺です

古の穀物「きび」「あわ」が現代によみがえる  
新しい食感をお楽しみ下さい。



きびの麺 あわの麺



越後尾神岳の  
名水を使用



ここ数年、あわ・ひえ・きびの雑穀と呼ばれる穀物がある特性と、栄養面から、見直されています。舌触り、のど越しもなめらかで、麺つゆとあわせてざるやかけ、また趣向を変えてパスタ風などもおいしくいただけます。

商品名	内容量	価格	入数	賞味	CODE
きびの麺	200g	370円	12	18ヶ月	4974064155036
あわの麺	200g	390円	12	18ヶ月	4974064155029

国産有機 糀 あまざけ「ときめく糀」

270円 125ml×18本



生姜を加えたり、牛乳・日本酒で割るのもお勧め  
レモン果汁を加えると甘さにアクセント！

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。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。

金ごま



金ごま 真いわし  
550円（税抜）



お召し上がり方

表の袋を開封し真いわしのみを袋のまま、湯煎で3分程温めてお皿に盛り付け、「**金ごま**」をふりかけてお召し上がり下さい。

商品名	内容量	価格	入数	賞味	CODE
金ごま 真いわし	いわし 2尾、金ごま15g	550円	20	4ヶ月	4580153373122

バックヤードから

3月はひな祭り、ひな祭りに甘酒がつきものですが、甘酒は日本古来と言うよりアジアを代表するスーパーフード飲料です。以前にもご紹介しましたが、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です。子供の飲み物と誤解がありますが、甘酒ダイエットでキレイに痩せる方が増えているらしく、甘酒には糖質や脂質をエネルギーに変えるビタミンB群、代謝に関わる酵素がなんと100種類以上たっぷり含まれている、今注目の飲み物なのです。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは [info@kazetohikari.jp](mailto:info@kazetohikari.jp) へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか) KH170301A

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 手作りケーキ&クッキー

オーガニック&  
グルテンフリー ミックス粉



Bauckhof  
バウクホフ社  
(ドイツ)

心も体にも優しい手作りデザート  
美味しさの秘密は「オーツ麦」

グルテンフリーは  
新しい食のスタイル

お客様からの声にお答えして！  
表のパッケージがドイツ語で  
の表示のみから日本語と英語  
で分かりやすく表示を追加。

裏面には  
日本語レシピを掲載



オーツ麦クッキー  
ミックス粉

チーズケーキ  
ミックス粉

- ・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)
- ・バニラスポンジケーキ ミックス粉 (18cm丸型2台/箱)



## ところで、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 ?



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

●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。

## 今注目の 「グルテンフリー」とは！

### グルテンフリーダイエット

- 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、ジョコビッチの「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。

『ジョコビッチの生まれ変わる食事』  
ノバク・ジョコビッチ・著 三五館

### ● ゴールデンウィーク期間のお知らせ ●

休業期間：2017年5月3日（水）～7日（日）まで

例年どおり混雑が予想されますので、お早目にご注文をお願いします。

ヴィーガンにもお勧め



昆布

お湯を入れて約3分  
からだにやさしいスープ

- ポイント1 無添加スープで安心
- ポイント2 国産を食べよう!
- ポイント3 34kcal 低カロリー
- ポイント4 ゆず香る 昆布だし風味



こんぶりッチだしの素  
4g×30包 880円

粉末なので多彩な料理に応用

北海道産の昆布エキスと昆布粉末を9%以上使用した昆布リッチなだしの素です。旬の野菜や魚介類などを使ったお料理を、昆布と椎茸の上品な旨味と共にお楽しみください。

動物性素材を一切使用しておりませんので、動物性素材の食事を制限されている方にもおすすめです。

1袋 すまし汁4人分

乾燥穀類：玄米、黒米、胚芽押麦、挽割小豆、もち粟、もちきび

かやく：昆布、わかめ、ねぎ、ゆず

国産五穀スープ  
10.5g 240円  
入数12

商品名	内容量	価格	入数	賞味	CODE
こんぶりッチだしの素	4g×30	880円	12	18ヶ月	4975668101818
国産五穀スープ	10.5g	240円	12	8ヶ月	4976740902217



マヨラーにも  
オススメ!

燻製

燻マヨをかけるだけ、まぜるだけで、お料理が一瞬で燻製風味に！  
野菜スティックや温野菜などマヨネーズを使用する定番料理がいつもとは違い、燻製の香りで贅沢な逸品をご家庭でお楽しみいただけます。ゆで卵やゆで鶏とあえてサンドイッチに使用すれば、新感覚のスマークサンドが完成!

燻MAYO (くんまよ)  
200g 800円

アレルギー物質：卵・りんご

おとなのマヨネーズ

安心の無添加スモークオイル

有機エキストラバージンココナッツオイルを原料に、香り豊かな桜チップでスモークした燻製調味料。ディップソースのkok出しにも!



日本初  
新感覚の  
コクと深みが!



燻製ココナッツオイル  
110g 1380円

商品名	内容量	価格	入数	賞味	CODE
燻マヨ	200g	800円	12	9ヶ月	4573250410074
燻製ココナッツオイル	110g	1380円	12	1年	4582405122878



黒胡椒入りしいたけ茶 2g×12包  
(粉末スティックタイプ) 500円

コラーゲン配合



2gスティック

黒胡椒の風味が抜群です。お料理の万能調味料としても使えます。椎茸から抽出したエキスに、コラーゲンと香り高い黒胡椒を加え、風味豊かなお茶に仕上げました。また、野菜を加えてスープにしたり、各種お料理の万能調味料としてご使用ください。



椎茸

万能調味料

お肉料理に・チャーハンに・鳥の唐揚げに

バックヤードから

商品名	内容量	価格	入数	賞味	CODE
黒胡椒入りしいたけ茶	2g×12	500円	48	12ヶ月	4967493026787

春は日光浴がお勧め、少しずつ暖かくなっていくこの季節、太陽の光を浴びると気分が爽快になります。おいしい空気と青い空、太陽の光で全身にエネルギーが充電されます。日光浴のメリットですが、自律神経のバランスを整えるホルモンのセロトニンが増えます。また病気の予防や老化防止にさまざまな効果を持つメラトニンが増え、睡眠の質も高まります。ビタミンDが生成され疲労回復、骨粗鬆症の予防、アンチエイジング、免疫力向上につながります。無料でできる健康法「日光浴」は、体のリズムを整えて恩恵がいっぱいです。食による健康法と併せて、活用下さい。



# カレー祭り 開催中!

## 期間限定「5月~8月」

詳しくは各営業担当まで、お問合せ下さい。

定番の奄美カレー・甘口・中辛



4種類のタイカレー  
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



2種類のタイスープ  
ペースト

- ・トムヤム
- ・トムカー



奄美カレーは、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。



これでもカレー  
ベジタブル

米粉使用。9つのスパイスと小麦粉を含めた23種類のアレルギーマルチ成分の原料を使用しています。特定のもの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。



オーガニック  
ベジタブル  
カレールー



オーガニック  
ヴィーガン  
カレールー中辛

世界で初めて開発したオーガニックカレールーです。賞味期限1年原料には一切、動物性のものを使用しておりませんので、ヴェーガンの方にも安心してご利用頂けます。

Vegetarian

日本人の国民食「カレー」は、年中人気ですが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

### カレーはおいしいだけじゃない!

### スパイスは漢方に匹敵するパワーが!



ストレス抑制・ヤル気パワーアップ

カレーの香りを嗅ぎ、食べることで、被験者のストレスが抑えられ、作業に対するモチベーションが維持され、疲労も軽減されたという実証実験の結果もあります。カレーのターメリックに含まれるクルクミンは脳のストレスを軽減し、海馬を修復、つまり認知症予防・改善に劇的に効果があるらしいのですが、大豆レシチンと一緒に摂取すると吸収率がこれまた劇的に良くなるらしいとのこと。



### タイカレーとインドカレーの違い?



タイカレーは基本的に生の薬草や生の香菜の食材を使います。インドカレーは基本的にスパイス香辛料の乾燥した食材を使います。タイカレーはナンプラーとココナッツミルクとオイルを使用しペースト状が多いのに対してインド料理ではココナッツミルクは使用しないでスープ状のカレーが多いようです。

使用するスパイスやハーブの種類にも違いがあり、タイカレーではコブミカンの葉やレモングラスがよく使われますが、インドカレーはカルダモンやクローブなどがよく使われます。

日本の食卓に多いのは、インドカレーに近いようですが、女性にはグリーンカレーに代表されるタイカレーに人気があるようです。



価格の表示については全て税抜価格です。

## 風と光 オーガニックニュース

風と光は、イオン那覇店リニューアルオープンに伴い自社商品のみならず、オーガニック食品コーナーのコーディネートを担当され、沖縄県に本格的な進出を果たしました。



沖縄イオン那覇店2017年4月29日全館リニューアルオープン

### 自社商品&自社輸入商品



沖縄県内にスーパーフードの量り売りを本格導入売り場構成を任される。



## トムカーペーストでタイ風夏のフルーツサラダ

酸味の効いたトムカーペーストは実は斬新なサラダドレッシングに最適。シンプルなグリーンサラダにも合いますが甘味のあるフルーツとも是非！

- 材料 (2人分)
  - (A) 全て混ぜ合わせておく
    - トムカーペースト 大さじ1~2
    - 水またはライムジュース 大さじ2
  - (B)
    - いちご 10個 \*食べやすくカット
    - アボカド 1個 \*種を取りカット
    - マンゴー 1個 \*食べやすくカット
    - パクチー 刻んで1/2カップ
    - 赤たまねぎ(5mm角にカット) 1/8個分
    - マスタードシード 少々(あれば)
- 作り方
  - 1) (A) と冷やしておいた (B) を食べる直前にざっくり和え、出来上がり。



予告

タイスープペーストに新商品「カオソイ」  
Lum Lum Organic Khao Soi Paste

新発売!



カオソイとはチェンマイをはじめとするタイ北部で広く食べられている麺料理です。ココナッツミルクを加えたカレースープに揚げた卵麺を入れ、酢漬けのキャベツ、エシャロット、ライム汁、お好みで豚肉、鶏肉を加えてお楽しみください。

原料にこだわった  
夏季限定商品

## 夏のさわやかドリンク

自然農法原料にこだわり



福岡県甘木朝倉地の天然水仕込です。



甘夏サワードリンク・うめドリンク



自然農法産の夏みかん・うめを使用しています。果汁10%



一般的に使用される酸味料、香料、酸化防止剤(ビタミンC)等の食品添加物は一切使用しておりません。

商品名	内容量	価格	入数	賞味	CODE
天然水サイダー	200ml	110円	30	1年	4975668901074
甘夏サワードリンク	190g	120円	30	1年	4975668901036
うめドリンク	190g	120円	30	1年	4975668901043



### バックヤードから

カレーは子供から大人まで、あらゆる世代が喜ぶ大人気の料理です。カレーというと、「スパイスだから健康に良い」という意見と、「高カロリーだから健康管理に注意する必要がある」の意見の二つに分かれます。しかしカレーライスは思っているほど高カロリーではなく、塩分や脂質も多くはありません(実際にはカレールーよりご飯やカツが問題)スパイスは適量であれば健康にも良く。スパイスの効能は脳への血流量が増加し、活性化するとされています。カレーが認知症予防や集中力アップに繋がると良いですね。乳性飲料と一緒に摂ると更に効果的と言われています。

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) KH170501A

# カレー祭り 好評展開中!



キャンペーン条件は、確認済みですか?  
詳細は、各営業担当にご確認下さい!



定番の奄美カレー  
・甘口、辛口



こだわりのカレー  
・これでもカレールー  
・ベジタブルカレールー  
・ヴィーガンカレールー



4種類のタイカレーペースト  
・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



2種類のタイスープペースト  
・トムヤム  
・トムカー

期間限定「5月～8月」

## ● カレースパイスで認知症予防

クミン…脂肪燃焼、記憶力アップ、消化促進  
コリアンダー…抗菌、鎮静作用、整腸、デトックス  
ターメリック…抗酸化作用、肝臓強化、生活習慣病  
唐辛子…食欲増進、老化防止、ダイエット  
ガラムマサラ(ミックススパイス)…風邪予防、消化不良の改善、冷え性の改善

主にこれらのスパイスが、カレーには使われています。どのスパイスの効能をみて  
も体全体に作用しますが、特に脳への血流量が増加し、脳が活性化するといわれて  
います。カレーが認知症予防や集中力アップに繋がると言われています。



## ● カレーはアーユルヴェーダの叡智



アーユルヴェーダ(インド・スリランカ伝統医学)は、ユナニ医学、中国医学と共に世界三大伝統  
医学のひとつとされています。インドで発生し5000年の歴史をもつアーユルヴェーダは「生  
命の科学」とも言われ、心と身体の状態を知り、心身共に調和のとれた健康的な暮らしを実現する  
方法を教えています。

健康を維持し病気を防ぐという「予防医学」の側面を大切にしているアーユルヴェーダは、医食同源  
を説いた医学として食事は大変重要です。その中でも、アーユルヴェーダとカレー(スパイス)&  
ハーブの関係は、天然の薬が体の健康&綺麗をサポートするアイテムして多くの効果が期待されて  
います。特にカレーは冷え症改善料理として人気があります。

## ● 6月12日は「恋と革命のインドカレーの日」

新宿中村屋の看板メニューと言えば、「中村屋純印度式カレー」ですが、6月12日は「恋と革  
命のインドカレーの日」って知ってましたか?『恋と革命』は中村屋創業者の相馬愛蔵氏の  
娘の俊子とインド独立運動の活動家のラス・ビハリ・ボース氏が恋に落ち結婚し、それがき  
っかけにインドカレーが誕生しました。1927年(昭和2年)の6月12日に新宿に喫茶部(レス  
トラン)を開業し、日本で初めての「純印度式カレー」が売り出されたことから、この日が記  
念日になりました。今年2017年は、90周年の記念すべき年だそうです。

詳しくを知りたい方は、下記のホームページへ  
新宿中村屋(歴史とおいしさの秘密・純印度式カレー)

[http://www.nakamuraya.co.jp/pavilion/products/pro\\_001.html](http://www.nakamuraya.co.jp/pavilion/products/pro_001.html)

## 新宿 中村屋



価格の表示については全て税抜価格です。

## 「トランス脂肪酸」フリー！



### 贅沢な食感と濃厚さが味わえる 比内地鶏卵の手作りマヨネーズ

日本三大美味鳥に数えられる比内地鶏の卵を使用し、深みのあるコクと甘味、菜種油の菜の花の風味と旨み、国産果汁100%リンゴ酢のフルーティな香りとスッキリした酸味をふんわりクリーミーな口当たり仕上げています。

日本野菜ソムリエ協会主催「調味料選手権2014 サラダ部門」で入賞したマヨネーズをリニューアルした商品です。



卵油職人の  
こだわり



日本三大地鶏  
秋田比内地鶏

添加物・保存料不使用、トランス脂肪酸フリー

比内地鶏たまごマヨネーズ  
200g 500円（税抜）

商品名	内容量	価格	入数	賞味	CODE
比内地鶏たまごマヨネーズ	200g	500円	30	4ヶ月	4 528506 002114

## 「MCTオイル」あります！

MCT (Medium Chain Triglyceride) オイルは、一般的なココナッツオイルは中鎖脂肪酸の割合が約60%に対し、無味無臭の中鎖脂肪酸100%です。

糖質制限ダイエットでも話題になった「ケトン」が生成されるようになり、油をとると、脂が燃えるという、**すごく画期的なダイエットオイル**なのです。

- 認知症予防にも有効、アルツハイマー型の認知症に効果が期待



### ダイエット総選挙2017 夏の陣 (5月17日TBS放送) 話題となった「MCTオイル」

TVで話題の  
MCTダイエットオイル  
中鎖脂肪酸が  
100%のオイルです



一日4g (小さじ1杯) を  
三回に分けて、生で摂取。

商品名	内容量	価格	入数	賞味	CODE
MCTオイル100EX	230g	1500円	30	3年	4 573340 050371

MCTオイル100EX  
230g 1,500円（税抜）

## 自然農法原料へのこだわり

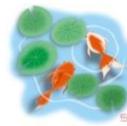
### 夏季限定 さわやかドリンク

もぎたて果樹園



甘夏サワードリンク・うめドリンク  
自然農法産の夏みかん・うめを使用  
しています。果汁10%

先月掲載にて皆様より  
「これからの季節に最適」  
と大変好評です！



福岡県甘木朝倉地の  
天然水仕込です。

一般的に使用される酸味料、香料、  
酸化防止剤（ビタミンC）等の  
食品添加物は一切使用しておりません。



商品名	内容量	価格	入数	賞味	CODE
天然水サイダー	200ml	110円	30	1年	4 975668 901074
甘夏サワードリンク	190g	120円	30	1年	4 975668 901036
うめドリンク	190g	120円	30	1年	4 975668 901043

### バックヤードから

地球の自転周期（約24時間周期）に合わせて、人の体温や血圧、ホルモンの分泌など、身体の基本的な動きのリズムを「サーカディアンリズム」と言います。このサーカディアンリズムは体内時計によって連動されているため、この体内時計が乱れると、さまざまな生体リズムも乱れると考えられています。特に季節の変わり目は生体リズムが崩れやすいので、旬の食べ物を勧めます。例えば春キャベツと新玉ねぎのキーマカレーなど旬の野菜を使ったカレーはいかがですか？ 風と光では、上質なカレールーをご用意していますので、是非、お客様にご提案して下さい。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは [info@kazetohikari.jp](mailto:info@kazetohikari.jp) へご連絡下さい。 担当:下坂誠治 (しもさか) KH170501A

# ヴィーガン

Vegan

# Vegetarian

# ベジタリアン



ヴィーガンカレー  
150g 640円

ベジタリアン(菜食主義者)と聞くと、お肉は食べないで野菜中心の食事の人のイメージがあります。本来「命を奪う、もしくは傷つけて得られる食品を食べない人」という意味ですが、実際には、鶏肉や魚介類を食べるベジタリアンもあり種類は多岐にわたりひとくりに捉えることは難しい世界です。ベジタリアン(菜食主義者)の語源は、実は野菜を意味するベジタブルが語源ではなく、「活気のある、健全な」などを意味するラテン語「vegetus」に由来するそうです。

主なベジタリアン(菜食主義者)の分類は

- 1.ヴィーガン (動物性の食品を全く食べない)
  - 2.ラクト・オボ・ベジタリアン (乳製品や卵は食べる、肉や魚は食べない)
  - 3.ラクト・ベジタリアン (乳製品は食べる、肉・魚・卵は食べない)
  - 4.パスクタリアン (魚介類は食べる、肉は食べない。卵や乳製品は人それぞれ)
- その他「マクロビオティック・オボ・ピュア等」20種類以上に分類される場合もある

国名	ベジタリアン率 (ヴィーガンも含む)	ヴィーガン率
日本	4.7%	2.7%
アメリカ合衆国	5%	2.5%
ドイツ	8~9%	1%
台湾	13%	5%
イタリア	12%	1%
スウェーデン	10%	4%
オーストラリア	10%	2%
インド(調査外)	推定30%	不明

ベジタリアンになる理由として、宗教、健康、嗜好の場合だけでなく、若い世代に多い傾向としてアニマルライツ(動物の権利)や地球環境の保全などを理由とする人が増え、その理由は千差万別です。一切の動物性食品(肉類・魚介類・乳製品・卵など)のほか、ハチミツも食べず、革製品など動物から得られる製品も使用しない人もいます。

### 食のスタイル「プラントベースのホールフード」

私たちは空腹でなくても食べ、不要なものを体内に取り込み、肥満や便秘、花粉症、肌荒れといった生活習慣病を招いています。そこで最近注目されているのが、プラントベースのホールフードです。基本は野菜・果物、穀類、木の実など未精製のまま丸ごと摂るといふ食スタイル。「自然と調和した生き方」に基づく健康理論に沿った健康法です。

← 2014年12月アニマルライツセンター調査データ

## ●弊社の喜界島粗糖を使用して頂いている ラーメン店「ソラノイロ」のベジソバ



都内の半蔵門駅から徒歩4分ほどの場所にあるラーメン店「ソラノイロ本店」。こちらには「ヴィーガンベジソバ」があります。動物性食材を一切使わないラーメンで、ベースのスープは、野菜をグラッセしたピューレを加え、塩で味付けした野菜スープ、パプリカを練り込んだ平打麺が特長です。さらにトッピングには季節ごとに変わる野菜をたっぷり使用しています。100%植物性の低カロリーで脂肪分も少ないヴィーガンベジソバはダイエット中の女性にも強い味方です。また菜食主義の方々にも福音です。使用原料には、弊社の喜界島粗糖も採用されており、もちろん化学調味料は不使用です。

ソラノイロ <http://soranoiro-vege.com/>

●麹町本店(麹町駅、半蔵門駅より徒歩4分) ●東京駅店(東京駅一番街地下ラーメンストリート)  
「女性向け」「ヘルシー」をキーワードにした「ベジソバ」が看板メニュー

弊社代表の辻は、ソラノイロ店主の宮崎千尋さんに出会い、誰に対しても尊敬と優しさを持って向き合う姿勢に素晴らしさを感じ、安心して健康なラーメン作りと部下を大切に、主体性を育てる経営方針にも尊敬の念を抱きました。



店主の  
宮崎千尋さん



特製ベジソバ  
1100円  
野菜は日替わり

## グルテンフリー



主に麦類に含まれるタンパク質である”グルテン”を摂取せず、様々なカラダの不調を未然に防ぐことを目的としたグルテンフリー。グルテンフリーは健康によいが美味しくないイメージがありましたが、最近は「美味しいグルテンフリー」が増えています。いくら身体に良いからと言って美味しくないという習慣として続けられないですね。

オーガニック  
ローチョコレート  
650円



朝食やおやつに  
カカオ80%以上  
高品質チョコレート

グルテンフリーミックス粉



オーツ麦クッキー  
ミックス粉 1050円

心も体にも優しい手作り  
ケーキ&クッキー  
美味しさの秘密は「オーツ麦」

小麦の代わりに米粉を使用したカレー



これでもカレー  
160g 530円

価格の表示については全て税抜価格です。

植物蛋白を使った冷凍惣菜

ベジタリアン対応

ベジタリアン対応食材を、毎日の料理やお弁当に手軽に使ってもらえるように冷凍惣菜としてご用意しました。



7. 有機豆乳使用  
クリームコロッケ



2. 車麩のフライ



5. 畑のお肉を  
使った 春巻き

商品名	内容
1 ちっちゃな 大豆ミートコロッケ	6個入り
2 車麩のフライ	5個入り
3 畑のお肉を使った ちっちゃなベジバーグ	6個入り
4 畑のお肉を使った メンチカツ	4個入り
5 畑のお肉を使った 春巻き	3本入り
6 畑のお肉を使った ミートソース	140g
7 有機豆乳使用クリームコロッケ	4個入り
8 有機豆乳使用マカロニの大豆ミートグラタン	180g
9 有機豆乳使用のポテトグラタン	180g
11 有機豆乳使用のカレーピラフドリア	180g
12 有機豆腐のハンバーグ	4個入り
13 畑のお肉を使った ちっちゃな餃子	10個入り

共通事項：賞味180日 詳細は営業までお願いします。

黄金の大豆麺



ゆで時間は約4分程度

大豆麺は、ダイエットの新常識！  
美味しい乾麺の  
開発に成功！



1袋で約6食分相当

きび麺・あわ麺



きびの麺 あわの麺

小麦・そばアレルギーで  
お悩みの方へ  
五大アレルゲン不使用！  
タピオカつなぎの雑穀麺です



肉の代替品は2020年までに5900億円市場に拡大！

肉の代替品市場は、2015年～2020年の年平均成長率は8.4%、東京オリンピックが開催される2020年は、5,900億円規模に拡大すると予想されています。

ヴィーガンだけでなく、ミートフリーマンデーなどのお肉を減らす食生活への移行や、健康面を謳い文句にしたものなど。これまでの一部のヴィーガンやベジタリアン向けということではなく、マルコメがダイズラボを発売したりして、大手企業の参入も目立ってきています。さらに最近では、近くのスーパーマーケットにも大豆ミートの食品が販売されるようになってきました。



コラム「五葷（ごくん）はベジタリアンのルーツ」

五葷と呼ばれる野菜には、「ねぎ類（玉ねぎ・長ネギ、エシャロット等）」「にんにく」「にら類」「らっきょう」「あさつき」があります。陰陽五行の五行に対応する五つの野菜を五葷といい、これらの野菜は臭いや成分がきつく、陰性の気が強いことから、五臓に負担をかけ、精神にも影響があるという事で口にしない人もいます。古くから中国やインドを中心とした多くの賢者は、人間本来の健やかさを保つために、生類（動物類、鳥、魚、虫などの生き物）や五葷、酒類を口にしませんでした。菜食主義のルーツとなったこの食思想が「**オリエンタルベジタリアン**」です。

最近、精進料理は本来、お坊さんがお寺で食べる特別な食事ではなく、世界の人々の基本的な食と考えが広まっています。なぜなら、健康な心と身体で人間として充実して生きたいという願いは、万国共通の普遍的な願いだからです。（五葷の意味は、地域や時代により諸説あり）

● 夏季休業期間のお知らせ ●

休業期間：2017年8月11日（金）～16日（水）まで  
例年どおり混雑が予想されますので、お早目にご注文をお願いします。

バックヤードから

先日TBSラジオ番組の企画で「第1回 スーパーマーケット総選挙」が行われその結果、人気30位が選ばれました。1位がオーケー（214票）、2位 ヤオコー（107票）、3位 SEIYU（81票）、以下の結果はHPをご覧ください。1位に選ばれたオーケーストアは、安さはもちろんのこと、「オネストカード」に代表される正直さや、徹底的に消費者目線に立った販売姿勢が熱狂的ファンの票を集めたそうです。もし「オーガニック食品メーカー総選挙」が実施されるとすれば、何を基準に選ばれるのでしょうか？安全・安心はもちろんのこととして、美味しいくて長く愛されることが食べ物の基本ではないでしょうか。

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。

超人気！  
クールでスタイリッシュな売場へ！

スーパーフード量り売り  
ディスプレイ機材取扱い開始

有機ドライフルーツ・ナッツ・菓子類を  
必要なだけ（微調整可能な最新計器です）



詳しくは営業まで

お知らせ

オーガニックブルーベリー(種抜)  
130gは、原料果実の収穫量減少  
に伴い高騰、よって価格変更になります。



8月1日より  
550円  
↓  
600円

脂肪分の吸収を抑制する作用があるオメガ9のオレイン酸が主成分で、ダイエットにも人気

担当:下坂誠治(しもさか) KH170501A



有機酵母エキス 500g  
価格 OPEN  
賞味期限 18ヶ月  
原産国ドイツ



## オーガニックの酵母エキス

唯一無二の有機酵母エキス(味のベースに)

- オーガニック食品やそれに準じるこだわりの食品に最適な製品
- 従来の調味料代わりに利用可能
- ソースやスープなどレトルト加工商品等に最適

ヨーロッパの有機加工食品には、すでに酵母エキスの使用規制がスタートし酵母エキスもオーガニック品質が求められています。

### ところで酵母エキスって何？

酵母エキスは「**酵母の成分を抽出したもの**」で、主な成分であるアミノ酸がうま味成分なので、ヨーロッパでは、昔から天然由来の調味料として使用されてきました。日本でも製菓、お惣菜、加工食品、冷凍食品など多用途に使用されています。

パンにはイースト菌や天然酵母、ビールにはビール酵母、清酒には酒酵母と言った酵母菌があります。酵母エキスの原材料の多くは、このビール酵母を使いビール製造の過程で出る原料です。この原料から酵母の有用な成分としてアミノ酸、ミネラル、ビタミン類を取り出します。

「蛋白加水分解物」に代わる「うま味成分」として使われている調味料で **酵母と酵母エキスは別物**  
ご提案する有機酵母エキスは、**高品質で材料の旨みを最高に引き出す名脇役**

**こだわりのレストランを運営するシェフは驚きの一品！**



## 夏は屋外で串焼きパーティー/ベジタリアンもOK

### 厚テンペのマッサマン風味サテー



テンペや厚揚げの味付けも各種カレーペーストにお任せ。  
特にパーティーシーンを盛り上げるには、サテー(串焼き)が最適。見た目は地味ですが、予想外な味付けが話題の的に。

- 材料 (作りやすい量)
- (A) ブレンダーにかけピューレ状にしておく
- マッサマンカレーペースト 1/2袋
- ココナッツミルク 100cc
- シナモンパウダー(あれば) 小さじ1/2
- カルダモンパウダー(あれば) 小さじ1/4



テンペや厚揚げ 1枚  
\*食べやすい大きさにカットしておく

- 作り方
- 1) (A) にカットしたテンペや厚揚げを絡め、竹串に刺す。
- 2) フライパンにオープンシートを敷き、(1) を並べてこんがり焼き色がつくまで弱火で焼いて出来上がり。



### ■ テンペって？

テンペはインドネシアが発祥で、大豆などをテンペ菌で発酵させた伝統的な醗酵食品です。日本では「インドネシアの納豆」と呼ばれていますが、特に匂いや味のクセも無くインドネシアでは広く料理食材として使われています。お肉に変わるヘルシー食材として日本でも注目の食材です。

### ● 夏季休業期間のお知らせ ●

休業期間：2017年8月11日(金)～16日(水)まで  
例年どおり混雑が予想されますので、お早目にご注文をお願いします。

医療と健康の両面から高い評価のスーパーフードをご紹介します

価格の表示については全て税抜価格です。



カカオニブ  
100g

「カカオニブ」

カカオ豆は、**オーガニックローチョコレート**でもおなじみのチョコレートの原料。

「**神の食べ物**」という学名もあるカカオニブには、驚きの栄養素と美肌効果があり美容に良いだけでなく、**老化防止に様々な効果があるなど年齢を重ねるほど積極的に摂りたい栄養素が豊富にあります。**そのカカオ豆を砕いてフレーク(チップ)状にしたものをカカオニブと呼び、ローチョコの原料となります。カカオニブはそのまま食べることもできますし、アイスやヨーグルトにふりかけるなど、とにかくお手軽に使えるので非常に便利です。

抗酸化力



カカオニブは豆乳やオートミールなどの穀類、あるいはレーズンなどのドライフルーツと非常に相性が抜群です。



ブラジルナッツ  
100g

「ブラジルナッツ」

マカデミアナッツに似た風味のブラジルナッツは、その名のとおりブラジルやペルーなどで収穫されます。**おいしだけでなくミネラルを豊富に含んでいるため、さまざまな効果があることが知られています。**ナッツの王様と呼ばれ、大粒のナッツにはバターのような濃厚な味が特長です。

セレン



ライスオーツ  
1kg

「ライスオーツ」

オーツ麦は、**グルテンフリーミックス粉**でもおなじみの原料。押麦とも呼ばれ、オーツ麦にはベータグルカンという成分が含まれていて、**コレステロールの再吸収を抑制してくれます。**また不溶性食物繊維も豊富です。オーツ麦を丸ごと食べやすくするために、食べ方は、お米とライスオーツを同量で炊飯するのがお勧め。

食物繊維

1日1粒に限定で!

ブラジルナッツは  
ナッツの王様

抗酸化作用のある**セレン**は、免疫力を高め、美容効果大!

商品名	内容量	価格	入数	賞味	JAN-CODE
ブラジルナッツ	100g	1600円	20	1年	4562177002233
カカオニブ	100g	920円	20	1年	4562177003025
ライスオーツ	1kg	1380円	20	2年	4573171840332

性別、年齢問わず、ソフトなおせんべいを好まれる方へ



●あまえび 大判

近海産の甘えびを使用し、職人が一枚一枚丁寧に仕上げたふわっ、サクッとした軽い口当たりのおせんべいです。

うるち米：国産  
甘えび：近海産



●ごま 大判

沖縄産黒糖を使用し、職人が一枚一枚丁寧に仕上げたふわっ、サクッとした軽い口当たりのおせんべいです。白ごまと黒ごまの2種類が入っています。

うるち米：国産  
黒砂糖：沖縄県産



社内でも  
やめられない・とまらないと  
大好評のおせんべい

商品名	内容量	価格	入数	賞味	JAN-CODE
あまえび 大判	11枚入	320円	10	6ヶ月	4977889007016
ごま 大判	18枚入	320円	10	6ヶ月	4977889007023

バックヤードから

巷では発酵ブームですが、「コンブチャ」はご存じですか？昆布茶に間違える方のいらっしゃるようですが、40年ほど前に日本で流行した「紅茶キノコ」のこと。発酵の過程でできる、円盤のような発酵菌を「キノコ？」と表現したのが、名称の由来とか？ダイエットに悩む海外セレブ間ではちょっとしたブームです。紅茶キノコの改良型が「コンブチャ」腸内フローラを整える豊富な乳酸菌が含まれ、腸活に最適。抗酸化を持つポリフェノールや、ダイエット作用の高い消化酵素など、栄養が凝縮されていることから、世界中の女性の間で人気に。都内では逆輸入現象が起きています、日本での古くて新しいムーブメントの予感が・・・

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) KH170801A

風と光だより 9月号

長月（ながつき） September

No.37

2017年9月1日発行

http://www.kazetohikari.jp/

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

TEL:045-316-2020 FAX:045-316-2019



価格  
パッケージ  
リニューアル

650円

価格 600円（税抜）

チョコは嗜好品から健康を考えた食品へ

ヨーロッパで人気No.1 ローチョコレート

ローカカオ 80%以上

話題の **スーパーフード** を配合

バックに忍ばせ 自慢したくなる オシャレなパッケージに大変身!



**オーガニック**

**ヴィーガン**

自然の甘味

LOVE CHOCK eat the world happier オランダ

ピュア/ニブス    クコ/オレンジ    アーモンド/イチジク    マルベリー/バニラ    チェリー/チリ    ピーカン/マカ

パイナップル/インカベリー

JAS

**ラブチョコ オーガニックローチョコレート**

◆ 価格改定のお知らせ ◆

価格 **580円**（税抜）



- 4種類のタイカレーペースト
- 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種類のタイスープペースト
- トムヤム
  - トムカー
  - カオソイ

上質のスパイスは

美容と健康に欠かせない



詳しくは、担当営業までお尋ねください。

価格の表示については全て税抜価格です。

南の島より美味しいゴマが届きました！

喜界島

セサミンのチカラ



白ゴマは驚異の  
パワー持つ食材  
だとさ



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「すりごま」にしました。香り高い、希少な国産ゴマをご賞味ください。

ゴマは、古来より健康食・美容食として広く親しまれてきた食品です。ゴマには、抗酸化作用で知られるセサミンと呼ばれる成分が豊富に含まれています。

最近の研究で、セサミンが脂質の代謝を高めることがわかってきました。これは活性酸素を撃退するパワーにもなります。セサミンにはアルコール分解を助けるはたらきがあり、脳を傷つける活性酸素を抑える働きをします。特に「すりごま」状のものをご使用頂いた方が、セサミンとビタミンEがより効率良く摂取できます。

喜界島産 特別栽培  
すりごま(白) 30g  
480円 30入り

日本のスーパーフードを  
見直そう！



人気のなめ茸が  
衛生的で無駄のない食べきりサイズに

- 学校、病院、自衛隊などで実績あり
- アルミ包装で長期保存（非常食に）
- お茶漬け、お弁当、生野菜とえ、冷奴に



晩酒の肴に  
山幸彦ふきのとう 125g

- 週刊誌で紹介されたところ超人気商品に
- 国産ふきのとうに良質の唐辛子を加える
- 健胃、去痰の効果で知られている食材を

なめ茸 ミニ 25袋

超人気

商品名

内容量

価格

入数

賞味

JAN-CODE

山幸彦ふきのとう

125g

600円

20

1年

4971998318292

新製品

なめ茸ミニ

60g(15g×25袋)

800円

16

2年

4971998150915

新製品

山幸彦 発芽そばの実  
りんご酢漬

135g

500円

20

2年

4971998170418

新製品

山幸彦 発芽そばの実  
ゴマ油炒め

105g

500円

20

1年

4971998170319



発芽そばの実

北の大地より美味しいスープが届きました！

熱湯で作るとトロミが増し、高級レストランの味に



北海道産かぼちゃで作った  
パンプキンのポタージュ 20g×3袋

- ★主原料は北海道佐呂間町、及び北海道内で収穫したかぼちゃを使用。
- ★かぼちゃの香り・甘味を損なわないように特殊乾燥したフレークを使用。

北海道



北海道産スイートコーンで作った  
コーンポタージュ 20g×3袋

- ★北海道・オホーツク・はまなす農協のスイートコーンを使用（産地厳選）
- ★コーンの香り・甘味を損なわないように特殊乾燥したフレークを使用。

温度が低いと美味しさが半減しますので、熱湯(約95℃)150mlを注ぎ、すぐに15秒ほどかき混ぜると美味しさが倍増します。

国産野菜素材ベースで調味、化学調味料は不使用



商品名	内容量	価格	入数	賞味	JAN-CODE
北海道産かぼちゃで作った パンプキンのポタージュ	60g(20g×3袋)	380円	20	1年	4524402889095
北海道産スイートコーンで作った コーンポタージュ	60g(20g×3袋)	380円	20	1年	4524402889088

バックヤードから

2020年開催の東京オリンピック・パラリンピックでの「GAP問題」が話題になっています。GAP（ギャップ）とは、農業生産工程管理（GAP）認証のことで、農産物の生産工程管理での安全性や農薬・肥料の使用制限、さらに水や土壌の安全性や環境への影響など細かい規定があります。選手村で提供される食材はこのGAPの基準を満たす必要があるのですが、認証を取得した農家は約4000程度と農家全体の1%に満たない状況です。2020年に間に合うの？このままでは、ほとんど輸入食材となるかも？EUでは流通食材の7割がGAPなどの認証を受けた農産物。「オーガニック」とともに「GAP」も日本の重要課題です。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) KH170801A

チョコは嗜好品から健康を考えたビューティフードへ

価格 600円 (税抜)



出来る女性は  
チョコをバックに忍ばせ  
小腹に即チャージ!



ヴィーガン対応

ピュア/ニブス  
クコ/オレンジ  
アーモンド/イチジク  
パイナップル/インカベリー  
マルベリー/バニラ  
チェリー/チリ  
ピーカン/マカ



バニラ

バニラはラン科で地球上にある35,000種以上ある中で、唯一実が得られる果実です。バニラの開花はわずか一日のみで、この僅かなタイミングに、ハリナシ蜂やハチドリによって受粉され、バニラビーンズが実ります。この貴重な実は、スパイスあるいは医療向けとして、様々な用途に昔から使用されて来ました。

バニラは、抗酸化物質の含有量が多いことに加えて、オイゲノールやバニリンヒドロキシベンズアルデヒドなどの成分によって、感染症を抑える効果も高いです。また神経を鎮静させ、抗うつ薬として使用することもできます。ですから気持ちが落ち込んだときは、バニラでおいしいお茶を召し上がってみてください!

メキシコ原住民たちは、チリとコーンを入れたチョコレートドリンクにバニラを使用していました。植物の魔力・秘法を掘り下げていくと、ココアは男性エネルギー、バニラは女性エネルギーを持っているとされます。それらが一緒になることで、相互作用を持つ恋人のようなもの、となり、これぞ、チョコレート! ココアとバニラの結婚式についての神話もあるほどです。

この特別な原料、バニラは、ラブチョコクのチョコレートに欠かせないものです。

ラブチョコク オーガニックローチョコレート  
基本のスーパーフード

ローカカオ  
80%以上  
話題の  
スーパー  
フードを  
配合

スーパーフードとは、ビタミン、ミネラル、フラボノイド、アミノ酸(タンパク質)などが、他よりはるかに多く含まれる果物、ナッツ、野菜、ハーブなどの自然食品のことです。ラブチョコクのチョコレートには、健康に良いと言われる、それら栄養素が12種類以上含まれます。



日本のスーパーフード 国産紅大豆 ポリフェノール

山形県川西町産 紅大豆 うす甘納豆

川西町のおばあちゃんたちが古くから大切に受け継いできた特産の「紅大豆」を甘納豆にしました。紅大豆の紅色の果皮にはポリフェノールの一種アントシアニンが含まれております。丹精込めて作った、もっちりとした独特の風味と甘さ控えめのおいしさをお楽しみ下さい。 砂糖は喜界島粗糖を使用。

山形県置賜郡川西町



山形にある弊社の実験農場



商品名	内容量	価格	入数	賞味	JAN-CODE
紅大豆 うす甘納豆	140g(70g×2)	500円	30	4か月	4560342330891

価格の表示については全て税抜価格です。



新製品



フライの  
吸油率  
20%  
カット

グルテンフリーのパン粉

原料は米粉とココナッツフレーク

グルテンフリー（小麦不使用）でもサクサク食感のフライが作れます！

お好みのハーブを加えてアレンジもOK！



商品名	内容量	価格	入数	賞味	JAN-CODE
グルテンフリーフラワー	150g	410円	10	8ヶ月	4902865070814

ヴィーガン対応のオーガニック食品とこだわり食品

ふすまは小麦の外皮で食物繊維が豊富です。

今、注目のスーパーフード「ふすま」

有機育ち  
しょうゆラーメン&みそラーメン



麺は国産有機小麦を原料にノンフライで乾燥。添付のスープは国産有機原料を中心に有機酵母エキスを使用。スープには畜肉や魚介類等は未使用ですが、あっさりとした味の中にも素材の風味を生かしたスープになっています。

有機育ちふすま（ブラン）



小麦ふすまの  
ケーキ・サレ

国内産有機小麦の小麦ふすまです。小麦粉にお好みの量のふすまを混ぜて、ホットケーキやパウンドケーキ・クッキー・パンなどにご使用ください。ふすまの量によってサクサクした食感にもなりますのでお好みに合わせてご利用ください。

まるごと有機のブランチップス



サクサク食感  
ダイエットサポート

国内で有機栽培された小麦粉・小麦ふすまを使ったシリアルです。小麦本来の風味と噛むほどに広がるおいしさをお楽しみください。低GI食品のココナッツシュガーを使用しています。上白糖、動物性のもは一切使用していません。

Veganの方ダイエットや筋トレのサポートとしてもおすすめです。1食(40g)で成人女性の1日に必要な食物繊維の約1/3が摂れます。豆乳のほか、牛乳やヨーグルトをかけたり、フルーツと一緒に召しあがりください。

有機うどん



有機うどん  
サラダうどん

昆布としいたけの旨味を生かしただしをベースに、国内産有機醤油を2種類ブレンドさらに有機酵母エキスを使用し、豊かな香りと上品な味わいを追求しました。



キヌア



スープ・サラダ  
パスタに添えて

有機クリスピーキヌア

スーパーフードとして人気の高いキヌアをクリスピータイプにしました。キヌア粒は、茹でたりと加熱をしてからしか食べることが出来ませんが、このクリスピーキヌアは、そのまま召し上がりいただけます。サラダやスープ等、元々のお料理の味を邪魔せず、サクサク・ポリポリと楽しい食感がプラスされます。楽しくキヌアの栄養も取れるお手軽スーパーフードです。

即席味噌煮込みうどん



北海道産契約栽培小麦粉を使用しています。植物油で揚げた即席うどんです。  
これからの季節にピッタリ

バックヤードから

日本の食料自給率は現在約4割(平成27年度)で大半を輸入に頼っています。その一方で、食べられる食料を大量に捨てているのです。まだ食べられるのに捨てられている食べ物が日本では年間約632万トンにも上り、日本人1人当たりに換算すると、毎日お茶碗約1杯分のご飯が捨てられているこの現実なのですが、私を含めこの事実を認識している人達は少ないようです。そこで食べ物を捨てない工夫が必要ですが、食品を作る人、消費する人それぞれがお互いに協力して進める時期にきています。まずは企業が捨てないで食べ切る工夫を具体的に進めたいと思います。

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) KH171001B

ラブチョコ  
チョコレート応援隊



ラブチョコ オーガニックローチョコレート 価格 600円（税抜）

チョコは嗜好品から健康を考えたビューティフードへ

販売店への問い合わせが続出！  
あなたの店頭には並んでいますか？



ボンラスバイコ コピス吉祥寺店様  
ハロウィンイベント



♥ スーパーフードが入った7つのティスト

- ピュア/ニブス
- クコ/オレンジ
- アーモンド/イチジク
- パイナップル/インカベリー
- マルベリー/バニラ
- チェリー/チリ
- ピーカン/マカ



GOURMET  
**ELLE**

キャンペーン等のInstagramやツイッターでの応援画像を掲載しています。

「おやつ探検隊が行く！ ヘルシー零食の巻」で  
紹介されました



おしゃれフーディー必読！  
『エル・グルメ』

**gourmet**



「疲れようが疲れまいが、夕方になるとチョコレートをお口に放り込んでしまうチョコ好きの私。でもやっぱり立て続けに食べると、正直、お肌が反応してきます。オランダ生まれのこちらのオーガニックローチョコレートは、完全植物性のヴィーガンスイーツで乳製品不使用、さらにハイカカオで逆に抗酸化作用も期待できちゃうヘルシーな子♡（エディターS）」

[http://www.elle.co.jp/gourmet/pick/tankentai4healthysnack\\_17\\_1003/2](http://www.elle.co.jp/gourmet/pick/tankentai4healthysnack_17_1003/2)

お知らせ

パッケージがリニューアルします！



欧米有機  
認定商品



業務用  
こだわりのベーキング  
パウダー1kgのラベルの  
デザインが一部変更  
OPEN価格



有機穀物で作った天然酵母  
（ドライイーストタイプ）  
3g×10

価格の表示については全て税抜価格です。

喜界島粗糖500g



喜界島

リニューアル  
パッケージ

鹿児島県喜界島（きかいじま）

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。



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



喜界島粗糖  
250g

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。



商品名	内容量	価格	入数	JAN-CODE
喜界島粗糖	500g	330円	20	4560342330013
喜界島粗糖	250g	230円	24	4560342330969

今年の冬に・おすすめ・伝統のこだわり食材

お正月の食材としても  
お勧めです



カタログ等の資料をご用意していますので、商品の詳細は営業までお問合せ下さい。

商品の一部をご紹介します

日本の伝統の味は、日本人が食に対して見栄えや味だけではなく、その地方の文化や食習慣にこだわった味がベースになっています。

天然ぶりがま

五郎島金時ぼと

能登だこやわらか煮

紅鮭昆布巻

原料の素材は  
無添加・無着色  
なことはもちろん  
味を整える  
調味料にも  
自然の味を  
大切にしています

能登だこマリネ

鱈子うま煮

甘海老甘露煮

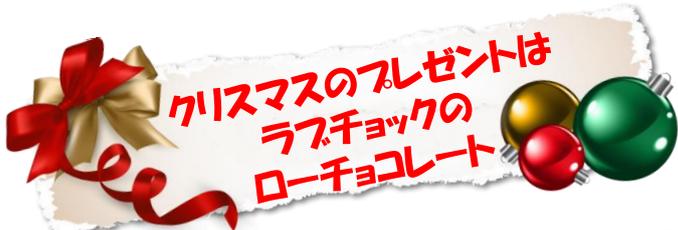
くるみ入田作

じぶ煮巻

季節に応じた食材、米や魚、野菜を中心とした和食は美容や健康にも良く、理想的な食生活のスタイルとして海外からも注目！

バックヤードから

料理の基本味は、甘味・酸味・塩味・苦味・旨味の五味が知られています。この感覚は口の中にある、味蕾（みらい）と呼ばれる味細胞の集合体によって感知され、脳に伝わります。インド伝統医学のアユルヴェーダでは、この基本味に辛味を加え六味としています。辛味は味細胞を介さず、味蕾近傍の神経に作用し痛みに近い感覚なのです。特に日本料理の味は、基本の五味に加え「辛み・渋み・キシ・後味・コク・深み」の感覚が加わります。日本人は欧米の人たちと比べて味蕾の数が多いため旨味に対する感覚が敏感とも言われています。日本人の味の感覚を守る伝統の食材も大切にしたいです。



ローチョコのプレゼントは  
彼の健康も考えた  
思いやりフード



ローチョコレート  
5本セット 3200円(税抜)  
ギフトに最適



人気1位~5位までのセット

- ♥チョコ人気ランキング
- 1位 ピュア/ニブス
  - 2位 アーモンド/イチジク
  - 3位 マルベリー/バニラ
  - 4位 ピーカン/マカ
  - 5位 クコ/オレンジ
  - 6位 パイナップル/インカベリー
  - 7位 チェリー/チリ

ちゃんと食べきる2020



## savefoods

風と光は、ちゃんと食べきることで、まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品をなくすため『ちゃんと食べきる2020』の活動を通して環境保全に努めます。

### ●「SaveFoods」 ショップの開設 ●

そこで特に賞味期限が近いなど、食品の品質には問題ないが通常の流通が困難な商品の販売を目的とした「Save Foods」shopを開設することに致しました。

2020年に開催される東京オリンピックの選手村では、オーガニック食材が採用されますが、それまでに風と光は、『ちゃんと食べきる2020』活動を通して「廃棄食品ゼロ」を目標に取り組みます。

Save Foods shop

<https://savefoods.thebase.in/>

## ラフチョコ オーガニックローチョコレート

価格 600円(税抜)

店頭へ準備は済んでいますか?



ボンラスパイユ コピス吉祥寺店様 ハロウィンイベント



### Point

一番酵母が活躍する温度は  
こねあげ温度が28℃から30℃

「有機穀物で作った天然酵母」  
ホームベーカリーで美味しい  
パンを焼くコツ!



市販されているホームベーカリーの構造を大きく分けると「パナソニック製」と「それ以外のメーカー」に分かれます。では、何が違うかと言うと・・・。



### ●ポイント1 (製法の違い)

パナソニックの「中麺法」に対し、他社は「直捏法」という製法の違いがあります。一般的に「中麺(ちゅうめん)法」は室温などの環境に左右され難い製法に対して、「直捏(じかこね)法」は室温の影響を受けやすい傾向があります。しかしパンの香りが良く発酵時間が短く済む製法とも言われています。

### ●ポイント2 (イーストは水に弱い)

「中麺法」のベーカリーには酵母を入れるイーストポケットがあり最適なタイミングで、捏ねた材料に投入されます。「直捏法」のベーカリーではイーストポケットが無いので、イーストが水に触れないよう小麦粉にくぼみをつけて最初から投入する方法が多いようです。

### ★美味しく焼く(水温管理とイースト投入のタイミング)

こねあげ温度を28℃から30℃にするには、夏場は水に氷を入れ、冬場はぬるま湯をお使い温度を一定にしてください。「直捏法」のベーカリーではさらに、イースト投入はコネがスタートして10~15分後ぐらいに手動で投入する方法が失敗が少ないようです。

価格の表示については全て税抜価格です。

原料の土づくりからこだわった芋けんぴです

コガネセンガン芋に勝る品種はなし

昔から変わらぬ製法と素朴な味。  
けんぴの芋はコガネセンガンとい  
う白芋で掘った翌日に加工、油と  
の相性がとてもいい芋です。今の  
ところ、このコガネセンガン「黄  
金千貫」に勝る品種はありません。  
この芋のうまさそのままにカ  
リッと3度揚げしました。

伝統が実証  
シンプルで安心のお菓子  
原料は芋・砂糖・油のみ



140g 芋けんぴ

265g 芋けんぴ

※ 配送ロットは10ケース以上（混載可）



1kg 缶入り土佐名産芋けんぴ

商品名	内容量	価格	入数	賞味	JAN-CODE
140g いもけんぴ	140g	260円	8袋×4	4ヶ月	4901645003783
265g 芋けんぴ	265g	350円	10袋×2	4ヶ月	4901645003608
1kg 缶入り土佐名産芋けんぴ	1kg	2500円	4	4ヶ月	4901645000188

三陸の海で採れたわかめをお刺身で！

贅沢な食感をお楽しみ下さい。



わかめをおさしみで味合  
うための条件は、鮮度が  
良く、わかめが肉厚であ  
ることです。この条件に  
合うわかめは希少で、特  
に三陸海岸沖は、親潮と  
黒潮が合流する場所なの  
で海水の栄養素にすぐれ、  
太陽光にも恵まれ、その  
結果、良質で肉厚のわか  
めが生まれます。  
わかめにはミネラル、ビ  
タミン、食物繊維など多  
くの栄養成分を含んでい  
て、他の商品に比べ、低  
カロリーという魅力があ  
り、ダイエットにもオス  
スメです。



海鮮サラダに

商品名	内容量	価格
三陸産おさしみわかめ	150g	350円

入数	賞味期間	JAN-CODE
30	75日	4560342330013



オーガニック ストレートジュース



果汁は濃縮しないでそのままパック（フラッシュ低温殺菌）

フラッシュ低温殺菌は、防腐剤の使用に頼らず異なる種類の液体の包装を可能にする技術です。パック製品であるため中身がなくなったあとはパックが小さくなり簡単に捨てることができます。糖類・食品添加物不使用で有機JAS認証取得製品です。



3リットル  
パック



レ・フェ・ビオ オレンジジュース 3L  
スペイン産オレンジ100%を濃縮還元では  
なくストレート果汁でパックしました。  
バランスの良い味わいと適度な酸味が特徴。



レ・フェ・ビオ アップルジュース 3L  
4種類のリンゴをブレンドした混濁タイプの  
りんごジュースです。フレッシュな香りと  
自然な甘みが特徴です。

価格：OPEN 賞味期限：18ヶ月 原産国：フランス

商品名	入数	JAN-CODE
レ・フェ・ビオ オレンジジュース 3L	4	3760224570013
レ・フェ・ビオ アップルジュース 3L	4	3760224570037

バックヤードから

商品の詳細は営業までお問合せ下さい。

寒い季節、風邪で医者に行って薬を貰うと最近では漢方薬も処方してくれます。江戸時代以前は西洋医学に類しない漢方医学や中医学(中国伝統医学)と言った東洋医学による伝統医療が行われていました。明治維新以後は急速に西洋医学が導入され、日本の伝統医療は衰退。しかし近年医療現場でも漢方医学の有効性が認められ保険適用の漢方薬も年々増えています。では、漢方薬は東洋医学？漢方医学？漢方薬は中国をルーツとしたものですが、意外にも誤解している人が多いようですが、漢方医学は日本独自の医学で、漢方薬で治療する「湯液」鍼灸でツボを刺激する「鍼灸」などを中心に国内で発達した医学なのです。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) KH171201A