

お待たせ
いたしました!

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4月下旬に発売いたします! 使い勝手の良い大袋タイプ、ぜひご愛顧ください!

4月下旬発売開始予定



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いません**
- **第一リン酸カルシウムも使用していません**
- **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、ドーナッツ、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!



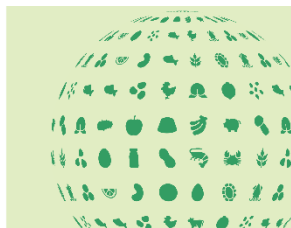
商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
風と光 有機ベーキングパウダー	800円	105g	2年	24	4560342332451

展示会情報

出展します!



多様な食習慣・制限に対応する食品・食材料
PREMIUM FOOD SHOW 2025
4.15日 → 4.17日
10:00-17:00 東京ビッグサイト東ホール



<https://premiumfoodshow.jp/2025/>

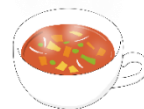
2025年4月15日(火)~17日(木)
東京ビッグサイト 東ホール

ブース番号

PF-6 (東2ホール)

プレミアム・フードショー 2025

有機野菜バイオン 春のキャンペーン



5月31日まで、「有機野菜バイオン」**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、この機会にぜひ!

- 洋食はもちろん、中華や和食にも!
- 原料はオーガニック野菜
- 料理の味を引き立てます!

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機野菜バイオン	580円	88g	1年	24	4560342332383

価格改定のご案内

弊社の「オーガニックパン粉」「奄美カレー甘口」「奄美カレー中辛」「奄美ベジタブルレトルトカレー中辛」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、価格改定を実施することになりました。2025年4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。

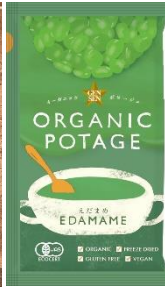


改訂開始	商品名	改訂前	改訂後	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
2025年4月納品分より	オーガニックパン粉	320円	340円	100g	1年	20	4560342330235
2025年4月納品分より	奄美カレー 甘口	450円	470円	180g	1年	24	4560342330044
2025年4月納品分より	奄美カレー 中辛	450円	470円	180g	1年	24	4560342330051
2025年4月納品分より	奄美ベジタブルレトルトカレー 中辛	370円	390円	200g	2年	30	4560342331683

※金額表示は税抜き価格です。

オーガニックのフリーズドライスープ

オーガニック&ヴィーガン&グルテンフリーの
フリーズドライの美味しいポタージュスープです！



【GENSEN ORGANIC POTAGE (えだまめ)】

枝豆特有の風味を生かし、**豆乳**を入れマイルドに仕上げた、
やさしくシンプルなポタージュです。

【GENSEN ORGANIC POTAGE (トマト)】

トマトの酸味と甘味、旨味のバランスのよいポタージュです。
にんじんのペーストを加え、**野菜の甘み**もプラスしています。



【GENSEN ORGANIC POTAGE (コーン)】

甘みの強い**スーパーズイートコーン**を使用。
より甘みを引き出すためにコーンを煮込みました。

**サンプル依頼
お待ちしております！** **ご注文は1ケース(120食)〜**

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
GENSEN ORGANIC POTAGE (えだまめ)	210円	17g	12ヶ月	120	4945137042072
GENSEN ORGANIC POTAGE (トマト)	210円	16g	12ヶ月	120	4945137040078
GENSEN ORGANIC POTAGE (コーン)	210円	18g	12ヶ月	120	4945137041075

越後名水仕込み 自然芋そば

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付く伝統の味「**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！

・銅釜で煮込んだ**心のり**をたっぷり使用した
淡い緑色のそば
【へぎそば】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

バックヤードから

油で食材を揚げる食べ物は、奈良時代に中国から唐菓子として渡来しましたが、油が高価だったことと庶民の口に合わなかったことから定着しませんでした。しかし16世紀にポルトガルから長崎に伝わった「天ぷら」は革新的でした。ポルトガル語の「テンポラ (temporas)」は、カトリックにおける「四季に行う齋日」で、人々はこの日、祈禱をして肉食を禁じ、野菜や魚に小麦粉で衣をつけて揚げた料理を食べていました。伝来当初、「長崎天ぷら」と呼ばれたそれはフリッターに近く、水を使わず小麦粉、卵、酒、砂糖、塩で衣を作り、衣そのものに味が付いていました。これが17世紀に関西に伝わり、野菜を中心にごま油などの植物油で揚げる「つけ揚げ」に発展します。そして江戸時代に江戸へ進出すると、魚介類をごま油で揚げる「ゴマ揚げ」として庶民の間に浸透しました。春爛漫のいまはヨモギ、フキノトウ、タラの芽、タケノコなど旬の食材が天ぷらにピッタリです。ぜひ小麦粉に風と光のベーキングパウダーを混ぜててんぷら粉を作り、美味しい天ぷらをお召し上がりください。 ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。 担当社信行 KH250401A