



大好評！業務用商品のご案内



全国のカフェやレストラン、パン屋さん、お菓子屋さんなどで大好評の業務用商品をご紹介します！



the most beautiful
villages
in japan



喜界島粗糖

こくとう味が強く、あらゆる料理の**基本調味料**としてお使いいただけます。
20kg×2袋タイプになります。



有機スティックシュガー

コーヒー・紅茶に最適なクセがなく、
まろやかなスティックタイプの
有機砂糖。**3g×200本**入りです。



有機砂糖

パン作り、お菓子作りにご愛用
いただいている有機砂糖。
25kgタイプでのご用意です。



有機ベーキングパウダー

アルミニウムも第一リン酸カルシウムも
不使用の**ユーロ有機認証品**です。
クッキー、ドーナツ、お饅頭などに！
1kgで賞味2年でのご用意です。



ご使用イメージ

オーガニック

ヴィーガンカレールウ

世界で初めて開発したオーガニック
+ヴィーガンのカレールウです。
1kg×10袋、賞味1年になります。



有機野菜パイオン

和洋中、**あらゆる料理**と相性が
良く、お手軽に使える
オーガニック野菜パイオン。
1kg×6、賞味1年です。



有機穀物で作った天然酵母

有機穀物を栄養源にして、オーガニックの
栄養素で育てたドライーストタイプの
天然酵母です。廃糖蜜や化学薬品は一切
使用しておらず、**昔ながらの素朴な原料**と
方法によって作りました。
500gで賞味1年になります。



ゲアンの古式天日塩

旨味と甘さが際立つ普段使いに最
適なお塩です。ベトナム・ゲアン
省の入浜式塩田と天日塩田の2工
程で、太陽光と風の力のみで作
りました。
20kgタイプでのご用意です。



オーガニックココナッツシュガー

低GIで体内に脂肪として蓄積されることが
少ない性質があります。老化を防止し、食物
繊維が腸内細菌のバランスを整えます。白砂
糖の代用として、**料理やお菓子作り**、運動時
のアイソトニック飲料など、幅広い用途にお
使いいただけます。**25kg**タイプになります。

他にも有機コストリカ
黒糖や有機パン粉など
業務用商品を
取り揃えております。
すべて小売り用サイズ
もあります。
詳しくは営業部まで
お問い合わせください！



有機ベーキングパウダー 大袋タイプ (105g)

※金額表示は税抜き価格です。



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！**ユーロ有機認証品**です
- 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**

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)** を発売開始！



<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、蒸しパンなど

<使用量>小麦粉に対して**2%～4%**が目安です



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

好評発売中！風と光で作った塩

枝豆に最適！旨味と甘さが際立ちます！
普段使いに最適なお手頃価格！



- これからの季節、枝豆やキュウリに最適です！
- ベトナムの北中部に位置する塩の産地、ゲアン省の希少な古式天日塩
- 3月～10月頃の天気の良い日に、風の力と強い太陽の光のみで塩職人たちが塩づくりを行っています
- 日本では廃れてしまった入浜式塩田と天日塩田の2工程を経て作られた細粒のフレーク塩です



入浜式塩田：塩田に撒いた砂を毛細管現象によって結晶化させ、これを集めて海水をかけて濃縮させます。濃縮海水を作ります。
天日塩田：入浜式塩田で濃縮された海水を天日で結晶化させます。ミネラルバランスの良いお塩が取れます。

商品名	内容量	入数	JAN
風と光で作った塩	500g	20	4560342332260

500円

グルテンフリー 玄米パンシリーズ

グルテンフリー＆アレルギー特定原材料等28品目
不使用の玄米パンシリーズです！
混載3ケース～
送料無料



国産玄米粉を使用したグルテンフリーの丸パン。個包装なので保存に便利です。電子レンジで温めることでふんわりもちもち食感をお楽しみいただけます。



国産玄米粉を100%使用し焼き上げた、グルテンフリーの玄米丸パンです。**焙煎した玄米の香ばしさ**と、お米のほのかな甘みをお楽しみいただけます。



国産玄米粉を主原料に、**北海道産小豆**を使用したあんこを包んだグルテンフリーのあんパン。レンジで温めればふんわりもちもち食感に！

【玄米丸パン】

【焙煎玄米丸パン】

【玄米あんパン】

商品名	内容量	価格	入数	賞味期間	JAN-CODE
玄米丸パン	1個	OPEN	10	90日	4560176736746
焙煎玄米丸パン	1個	OPEN	10	90日	4560176735497
玄米あんパン	1個	OPEN	10	90日	4560176736753

バックヤードから インスタフォローお願いします！



<https://www.instagram.com/kazetohikari.jp/>

食品のなかで、生物由来でないものは、塩だけです。唯一の無機物でカロリーもない塩をわざわざ食べるのは、しょっぱい味のする物質が、塩化ナトリウムしかないためです。味や生命維持だけでなく、塩には防腐作用があり、歴史的に重要な役割を担ってきました。特定の季節にとれる魚介類や農産物を他の季節でも食べることができるよう、塩漬け(塩蔵)にしたのです。野沢菜漬けなどの漬物類や新巻鮭といった食品のルーツも塩蔵品です。塩蔵は魚醤や塩辛など、多くの発酵食品も生み出しました。和食に欠かせないみそやしょうゆも、もとは穀物の塩蔵中に耐塩性の微生物が作用して生まれたものです。さらに塩には旨味強化作用もあり、適量を加えるとアミノ酸や核酸を食材独自のおいしさとして引き出します。弊社の「風と光で作った塩」は、塩に熟知したプロの料理人から好評で、「貝の砂抜きに使うと、他の塩とは比べ物にならないほど、潮を吹いて砂が抜けます」というコメントをいただいたこともあります。本当の塩の良さは、海に生息する生き物たちが実感できるのかもしれない。ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。 担当辻信行 KH250601A