



あけまして おめでとうございます



京都議定書の発効から20年、環境の世紀が始まって四半世紀となる今年、私たちがこれからも多種多様な生物と共に地球上で暮らし続けるために何ができるのか、一層問われています。京都議定書は先進国に対してのみ温室効果ガスの削減目標を設けましたが、2015年のパリ協定では、すべての国に対して取り組みを求めています。そしてこの動きは、全世界の企業を巻き込んだSDGsとも時を同じくしていますが、SDGsの背後にあるグリーンウォッシュにも目を向ける必要があるでしょう。強権主義がまかり通る世界にあって、いのちの根幹を支える食の切り口からできることは、多岐に及びます。本年もみなさまと共に、歩んでまいります。どうぞよろしくお願いたします。

株式会社 風と光 代表取締役 辻 信行



値下げ！有機ヴィーガンカレーうどん

580円 ⇒

490円



ご好評をいただいております「有機ヴィーガンカレーうどん」は原料の価格交渉により、販売価格490円に値下げが実現しました！
オーガニック&プラントベースのカレーうどんをぜひお試しください！

- ・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です。
- ・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、バ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！



コラボ実現！



×



ご注文は混載4ケース〜

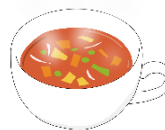
商品名	内容量	賞味	価格	入数	JAN
有機ヴィーガン カレーうどん	71.5g	6ヶ月	490円	12	456034233222

大好評！有機野菜ブイヨン

風と光の新商品「有機野菜ブイヨン」が大好評となっています。
有機JAS認証を取っており、スープや煮込み料理の隠し味として幅広くお使いいただける万能調味料です！



- ・洋食はもちろん、中華や和食にも相性の良い有機野菜ブイヨンです。
- ・オーガニックの玉ねぎ、パセリ、にんじんなどの野菜を原料として作られており、料理の味を引き立てます。
- ・スープや煮込み料理の隠し味としてお手軽に使える万能調味料です。ぜひ様々な用途にお試しください。



使用方法：250mlのスープの場合、小さじ1杯（約5g）

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機野菜ブイヨン	580円	88g	1年	24	4560342332383

※金額表示は税抜き価格です。

石巻 秋冬さばブランド缶詰



【秋冬さば味噌煮】

添加物は一切使わず、宮城県の無添加味噌や喜界島粗糖など厳選食材を使用。新鮮な原料から作られているため、魚の臭みはありません。味の濃さもちょうど良く、ご飯がどんどん進みます。残ったタレはご飯にかけても美味しいです。



【秋冬さば水煮】

石巻港・女川港で水揚げされる鮮度抜群のさばを使用！厳選された原料として喜界島粗糖で味付けしています！

原材料は、「さば」と「食塩」のみ。保存料など余計なものは一切使用しておりません。醤油を少し垂らして朝食のお供に、水煮の消費量が多い山形県では冷やしそうめんと一緒に食べることが多いです。パスタやサラダにもよく合います。

商品名	内容量	価格	入数	賞味期間	JAN-CODE
秋冬さば味噌煮	170g	オープン	24×2	3年	4941512102843
秋冬さば水煮	170g	オープン	24×2	3年	4941512102850

使いやすい！有機ヴィーガンミートソース



大豆ミートを使ったオーガニック&ヴィーガンのミートソース
パスタやピザトースト、オムライスなどにお手軽に使えます！

- ・イタリア産有機トマトのさわやかな酸味と甘味が絶妙です
- ・市場にはピザトースト用のトマトケチャップベースの商品はありますが、本品は業界初のミートソースタイプ
- ・スイス産の有機大豆ミートを駆使した画期的な風味
- ・パスタソースやピザトースト、オムライスなど幅広い用途に！
- ・サラダにかけてドレッシングにも！



280g (パスタ4皿分)

◎おすすめのご使用方法

- <パスタ> ゆでたてパスタに混ぜるだけ！ (1人前：大さじ4/約60g)
- <トースト> トーストやピザに乗せるだけ！ (1人前：大さじ2/約30g)
- <ドリア> ドリアにかけるソースとして！ (1人前：大さじ7/約105g)

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガンミートソース	550円	280g	1年	12	4560342332277

鉄分豊富！オーガニック・サジーワン

SNSで大人気！鉄分をはじめ200種類以上の栄養素をもち、スーパーフード「サジー」をそのままピューレにしました！

30~40代の女性に大人気！いま話題のオーガニック飲料
こんな方におすすめです！

- 健康になりたいけど薬には抵抗がある
- 添加物が気になる
- 自然のもので健康になりたい

いずれも希釈タイプ



商品名	価格	内容量	JAN
サジーワンオーガニック	300ml	1,500円	4580061720186
サジーワンオーガニック	900ml	3,791円	4580061720193
すっきり美味しいサジー	1000ml	2,037円	4580061720308



サジーワン オーガニック 300ml
サジーワン オーガニック 900ml
すっきり美味しいサジー 1000ml

バックヤードから

沖縄の泡盛の由縁は、蒸留する際に泡が盛り上がるため、原料に粟を使うため、サンスクリット語の「アムリ」（酒）という言葉が伝わったため、など諸説あります。アジア・太平洋戦争によって泡盛の古酒は壊滅し、戦後のアメリカ統治下は、ビールやウィスキーの普及によって完全に下火になりました。しかし、1970年代に焼酎の酒造技術が取り入れられることで、徐々に需要も回復してきます。そのような中、首里寒川町の石川造酒は、泡盛の蒸留後に発生する大量の廃液「カシジェー」に注目しました。当時、海洋投棄して大量の赤潮が発生していました。「カシジェー」は廃液とはいえ、クエン酸やアミノ酸などの栄養分を豊富に含み、戦前は豚にエサとして与えていました。「豚にいいものなら人間の健康にも効くのではないか」と考えた二代目社長が、「黒麹もちろみ酢」として販売したところ、爆発的に大ヒット。環境にも身体にも優しく、アルコールが苦手な泡盛が飲めない人も、楽しむことができます。いまや泡盛の各蔵元がこぞって製造している「もちろみ酢」は、こうして誕生したのです。