



新発売！有機ベーキングパウダー 大袋タイプ (105g)

多くのお客様からリクエストをいただき、
弊社のロングセラー商品・有機ベーキングパウダーの
大袋タイプ (105g) を発売いたします！
使い勝手の良い大袋タイプ、ぜひご愛顧ください！



3月末頃発売開始予定

アルミフリー＆第一リン酸カルシウムフリー

- ・原料は有機濃縮果汁、有機コーンスターチ、重曹のみ！
- ・焼ミョウパ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**
- ・**第一リン酸カルシウムも使用しておりません**
- ・**ユーロ有機認証品**です

<用途>

ホットケーキ、パウンドケーキ、クッキー、
ドーナツ、マフィン、蒸しパン、お饅頭など

<使用量>

小麦粉に対して2%～4%が目安です



こちらも引き続き！



| 商品名 | 価格 | 内容量 | 賞味 | 入数 | JAN |
|-----------------|------|------|----|----|---------------|
| 風と光 有機ベーキングパウダー | 800円 | 105g | 2年 | 24 | 4560342332451 |

有機メイプルウォーター

春だけに収穫される**特別な樹液**を、**持続可能な方法**で丁寧に採取
しています。長時間煮詰めて作られるメイプルシロップと異なり、
カナダでは**スポーツドリンクの代替品**として飲まれています！



樹液100%

カナダの広大な大地と
オーガニックのカエデから、
丁寧に採取した
栄養豊かな天然樹液

46種類の 必須栄養素

特に豊富でナチュラルな
**アミノ酸、ミネラル、
電解質**が含まれており、
健康管理を重視する方に
とっても最高の贅沢

低カロリー 9kcal/100ml

ダイエットはもちろん、
普段の**水分補給**にも
効果的

添加物 一切不使用

無農薬、無香料、非濃縮、
甘味料・防腐剤・保存料
不使用

ダイエットや 美容に

優れた**抗酸化作用**に加え、
癒しとリフレッシュ効果で
疲労回復効果も抜群の
ドリンク

スポーツドリンク の代用品

他の飲料では得られない
高い栄養価と付加価値で、
心も体も大満足



| 商品名 | 内容量 | 価格 | 入数 | 賞味期間 | JAN-CODE |
|--------------------|-------|------|------|------|---------------|
| MAPLE3 有機メイプルウォーター | 500ml | OPEN | 18本入 | 36ヶ月 | 4589457382007 |

※金額表示は税抜き価格です。

有機野菜ブイヨン 春のキャンペーン



3月1日～5月31日までの間、風と光の「有機野菜ブイヨン」を1ケースにつき1個サービス（24個入りのため、23個分のご請求）いたします！幅広くお使いいただけるオーガニックの万能調味料を、この機会に！

- ・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 |

<有機野菜ブイヨンと有機ヴィーガンミートソースで作る春におすすめ絶品ロールキャベツ>

材料(4人前/8個分)

- ・キャベツ 1個
- ①合挽き肉 200g
- ①玉ねぎ(みじん切り) 100g
- ①卵 1個
- ①有機パン粉 10g
- ①ナツメグ粉 少々
- ②有機野菜ブイヨン 15g
- ②有機ヴィーガンミートソース 30g
- ②水 500ml



準備

1. キャベツは芯を取り除きやわらかくなるまで5分程茹で、ザルに上げておきます。
2. ボウルに①を入れ良く混ぜ8等分にします。

調理工程

- ①下茹でしたキャベツに①のタネをのせ、きっちりと巻いて包みます。同様にあと7個包みます。
- ②巻き終わりを下にして鍋に並べ、②を加えて中火で煮立たせて、アクを取ります。
- ③弱火にして蓋をし、30分程煮ます。
- ④お好みでイタリアンパセリの葉をのせたら完成です。

バックヤードから

すぐそこまで春がやってきている今日この頃、桜の木が一年でもっとも強いピンク色をしています。まだ花が咲いてないじゃないか、ですって？その通り。染色家で人間国宝の志村ふくみさんは、開花する直前の桜の樹皮を使い、糸を桜色に染色し、着物をつくります。ピンク色の花を咲かせるために、桜の木は幹も枝も樹液も、木全体でピンク色になるのです。江戸時代後期に生まれ、明治時代に広まったソメイヨシノは、花を楽しむことに主眼が置かれた短命の栽培品種ですが、サクラの原産はヒマラヤです。2万5,000年前の化石からも存在が確認されている野生種のヒマラヤザクラは、インドやネパール、中国南西部、ミャンマーなどに生息する30mの高木で、11～12月の冬場に花が咲きます。サクランボよりグミに似た15mm程度の実は、種も含めて生食可能です。樹液からはガムを、葉からは濃い緑色の染料を、木からは堅く強く香りが良い材木をとることができます。日本では用途別に品種を使い分けていますが、原産種はオールマイティなのです。