

# 風と光だより 2月号 如月（きさらぎ）February



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

No.126 2025(令和7年)年2月1日発行

<https://kazetohikari.jp/>

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

## 復活！金華さば<彩> 味噌煮&水煮

大変お待たせいたしました！昨年記録的な大不漁でご案内できなかった「**金華さば<彩>**」缶詰が、通年に比べ少量ではございますが何とか製造できました。**数量限定**となります。お早めにご発注くださいませ！



【金華さば味噌煮<彩>】



【金華さば水煮<彩>】



石巻港に水揚げされた金華さばを、冷凍することなく鮮魚のまま缶詰にしました。**旬を迎えた中型の金華さばのみ**を使用しています。味噌煮は、地元の**無添加味噌**や味わいが柔らかなる**喜界島の粗糖**など厳選したものを使用していますが、金華さばの旨味を味わっていただくため「あえて」薄味に仕上げております。

石巻港に水揚げされた金華さばを、冷凍することなく鮮魚のまま缶詰にしました。**旬を迎えた中型の金華さばのみ**を使用しています。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。産地でしか食べられない金華さば本来の味をお楽しみください。

商品名	内容量	価格	入数	賞味期間	JAN-CODE
金華さば味噌煮<彩>	170g	オープン	24×2	3年	4941512100993
金華さば水煮<彩>	170g	オープン	24×2	3年	4941512100986

### 展示会情報

出展します！

ブース番号  
3B-34

健康博覧会 2025年2月26日(水)~28日(金)  
東京ビッグサイト 東1・2・3ホール 1000~1700



<https://www.this.ne.jp/>

ご来場、お待ちしております！

2025年2月26日(水)~28日(金)  
東京ビッグサイト 東1・2・3ホール

### 価格改定のご案内

弊社の「有機ココナッツシュガー」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、格改定をすることになりました。

2025年2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
2025年2月納品分より	有機ココナッツシュガー	700円	750円	250g	なし	24	4560342330679

### オーガニック&ヴィーガン ローチョコ

バレンタインに  
おすすめです！



各600円



混載4ケースより

入数：15 賞味期間：18ヶ月  
内容量：37g

酵素が生きている  
低温処理  
ローチョコなのに  
こんなにおいしい！

オーガニック  
ヴィーガン対応  
ローフード  
低糖質



商品名	JAN
ハイカカオ 77%	4518568021116
マイルド 50%	4518568021178
ブルーベリー	4518568021130
スパイス	4518568021147
ストロベリー	4518568021161
コーヒー	4518568021154
抹茶	4518568021185



※金額表示は税抜き価格です。

## 自然芋そば & へぎそば

送料無料：混載5ケース～



自然豊かな新潟県上越市で地域に根づく伝統の味「自然芋そば」。名水百選「大出口泉水」を使用し、**保存料・合成着色料不使用**、そば粉は自家製粉・低温管理の株式会社自然芋そばの商品です！

- ・創業以来こだわり抜いてきたロング商品
- ・旨味を増すために山芋粉を加え、

【自然芋そば】どなたにでも好まれる味に！

【へぎそば】

- ・銅釜で煮込んだふのりをたっぷり使用した淡い緑色のそば
- ・一度食べたら止められない食感です！

商品名	内容量	価格	入数	賞味期間	JAN-CODE
自然芋そば	200g	300円	10入&20入	1年半	4974064132488
へぎそば	210g	450円	20入	1年半	4974064132495

## 喜界島粗糖で高級店の味に！



料理の調味料に！  
紅茶やコーヒーにも！

- ・100%鹿児島県喜界島産
- ・ミネラル豊富で香り高い
- ・深い「こく」と「旨味」
- ・地元では「みりん要らず」といわれる
- ・抜群の美味しさ
- ・煮物にも飲み物にも最適！



●NPOオーガニックアイランド喜界島  
<http://organicisland-kikaijima.com/>



## 喜界島 きかいじま

世界遺産に登録された奄美群島の北西に位置する喜界島。珊瑚礁の隆起速度が世界トップクラスの島として、注目を集めています。風と光は、この島全体を「オーガニックアイランド」にすることを応援しています。

全国の高級料理店でも  
ご愛用いただいております！

商品名	価格	入数	JAN
喜界島粗糖 500g	400円	20	4560342330013

## 大好評！有機野菜ブイヨン



風と光の新品「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

### バックヤードから

酒を主食とする人々があります。アフリカのエチオピア南部に、朝から晩まで酒を飲み、栄養の大部分をそこから得ている民族がいるのです。健康な成人だけでなく、子供や病人、妊婦の人たちも飲んでます。ノンフィクション作家・高野秀行さんの新刊『酒を主食とする人々』（本の雑誌社）で、高野さんはイネ科の穀物・ソルガムで作られた酒を主食とするエチオピアのコンソ人とテラシャ人取材しました。とくにテラシャ人は固形物をあまり摂取せず、「バルショータ」と呼ばれる酸味が強く野菜ジュースのような風味のドロドロした濁り酒（推定アルコール度数8～9%）ばかり飲んでます。驚くべきことに、そんなテラシャ人の健康状態は、酒を主食としない周囲の民族に比べて良好で、体格が良く、筋肉量も多いということです。妊婦も飲んでるので、テラシャ人は生まれる前から酒を飲んでいるということになります。アルコールの摂取量に厳格な現代医学の常識を超えたところで、健康的に生きるテラシャの人々。酒を主食とする民族の謎めいた生活習慣に目が離せません。