



風と光 夏カレーシリーズ

今年の夏も猛烈な暑さが続きます！
スタミナ満点のカレーで乗り切りましょう！



オーガニックヴィーガン
レトルトカレー 野菜



オーガニックヴィーガン
レトルトカレー 豆



オーガニックヴィーガン
カレールゥ



28品目不使用
ヴィーガンカレールゥ



28品目不使用ヴィーガン
レトルトカレー



奄美ベジタブル
レトルトカレー 中辛



奄美カレールゥ 甘口



奄美カレールゥ 中辛



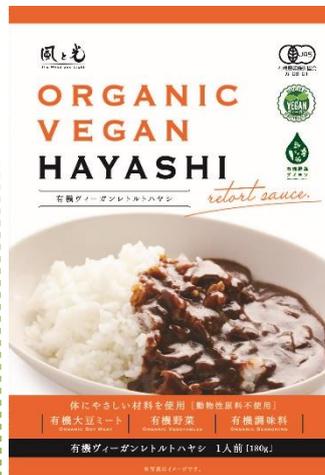
ケース入数：24個
(奄美ベジタブルレトルト
カレーのみ：30個)



- ・国内初！オーガニック&ヴィーガンのカレールゥとレトルトの野菜カレー&豆カレー
- ・グルテンフリーでアレルギー対応の28品目不使用カレールゥ&レトルトカレー
- ・奄美大島のうこんと喜界島の粗糖を使った奄美カレールゥ&レトルトカレー

商品名	価格	内容量	賞味	JAN-CODE
オーガニックヴィーガン レトルトカレー 野菜	560円	180g	2年	4560342331942
オーガニックヴィーガン レトルトカレー 豆	560円	180g	2年	4560342331973
28品目不使用ヴィーガン レトルトカレー	500円	180g	2年	4560342332215
奄美ベジタブル レトルトカレー 中辛	390円	200g	2年	4560342331683
オーガニックヴィーガン カレールゥ	740円	150g	1年	4560342331287
業務用オーガニック ヴィーガンカレールゥ	OPEN	1kg×10	1年	
28品目不使用ヴィーガン カレールゥ	580円	150g	1年	4560342331959
奄美カレー 甘口	470円	180g	1年	4560342330044
奄美カレー 中辛	470円	180g	1年	4560342330051
奄美カレー 業務用 中辛	OPEN	1kg×10	1年	

有機トマトのハヤシもどうぞ！



- ・オーガニック
- ・ヴィーガン
- ・酵母エキス不使用
- ・伝統的な昭和レトロのハヤシの味を再現！
- ・濃厚なコクと旨味を出すために試行錯誤を重ねました
- ・爽やかな有機トマトの風味を生かし、バランス良く仕上げました

価格：620円
賞味：2年 入数：24

商品名	内容量	JAN-CODE
有機ヴィーガン レトルトハヤシ	180g	4560342332321

オーガニック とろける玄米おかゆ

※金額表示は税抜き価格です。



日本の有機農家が育てたお米で出来た
簡単で毎日手軽に続けられる**国産有機玄米100%**
ライスシリアルです！

- 使いやすいパフタイプで、独自の膨化加工により**消化に負担がかかりません**
- 玄米の**栄養価はそのままに**、玄米本来の味を楽しめます
- お湯や水、スープと混ぜるだけで**簡単**
- **介護食**としても使いやすい、滑らかなおかゆが出来上がります



<お召し上がり方> 基本のおかゆ / 5倍粥
 <材料> 本品20g、お湯100ml
 <作り方> 本品20gにお湯100mlを加えてよく混ぜれば完成です
 <アレンジ例> 朝食シリアル風、洋風リゾット、鍋のシメ

1ケース～
別途送料

商品名	内容量	価格	入数	賞味期間	JAN-CODE
有機玄米おかゆ	40g	600円	20	1年	4580772190254

北海道産オーガニック小麦

北海道産契約栽培
有機小麦です！**混載4ケース～
送料無料**



小麦本来の
美味しさ、
栄養を摂取
できるよう
「麦の風工房」
の石臼で
ゆっくり
低温製粉

【オーガニック全粒粉（石臼挽き）】



貴重な北海道産
有機小麦が
原料の薄力粉
です
ケーキや
菓子類、
天ぷらなどに

【オーガニック薄力粉】



【オーガニック強力粉】
もちもち感のある
パンが作れます！



【オーガニック玄小麦】
ごはん混ぜたり、
ゆでてサラダに
トッピング！

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
北海道産オーガニック全粒粉（石臼挽き）	605円	500g	1年	12	4958387280101
北海道産オーガニック薄力粉	589円	500g	1年	12	4958387280088
北海道産オーガニック強力粉	601円	500g	1年	12	4958387280095
北海道産オーガニック玄小麦	489円	600g	1年	12	4958387280163

北海道産オーガニック黒にんにく

上富良野のバイオダイナミックファームで**有機栽培**された
にんにくを使用しています。夏場の**疲労回復**に効果抜群！



- 北海道産オーガニックにんにく100%使用
- 朝晩の寒暖差としっかりと冬と夏の差がある土地だからこの
しっかりとした甘みがあります
- 波動を帯びた熱の移動を利用した加工方法で、**自社加工**しています
- にんにくに振動と必要な熱を供給することで（キャビテーション効果）
まるやかさが増し、**食べやすい**黒にんにくになっております
- 辛味がなく、フルーティー、プルーンのような味わいが特徴です
- **1日1～2粒**を、皮をむいてそのままお召し上がりください



1ケース～ 別途送料

商品名	内容量	価格	入数	賞味期間	JAN-CODE
北海道産オーガニック黒にんにく	100g	1,285円	20	1年	4958387480129

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/>



イモやトウモロコシ、バナナが主食のアフリカですが、米料理も存在します。詳しい方は、セネガルやガーナといった西アフリカで広く食されるトマトベースで見た目はケチャップライスによく似たジョロフライスをご存知でしょう。しかしアフリカには、国全体で米を主食としている国があります。それは、マダガスカル。世界で4番目に大きな島で、バオバブの木やキツネザルが有名です。この島は、インドネシアやインドをルーツに持つ人々が多く、言語や文化もアジア圏と通底しています。そのため米が主食で、調理法にはフランス統治時代の名残も見られます。基本的にワンプレートで、ご飯の上におかずがのっていたり、添えられたりします。パンバラ豆を煮込んで豚肉と一緒に炒めるウォアンジョボリ・シ・ヘナキソアや、ココナッツミルクで炊いた米にソーセージなどの肉を入れ野菜を添えたヴァリ・アミナナ、アフリカ大陸に近い西海岸では、米とキャッサバを混ぜて食べる習慣もあります。アジア、アフリカ、ヨーロッパが融合した米料理を味わえるのがマダガスカルなのです。