



あけまして おめでとうございます

コロナによって従来の価値観が変化し、私達の生き方も変化を遂げています。変異株が次々と生まれるなかで迎える新年、世界的な傾向として、健康に生きていく道を模索することがより一層求められているのです。

弊社は、ご好評をいただいている商品シリーズ「カジュアルオーガニック&ヴィーガン」を進化・充実させることを中心に、本年も皆様に魅力的なご提案をさせていただきます。

時代がどのように変わろうとも、皆様と共に、一歩ずつ前に進む所存でございますので、本年もどうかよろしくお願ひ申し上げます。

株式会社 風と光 代表取締役 辻 明彦



乞うご期待！ 展示会出展

2月

新商品お披露目

ブース番号
No. 9-113-40



http://smts.jp/

2022年2月16日(水)~18日(金)

幕張メッセ 9ホール

(株) 五味商店・こだわり食品コーナー

冬はやっぱり 有機焼き栗



食べ切りサイズの個包装

今
売れて
います!



国技館の大相撲の観戦で
大人気の焼き栗です!
食べ始めると止まらない!

「にっこり笑った
有機 焼き栗」 1ケース
より直送

1,000円

賞味期間：9ヶ月 入数：20
JAN:4952671147033
内容量 480g (80g×6)

オーガニック ローチョコ

バレンタインの贈り物として!

北欧・エストニアより
身体に優しいチョコをお届け!



昨年のバレンタインで大好評をいただきました。
おいしくて身体にいいローシクチョコ!

各500円

内容量 37g

混載4ケースより 入数：15 賞味期間：1年



ブランド名：ローシクチョコ(ROOSIKU)

- ・石臼を使って原料を手作業で混合
- ・甘みは低GI値のココナッツシュガー使用
- ・貴重なペルー産の希少カカオ・クリオロ使用
- ・エストニア原産の自生種のベリー使用



Estonia

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



- ・大切な人へのプレゼント
- ・自分へのご褒美に
- ・スポーツや運動の後に

商品名	37gJAN
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

価格改定のご案内

- ・奄美カレールウ甘口
- ・奄美カレールウ中辛
- ・オーガニックカレールウ
- ・28品目不使用カレールウ
- ・有機レトルトカレー野菜
- ・有機レトルトカレー豆
- ・有機ベーキングパウダー 10g×4
- ・有機穀物で作った天然酵母3g×10
- ・有機穀物で作った天然酵母9g



詳細はHPをご覧ください
https://kazetohikari.jp/

既にご案内の通り、左記商品につきましては原材料・資材の高騰、加えて物流費等の諸経費の上昇により、価格改定をさせていただくことになりました。2022年2月納品分より適用となります。何卒事情ご賢察の上ご理解を賜りたくお願ひ申し上げます。



プレミアムなナチュラルペットフード



大切な家族の一員であるペット。それぞれのペットの体質や暮らし環境によって、必要な栄養は異なります。ペットの健康を最優先に考えた無添加のサポートフードです！

3ケースより直送（全28種類）

ワンランク上のペットフード
詳しくは弊社営業まで！



ジービッツグルコサミンスティック犬用
↑おやつ感覚でしっかり関節ケア

商品名	賞味	価格	入数	JAN
日本のみのり とり缶 (80g)	3年	450円	20	4971234038856
日本のみのり キャットフード (200g)	6ヶ月	1,100円	1	4571334038054
ジービッツグルコサミンスティック犬用(30枚)	1.5年	1,800円	30	4971234039112
エヌビッツ消化酵素トリーツ犬用(40枚)	1.5年	1,000円	30	4971234039051

日本のみのり とり缶 (80g) 犬猫兼用

- ・岩手県産の南部どりを100%使用
- ・やみつきのおいしさと香り
- ・やわらかいむね肉100%
- ・おいしいスープで水分補給

伝統の味 味付けいなり



- ・味付けは、醤油、国産粗製糖、みりん、あらじおを使用
- ・油揚げ本来の味をお楽しみいただけます
- ・遺伝子組み換え大豆は不使用
- ・ボリューム感たっぷりの20枚入り

1ケースから
発注可能

うどん、そば、
そうめんにも
よく合います！
もちろん、定番の
いなりずしにも！



賞味期間：3ヵ月

商品名	価格	入数	JAN-CODE
味付けいなり	550円	30	4580058560016

保存料・着色料無添加

みなさま、花粉症対策は万全でしょうか？



こんにちは。弊社営業担当の猪岡です。私は長年、花粉症に悩まされてきました。しかし、3年間自分の身体で実験をした結果、症状が出なくなりましたので、その方法をご紹介します。早い方は2月頃から、多くの方は3月頃から花粉症の症状が現れます。症状が出始める1ヵ月ぐらい前から、**ビタミンD**を服用し、体内に蓄積させてください。花粉症がほとんど収まります。弊社の事務所は横浜にありますので、地元の企業・ファンケルさんのビタミンDをお勧めいたします。

1粒1200IUを一日3粒を目安にお飲みください。私は毎年2月に入ってから服用します。薬の作用で眠くなることもなく、鼻も痛くならないし、また夜もぐっすり眠れます。鼻がつまることもなく、何より薬に頼らなくて済むのです。

効果が薄い方は4～5粒にして経過観察してください。

花粉症の時期が終われば服用しなくても大丈夫です。是非お試しください！（猪岡）



バックヤードから

人類が地球上の地質や生態系に甚大な影響を与えたことから、新しい地質年代として「人新世 (Anthropocene)」を設けてはどうかという議論が盛んです。その動きと並行して、SDGs (持続可能な開発目標) が国連で採択され、これを肯定的に評価する動きと、あくまで表面的な目標に過ぎないと批判する声が上がっています。弊社が掲げる「食の本質化」は、人新世において、ヒト以外のあらゆる生命への最大限の利他的配慮によって、生態系の循環を豊かに保持する試みです。ヒトとヒト以外の生命を対等にみならず視点は、まさに、家族の一員である犬や猫などの食へ物に配慮することにもつながります。宇宙旅行ができるようになったとは言え、わたしたちは当面の間、この地球上であらゆる生物と共に暮らし続けてゆかなくてはなりません。そのためにはどうしたら良いのか。わたしたち風と光は今年も食の視点から、この問題にアプローチしていきます。

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.90 2022(令和4年)年2月1日発行

<https://kazetohikari.jp/>

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

産地応援キャンペーン!

2月~
3月



このたび、産地応援企画といたしまして「喜界島粗糖500g」（喜界島応援）、「紅大豆 甘納豆」（山形県川西町応援）のキャンペーンをおこないます！2月1日～3月31日までの期間、以下の商品をケース単位でご発注いただきますと、1ケースにつきそれぞれサービスさせていただきます。なお、ロット混載2ケース以上となります。

1ケースにつき2個サービス

20個入りのため、
18個分のご請求になります
ミネラル豊富なコクと旨味
あらゆるお料理、飲み物に
お使いいただけます！

喜界島粗糖

350円 内容量 500g
JAN: 4560342330013
賞味期間: なし 入数: 20



1ケースにつき3個サービス

30個入りのため、
27個分のご請求になります
川西町の在来種「紅大豆」は
ポリフェノール豊富。甘さ控えめ、
かわいい食べきりサイズ

紅大豆甘納豆

230円 内容量 40g
JAN: 4560342332109
賞味期間: 4ヶ月 入数: 30



お鍋・水餃子にも！有機ヴィーガン野菜餃子

オーガニック&ヴィーガン

世界初!



- 有機栽培小麦の皮
- 有機のこだわり原材料
- 焼き餃子はもちろん、お鍋に入れたり水餃子としてポン酢でも！

商品名	賞味	価格	入数	JAN
有機ヴィーガン 野菜餃子 8個(冷凍)	冷凍1年	OPEN	24	4560342332062

出展します！展示会情報

新商品
ご披露!

ブース番号
No. 9-113-39

SMTS 2022
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー

<http://smts.jp/>



2022年2月16日(水)～18日(金)

幕張メッセ 9ホール

(株) 五味商店・こだわり食品コーナー

価格改定のご案内

既にご案内の通り、下記商品につきましては原材料・資材の高騰、加えて物流費等の諸経費の上昇により、価格改定をさせていただくことになりました。有機パンミックス粉（プレーン・全粒粉）につきましては、2022年3月納品分より、他商品は2022年2月納品分より適用となります。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。詳細につきましては、弊社HPをご覧ください。<https://kazetohikari.jp/>

3月納品分より

- 有機パンミックス粉プレーン
- 有機パンミックス粉全粒粉



2月納品分より

- 奄美カレールウ甘口
- 奄美カレールウ中辛
- オーガニックカレールウ
- 28品目不使用カレールウ
- 有機レトルトカレー野菜
- 有機レトルトカレー豆
- 有機ベーキングパウダー 10g×4
- 有機穀物で作った天然酵母3g×10
- 有機穀物で作った天然酵母9g



極上のおいしいこんにやく

有機栽培こんにやく芋100%使用

菊松こんにやくは、製粉されたこんにやく粉を一切使わず、有機栽培した広島県産のこんにやく芋だけを使用。こだわり抜いた原材料と、「木の灰」を使った昔ながらの製法で、極上の美味しさを実現しました。一般的なこんにやくに感じる「臭み」や「エグみ」が非常に少なく、水洗いのみでそのままお召し上がりいただけます。



有機生芋100%菊松[板]こんにやく250g



こんなにおいしい
こんにやく、
初めて食べました

- ・広島県産有機栽培こんにやく芋を100%使用
- ・昭和2年創業以来培ってきた昔ながらの
缶蒸製法で熟成させた味しみの良いこんにやく
- ・アク抜き不要、サッと水洗いで使用可



有機生芋100%手結びしらたき4個入



[プレーン] 蒟蒻わらび餅80gきな粉付

- ・1つ1つ手結びした系こんにやく
- ・煮物に大活躍間違いなし!
- ・お肌によいセラミドを豊富に含有しております

- ・ふるふる ぷるぷる の涼やかな食感
- ・夏季限定のわらび餅風のこんにやく
- ・どんな蜜とも相性が良い素直さ
- ・様々なアレンジが楽しめます



有機生芋100%菊松[糸]こんにやく180g



- ・冷やし中華などの麺類の代用品
- ・ミンチ肉やご飯のかさ増しにも

商品名	賞味	価格	入数	JAN
[プレーン] 蒟蒻わらび餅80gきな粉付	120日	230円	40	4975610418100
[抹茶] 蒟蒻わらび餅80gきな粉付	120日	260円	40	4975610418117
[豆乳] 蒟蒻わらび餅80gきな粉付	120日	260円	40	4975610418094
有機生芋100%菊松[板]こんにやく250g	120日	280円	30	4975610310008
有機生芋100%菊松[糸]こんにやく180g	120日	280円	20	4975610311005
有機生芋100%手結びしらたき4個入	120日	324円	30	4975610313016

安心の国産バターワッフル



香り高いバターの味わいと
サクサク食感が好評です!

ティータイムにどうぞ



- ・安心の国産原料を使用
- ・発酵バターを全体の20%使用
- ・添加物は使用していません
- ・やさしい甘さで後をひく美味しさ

発注ロットが小さくなりました!

1ケースより直送可!

薄焼きバターワッフル
350円

賞味期間: 120日 入数: 32
JAN: 4983067902653
内容量10枚(個包装)



個包装なので
食べやすくて
嬉しいです!

バックヤードから

1月中旬、弊社代表が喜界島に伺いました。最高気温が15度前後という1月の喜界島、いまは製糖期の真っ盛りです。今年の喜界島粗糖のさとうきびは豊作で、黒糖も昨年並みの出荷量になっています。昨年末、喜界島では農業生産性の向上と農家経営の安定を計るため、第2地下ダムの建設事業が始まりました。老朽化が進む従来の喜界地下ダムなどの農業水利施設の改修も予定されています。また、弊社とご縁が深い「結いグループ喜界」が製造している「島ごまドレッシング」は、テレビ番組「カンプリア宮殿」でも紹介されて人気沸騰中! 現在生産が追い付かない状況です。このドレッシングで使われている喜界島のごまは、弊社でも取り扱っておりますので、ぜひお試しください。2月から始める弊社の「産地応援キャンペーン」では、喜界島粗糖と紅大豆甘納豆(喜界島粗糖を使用しています)を通して、オーガニックアイランド・喜界島と弊社の実験農場のある山形県川西町を応援いたします。皆様のご支援、どうぞよろしくお願い申し上げます。

オーガニック&ヴィーガン ローチョコ

バレンタインの贈り物!



混載4ケースより
入数: 15
賞味期間: 1年
内容量: 37g

ブランド名: ローシクチョコ(ROOSIKU)

各500円



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



2月14日

商品名	37gJAN
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



お待たせしました!



絶品! 国産有機黒糖

今年も喜界島の有機黒糖&有機ごまの季節がやってきました!
オーガニックアイランドの豊かな土壌で育まれたおいしい黒糖とごまを、
ぜひご賞味ください! どちらも数量限定の希少品になります。

鹿児島県
喜界島産



- ・和食はもちろん、あらゆるお料理に
- ・上品でコクがあり、「ミリンいらす」と言われています
- ・全国の高級料理店でご愛用いただいております

国産有機黒糖
粉末 100g
24入 550円
JAN:4560342330785



- ・そのままおやつとしてお召し上がりいただけます
- ・アルカリ性の土壌に育まれたミネラル豊富な黒糖です
- ・和三盆のようにクセのない味わいで、パクパク食べ進められます

国産有機黒糖
かち割り 100g
24入 550円
JAN: 4560342330792



希少品! 国産有機ごま

日本で流通している白ごまの99.9%は輸入品。残り0.1%の国産ごまは、喜界島が生産量日本一を誇っております。



- ・手作業でふっくら香ばしく煎り上げました
- ・豊かな風味と甘みがあるので、料理の主役になります
- ・小粒ではありますが香り高く、様々な料理やお菓子によく合います

国産有機いりごま
30g
30入 550円
JAN: 4560342330815



- ・袋を開けた瞬間から、こぼばしい香り
- ・ドリンク、デザート、パン、お料理などに幅広く使えます
- ・ほんの少しお使い頂くだけで、高級感を醸し出します

国産有機すりごま
30g
30入 550円
JAN: 4560342331379



杉俣純二郎作 特別栽培喜界島黒糖

数量限定



杉俣純二郎作
喜界島黒糖粉末110g
20入 380円
JAN: 4560342330259

杉俣さんの特別栽培喜界島黒糖は、上品でしっかりしたコクがあり、大人気です。料理に使いやすい粉末タイプとそのまま食べられるかち割りタイプを数量限定で発売中です!



杉俣純二郎作
喜界島黒糖かち割り110g
20入 380円
JAN: 4560342330259

新商品のご案内

この春、新商品を発売いたします! 乞うご期待ください!



有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素



有機黒糖寒天ゼリーの素

他にも、天日塩や、有機ヴィーガンミートソースなど、満を持してこだわりの新商品を続々とご披露いたします!

大好評！大田記念病院の
だしパック

今売れています！

TBS「ラヴィット」の「超一流和食料理人が選んだ
美味しいだしパックランキング」で、堂々の第1位に！
注文が殺到し、欠品が続きまして申し訳ございませんでした。
現在は通常通りご注文いただけます。



100g
(10g×10包)

- だしの旨味で減塩を実現
- 砂糖や化学調味料は一切加えておりません



根菜のみそ汁

このだしパックによって、
従来の病院給食が
おいしく一新されました



混載3ケースより直送

賞味期間：1年

商品名	価格	入数	JAN-CODE
大田記念病院が考えただしパック 100g (10g×10包)	500円	40	4904825109244
だしパック 300g (10g×10包)×3	1400円	18	4904825109459

オーガニックごま油



オープン価格



深煎りで
実現した
最上の
ゴマの
風味

メキシコの
高原で
栽培された、
貴重な
オーガニックの
ゴマを使用

低温圧搾
による
無精製の
オイル



【有機焙煎ごま油】

内容量
180ml

【有機バージンごま油】

国内充填
原産国：メキシコ

ご注文は右記商品（ソフトドリンク）も含めて
混載3ケース～

商品名	賞味	価格	入数	JAN
有機焙煎ごま油 180ml	1年	オープン	12	4975610418100
有機バージンごま油 180ml	1年	オープン	12	4571342650568
有機レモネード 180ml	10ヶ月	340円	20	4571342650124
有機ジンジャーエール 180ml	10ヶ月	340円	20	4571342650162
有機スパークリング・アップルジュース275ml	2年	480円	12	3760190652010
有機スパークリング・アップルジュース750ml	2年	980円	6	3760190652003

オーガニック ソフトドリンク

各340円



シチリア産
有機レモンと
有機アガベ
シロップだけで
作りました

【有機レモネード】

内容量
180ml

四万十川流域産の
有機生姜と
有機アガベ
シロップだけで
作りました

【有機ジンジャーエール】

ご注文は左記商品（ごま油）も含めて混載3ケース～



【有機スパークリング・アップルジュース】



480円

内容量275ml



980円

内容量750ml

フランス産の有機りんごストレート果汁
100%使用。保存料も酸味料も使用し
ておりません

ご注文は左記商品（ごま油）も含めて
混載3ケース～

オーガニックティーバッグ

各400円



オーガニック ダージリン



味・香りともに
熟した果実のような
豊潤で豊かな風味

原産国：インド
15包入り
ケース入数：12

オーガニック はとむぎ茶



スッキリした
優しい甘み
身体に優しい
ノンカフェイン

原産国：ラオス
15包入り
ケース入数：12

この他にも、アッサム、ルイボスティ、麦茶、抹茶入り煎茶、
玄米茶、棒ほうじ茶、アールグレー、紅茶も好評発売中。
すべてオーガニック。ご注文は混載4ケースより

商品名	JAN
オーガニック ダージリン	4530133022076
オーガニック はとむぎ茶	4530133022083

バックヤードから

国会議事堂の前が畑になり、さつまいもが栽培されていた戦時中、米不足を乗り切るための「節米料理」が流行りました。米の代用品としてうどんが細かく切って炒められ、スプーンで食べてチャーハン気分を味わったのです。メリケン粉（小麦粉）も貴重なことから、米ぬかでチョコレートの風味を出した「ぬか入りビスケット」も食されました。戦局が悪化した1944年には、「雑炊食堂」が都内に335軒できました。外食券がなくても雑炊が食べられる食堂で、昼食時には冷ご飯から作る粗末な雑炊を求め、毎日長蛇の列ができたのです。さつまいもは飛行機の燃料になり、人々はかぼちゃの種まで食し、道端の雑草は「貴重な野菜」になり、敗戦を迎えます。戦後の食糧難は、これに輪をかけて深刻なものでした。現在、そして近い将来、ウクライナの食糧状況はどのような局面を迎えるのでしょうか。私たちにできることを考え、祈りながら推移を見つめています。



新登場！有機寒天ゼリーの素

2022年度 新商品第1弾



有機黒糖寒天ゼリーの素

- オーガニックの黒糖に有機ココナッツシュガーのkokと有機砂糖のすっきりした甘みを加えました
- EUで有機認証を取得している国内製造のこだわりの寒天を使用
- そのままでも、アイスや果物を添えても、美味しくお召し上がりいただけます



有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素

- 国産の上質な有機抹茶を使用
- 抹茶の豊かな風味を生かし、有機黒糖でさらに深い味わいを実現しました
- EUで有機認証を取得している国内製造のこだわりの寒天を使用
- そのままでも、きな粉をかけたアイスや果物を添えても美味しくお召し上がりいただけます

商品名	内容量	賞味	価格	入数	JAN
有機黒糖寒天ゼリーの素	60g	3年	280円	24	4560342331898
有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素	60g	3年	280円	24	4560342332284

28カレーキャンペーン！



詳細は営業まで
お問い合わせください！



グルテンフリーはもちろんのこと、9つの主要スパイスと小麦を含めた28の原料を使用しないアレルギーフリーのレトルトカレーです。オール植物性で米粉を使用した野菜たっぷりのヴィーガン仕様。特定のものを食べられない方も食べられる方にもお楽しみいただけます。

グルテンフリー確認検査書公開



結果は**不検出**
なんと測定限界の
1ppm以下

主要各国のグルテンフリー表示が20mg以下(20ppm以下)のところ、弊社の28品目不使用レトルトカレーは1ppm以下の「不検出」という結果に！

28品目不使用 ヴィーガンレトルトカレー

500円 内容量 180g
JAN: 4560342332215
賞味期間: 2年 入数: 24

大好評！極上・生もずくのシーズンです！

水揚げ1%の最高級品のみ
沖縄の知念漁港



低カロリー・食物繊維豊富
腸内環境を整える

料亭の味を食卓へ
高級スーパーでも続々採用

極上生もずく 2食入
内容量 200g
(もずく40g・調理酢60g) 2食

極上生もずく(和風旨たれ付) 2食入
内容量 120g
(もずく40g・旨たれ20g) 2食

もずくとタレは
別々に真空密閉包装

●共通 価格: OPEN
液別添タイプ 入数: 20
賞味期間: 冷蔵30日
冷凍150日(解凍後29日)



コリコリした歯ごたえ、
今まで食べてきたもずくの
なかで最高の食感です！

塩蔵しない本物のもずくの良さが理解できました。お酢の味もちょうど良く食べやすいです



食感、量、お酢のまろやかさ！全てがパーフェクト！毎日食べたいくらいです。もずくが大好きになり、リピートしています！

無添加の極上あられ

今売れています!

主原料であるもち米を中心に、宮城県産の原材料にこだわり抜き、お子様も安心してお召し上がり頂ける無添加の美味しいあられです。



日本茶のお供に
ぴったりのあられ
です。くつろぎの
時間に、ほっと
する味わいの
あられをどうぞ。

【チーズ黒胡椒】
チェダーとカマン
ベールに黒胡椒で
やみつき旨さ

【宮城のり吹雪】
宮城県産の海苔と
塩、もち米本来の
風味を楽しめます

【スパイスカレー
あられ】
スパイス10種類以上
を使用した奥深さ

ご注文は混載50個〜

賞味期間：3ヶ月

商品名	価格	入数	JAN-CODE
チーズ黒胡椒40g	450円	10	4560335380803
宮城のり吹雪55g	450円	10	4560335380742
スパイスカレーあられ80g	500円	10	4560335380858

イタリアからやって来た 無添加アイス・キャンディー

常温品

常温品ですが冷凍庫で凍らせて

12時間程度冷凍庫で凍らせて、固まったら食べごろ。
袋を開けたら中身をムニッと押し出して、そのままパクッと!



Fruitteto (フルッテート)

そのまま
ヨーグルトに
炭酸水やアルコールで
割って飲んでもOK!

濃縮還元していない
フルーツ100%の
アイスキャンディー
カロリー低めなのも
嬉しいポイント
お菓子作りの材料にも!

各 500円 (5本入)

ご注文は混載7ケースより

内容量40g 入数：8 賞味期間 1年2ヶ月

《4つの味》



商品名	JAN-CODE
マンゴー&パッションフルーツ	4580663871644
ピーチ&マンゴー	4580663871668
アップル&ラズベリー	4580663871682
グアバ&ストロベリー	4580663871705

良質なたんぱく質を! 麻の実のおやつでどうぞ



380円

たんぱく質が豊富な
麻の実粉と
香ばしい国産きな粉をてん
菜糖と水飴で
柔らかく練り上げた
健康おやつ

内容量：9個
賞味：4ヶ月
ケース入数：32
ご注文は混載5ケース〜

【たんぱくぼ〜る】
JAN：4582144960076



650円

植物性の素材がうれしい
ほんのりグリーンの
優しい甘みのパンケーキミックス
麻の実の豊富な栄養を
まるごと召し上がれ

内容量：200g
賞味：6ヶ月
ケース入数：20
ご注文は混載1ケース〜

【プロテインパンケーキ】
JAN：4582144960717

バックヤードから

フェイクミート、クリーンミート、ミートレスミート、代替肉、人工肉、植物由来肉など、従来の動物性に代わる肉に注目が集まっています。その背景には、動物の肉の消費を減らし、環境への影響を抑えることが挙げられます。そもそも動物性の肉を避ける発想は、紀元前にも存在しました。古代中国の殷では、祈禱や祭祀の前に肉食を断ち、中央アジアや南米でも、神々への祈りを捧げるとき、肉食を断ったのです。紀元後、インドで生まれた仏教が中国に伝わると、菜食が戒律として定着します。僧侶のために生み出された「もどき料理」は、見た目に加えて味や食感も本物の肉に似せて作られており、今日ではそれが別角度から進化して、大豆やオーツ麦、えんどう豆を原料とする肉が世界的に食されています。サシや霜降りの具合、グリルした時のうまみや香り、ジューシーさなど、従来の動物性の肉と遜色ないものも増えており、おいしさや環境への配慮を追求した新しい時代の肉に期待が高まります。



新登場！風と光で作った塩

塩職人の匠の技で、旨味と甘みが際立つ塩！
普段使いに最適なお手頃価格！

- 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：濃縮海水を作る作業をおこないます。塩田に撒いた砂に毛細管現象により塩を結晶化させ、これを集めて海水をかけ濃縮させます
天日塩田：塩の結晶化作業をおこないます。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。

500円

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

大好評！有機寒天ゼリーの素

各280円



大注目！手軽に作れる
おいしい寒天ゼリーです！

有機黒糖寒天ゼリーの素

内容量：60g 賞味：3年

入数：24

JAN：4560342331898

有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素

内容量：60g 賞味：3年

入数：24

JAN：4560342332284

色々使える お好み焼き粉

390円



たこ焼きや千切りにも！

- 有機小麦粉、有機原材料使用
- 香り高い削り節パウダー
- 風と光のベーキングパウダーを使用。アルミニウム不使用、第一リン酸カルシウム不使用です
- たこ焼き、チヂミ、ねぎ焼、にら焼などの生地にも

内容量：200g 賞味：1年

入数：24

JAN：4560342331713

鮮度を閉じ込めた 極上のお魚缶詰

木の屋石巻水産より、復活＆新商品のご紹介！
弊社の喜界島粗糖を使ったおいしい缶詰です



【三陸産あなご醤油煮】

復活！



【みがきにしん甘露煮】

新登場！



【わかさぎ甘露煮】

新登場！

9年ぶりに復活！震災前に「沖穴子醤油味付」として人気を誇った商品です。山椒をかきさせた甘めのタレで小骨まで柔らかく煮込みました。お薦めです！

甘すぎない味付けとにしん独特の香りを活かした味付けです。脂っぽさをおさえ、さらっとしたタレと一緒に楽しみください。

風味豊かな「わかさぎ」を独自の製法で程よい歯ごたえになるよう煮込みました。わかさぎならではの旨味と苦み、喜界島粗糖を使ったこだわりのタレも絶品です。

商品名	内容量	価格	入数	賞味期間	JAN-CODE
三陸産あなご醤油煮缶詰	170g	700円	24×2	3年	4941512101709
みがきにしん甘露煮	170g	700円	24×2	3年	4941512100504
わかさぎ甘露煮	140g	430円	24×2	3年	4941512101778

北海道厳選のお惣菜

さば・ほっけ・さんま
あなご・こまい

定番のさんまに
姉妹品が続々登場!

さばの水煮



さばの旨煮



さばの味噌煮



道東沖で獲られた鮮度の良い魚を原料に使用し、オリジナル調味液で味付けしました。

お魚は骨まで食べられるようじっくり煮込んであります。ごはんのおかずや、お酒のつまみに最適な一品です!



混載不可 96 (24袋入×4合)より

ほっけの水煮



ほっけの旨煮



ほっけの味噌煮



共通:入数 96(24袋入×4合)
賞味期間:1年半

商品名	内容量	参考価格	JAN-CODE
さばの水煮	120g	オープン	4940692976282
さばの旨煮	120g	オープン	4940692977326
さばの味噌煮	120g	オープン	4940692978453
ほっけの水煮	80g	オープン	4940692135733
ほっけの旨煮	80g	オープン	4940692131322
ほっけの味噌煮	80g	オープン	4940692133548
さんまの黒酢煮	95g	オープン	4940692971232
まる煮あなご	70g	オープン	4940692176217
こまいの旨煮	110g	オープン	4940692971829

さんまの黒酢煮



まる煮あなご



こまいの旨煮



オーガニック柚子パウダー



- ・農薬、化学肥料、動物性肥料を使わず自然循環農法によって栽培した柚子の皮のみを乾燥させ、粉末にしました
- ・薬味として、香りの素として、様々な料理にお使いください
- ・そのままお湯に溶かし、柚子健康茶としてご利用いただけます
- ・有機認証取得商品です。種、内袋は取り除き苦味を抑えています。

540円

内容量: 30g 賞味: 1年
ケース入数: 60

【有機柚子粉】

JAN: 4538512001759

ヴィーガンチーズ



【植物性パルメザンチーズ
FLAKE 90g】



- ・パルメザンチーズのようにサラダやパスタにふりかけられるだけ
- ・カシューナッツ入りで豊かな風味
- ・ヴィーガンに不足しがちなビタミンB12を補えます
- ・女性や子どもの成長に大切な亜鉛、鉄、マグネシウムなどのミネラルやビタミンB群、葉酸などのビタミンを豊富に含みます

内容量: 90g 賞味: 4ヶ月
JAN: 4571585890028
ケース入数: 48

880円

バックヤードから

鯨の行商として、1957年に創業された木の屋石巻水産。看板商品「鯨大和煮」を中心に、全国有数の缶詰メーカーとして成長を遂げました。しかし2011年、東日本大震災で甚大な被害を蒙ります。大津波によって、会社も工場もすべて流されてしまったのです。「廃業も覚悟した」と語る副社長。そのような状況下、「もう一度木の屋の缶詰が食べたい!」という応援が全国から寄せられました。倉庫の中に泥に埋もれた缶詰があることが分かったと、親交のあった都内の飲食店から「泥付きでも構わないから、流された缶詰を送って欲しい。こちらで販売して復興資金に当てたい」というあたたかな支援の手も差し伸べられました。そして2013年、木の屋は内陸部に工場を新設し、見事に復活したのです。木の屋の缶詰には、原材料として弊社の喜界島粗糖も使っていただいております。この度、震災によって途絶えていた「三陸産あなご醤油煮」(おもて面でご紹介)も復活し、新たな商品もお披露目となりました。美味しく、食べれば勇気が湧いてくる希望の缶詰を、ぜひご堪能ください。 ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。 担当:辻信行 KH220501A

奄美レトルトカレーキャンペーン!

詳細は営業まで
お問い合わせください!



奄美大島で栽培されるうこんを「生」のまますり潰した奄美カレールーを使っています。具材にはすべて国産野菜を、砂糖は喜界島粗糖を使用し、化学合成添加物を加えることなく作られたカレーです。国産大豆ミートを使ったオール植物性のヴィーガン仕様カレーですが、どなたさまも美味しくお召し上がりいただけます!



奄美大島・マネン崎からの眺め



お問い合わせ
お待ちしております
おります

商品名	価格	内容量	入数	JAN-CODE
奄美ベジタブルレトルトカレー 中辛	330円	200g	30	4560342331683

風と光で作った塩

塩職人の匠の技で、旨味と甘みが際立つ塩!
普段使いに最適なお手頃価格!



- 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
- ごくまれに砂の微粒などが残っている場合がございますので、必要に応じて取り除いてご使用ください



500円

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

有機寒天ゼリーの素



手軽に作れる美味しいオーガニックの寒天ゼリー!

- オーガニック黒糖に有機ココナッツシュガーのkokoroと有機砂糖のすっきりした甘みを加えました
- EUで有機認証を取得している国内製造のこだわりの寒天を使用

有機黒糖寒天ゼリーの素



- 国産の上質な有機抹茶を使用
- 抹茶の豊かな風味を生かし、有機黒糖でさらに深い味わいを実現しました
- EUで有機認証を取得している国内製造のこだわりの寒天を使用

有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素



商品名	内容量	賞味	価格	入数	JAN
有機黒糖寒天ゼリーの素	60g	3年	280円	24	4560342331898
有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素	60g	3年	280円	24	4560342332284

● 夏季休業期間のお知らせ ● 例年どおり混雑が予想されますので、お早目にご注文をお願いします。
休業期間：2022年8月11日（木）～15日（月）まで

オーガニック ショートニング



RSPO (持続可能なパーム油のための円卓会議) 認証取得の環境に優しいショートニング!



- ・トランス脂肪酸をほとんど含みません (※米国FDA基準-1食分あたり0.5g未満)
- ・有機JAS認定を受けた農園と工場での原料栽培から加工まで一貫製造
- ・品質の劣化を防ぐため、パームの収穫から圧搾を8時間以内に、また、圧搾から精製を2日間以内に行っている高品質な有機ショートニング
- ・原材料には有機食用パーム油のみを使用しており、無添加です
- ・コレステロール0.001-0.002% (1-2mg/100g)
- ・保存料不使用、非遺伝子組み換え、アレルギー含有なし

【用途】製菓、製パン、揚げ油、ミックス粉、粉ミルク、乳製品の代用品など

【オーガニックパームオイル ショートニング】

原産国名: コロンビア

有機JAS、ハラル、コーシャ、レインフォレスト・アライアンス、RSPOなど各種認証を取得済み

商品名	内容量	参考価格
オーガニック パームオイル ショートニング	15kg	オープン

大好評! 国産バターワッフル



ティータイムの
お手軽なおやつとして



個包装なので
食べやすく
嬉しいです!

現在注文が殺到し、納期が遅れております。
皆様にご迷惑をおかけし、大変申し訳ございません。



発酵バターを贅沢に使用したバターワッフルケーキ。
サクサクとした食感と、濃厚なバターの風味が
口いっぱい広がります。

- ・安心の国産原料を使用
- ・発酵バターを全体の20%使用
- ・添加物は使用していません
- ・やさしい甘さで後をひく美味しさ



1ケースより直送可!

薄焼きバターワッフル
350円

賞味期間: 120日 入数: 32
JAN: 4983067902653
内容量10枚 (個包装)

クセになる旨さ! 極上あられ

新たに3種類が新登場!

宮城県産の原材料にこだわった無添加の美味しいあられです。

各450円/スパイスカレー
あられのみ500円

ご注文は混載50個~

賞味期間: 3カ月間



【やみつき一味】

特製の醤油だれに、唐辛子をたっぷり。辛い!そして旨い!
JAN:4560335380773
内容量: 52g

【三陸ほや】

三陸の珍味「ホヤ」の旨味を凝縮。お酒のおつまみにぴったりです!
JAN:4560335380711
内容量: 40g

【蔵王バジル】

風味の強い蔵王産バジルに、オリーブオイル、ニンニク、塩で味付けた逸品
JAN:4560335380834
内容量: 48g

【スパイスカレーあられ】

スパイス10種類以上を使用した奥深さ。食べ始めたら止まらない
JAN:4560335380858
内容量: 80g

【宮城のり吹雪】

宮城県産の海苔と塩を生地に、まぶしました。もち米本来の風味を楽しめます
JAN:4560335380742
内容量: 55g

【チーズ黒胡椒】

チェダーとカマンベールに黒胡椒でやみつきの旨さ!お酒やワインのおつまみに
JAN:4560335380803
内容量: 40g

バックヤードから

ボルシチはウクライナ発祥の伝統料理です。元々はトマトベースのスープを含む呼称でしたが、キエフ大公国時代にピーツを使ったボルシチが広まり、栄養素が豊富なことから「食べる輸血」として定着しました。鮮やかな赤色で細かく刻んだ肉や野菜がたっぷり入っているのがウクライナ風、スープにハムやソーセージを加えるのがロシア風です。ボルシチと並んでウクライナを代表するスープ「ソリヤンカ」は、香辛料と漬物を多用していることから「飲むオードブル」と呼ばれています。また、キャベツやジャガイモ、甘く煮たリンゴやサクランボ、チーズなどを小麦粉生地で包む「ヴァレニキ」や、ハーブバターを鶏肉で巻き、パン粉をつけて揚げたカツカツ風の「コトレータ」もウクライナの伝統料理です。爆撃の続くマリウポリの製鉄所地下シェルターで、自身も避難者でありながら、毎日人々に食事を振る舞い続け、「スープねえさん」と呼ばれた女性の存在が報道されています。五臓六腑に染み渡る「いのちのスープ」を2カ月以上作り続けた女性に敬意を表し、一日も早い戦争の終結を祈ります。 ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当:社信 KH220601A



新登場！有機ヴィーガンミートソース

2022年 新商品第3弾



大豆ミートを使ったオーガニック&ヴィーガンのミートソース
パスタやピザトースト、オムライスなどにお手軽に使えます！

- ・イタリア産有機トマトのさわやかな酸味と甘味が絶妙です
- ・市場にはピザトースト用のトマトケチャップベースの商品はありますが、本品は業界初のミートソースタイプ
- ・スイス産の有機大豆ミートを駆使した画期的な風味
- ・パスタソースやピザトースト、オムライスなど幅広い用途に！
- ・ドライカレーなど料理の隠し味にも！

280g (パスタ4皿分)

◎おすすめのご使用方法

- <パスタ> ゆでたてパスタに混ぜるだけ！ (1人前：大さじ4/約60g)
- <トースト> トーストやピザに乗せるだけ！ (1人前：大さじ2/約30g)
- <ドリア> ドリアにかけるソースとして！ (1人前：大さじ7/約105g)

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガンミートソース	550円	280g	1年	12	4560342332277

風と光で作った塩

500円



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！

- ・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
- ・ごくまれに砂の微粒などが残っている場合がございます。必要に応じて取り除いてください

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

大好評！有機寒天ゼリーの素



各280円



有機黒糖寒天ゼリーの素
内容量：60g 賞味：3年
入数：24
JAN：4560342331898



有機抹茶黒糖寒天ゼリーの素
内容量：60g 賞味：3年
入数：24
JAN：4560342332284

7月14日は
「ゼリーの日」
手軽に作れる
おいしい
寒天ゼリーを
ご家庭で！



価格改定のご案内

弊社の「有機ヴィーガン醤油ラーメン」と「有機ヴィーガンカップ焼きそば」につきましては、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、価格改定をさせていただくことになりました。2022年7月納品分より適用となります。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。



商品名	改訂前	改訂後	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガン醤油ラーメン	460円	500円	81g	6ヶ月	12	4560342331980
有機ヴィーガンカップ焼きそば	500円	520円	101g	6ヶ月	12	4560342332208

● 夏季休業期間のお知らせ ● 例年どおり混雑が予想されますので、お早目にご注文をお願いします。
休業期間：2022年8月11日(木)～15日(月)まで

食べて応援！ウクライナのひまわりはちみつ

ウクライナの青空の下、一面に広がるひまわり畑で採れた、美しいひまわり色の純粋はちみつです



戦争の続くウクライナですが、平時には1日の始まりにはちみつをひとさじ、コップ1杯の白湯に溶かして飲む習慣があります。食卓にはハニーポットが置かれ、柔らかい甘みとほっとする味わいが、優しく身体を起こしてくれます。



ひまわりはちみつの澄んだ甘さとすっきりとした爽やかな後味が、素材の味を引き立たせます。ボトルは手のひらサイズで、お子さまにも女性にも使いやすいハンディータイプ。

■ハード系のパンに ■温かい牛乳に ■酸味のあるフルーツに■チーズ&ナッツに



オーガニック アガベシロップ



- 血糖値の上昇が緩やかな**低GI**の天然甘味料「**100%有機アガベシロップ**」
- ご家庭の食卓に取り入れやすい**330gのハンディータイプ**で新登場！
- 幅広いユーザーに向けて安心してご使用いただける「**有機認証**」「**ハラール認証**」「**コーシャ認証**」を取得
- **ヴィーガン**を実践する方の食生活にも取り入れていただけます

ミャンマー産 ごまはちみつ



- わずかな時期しか咲かない貴重な蜜源**ごまの花**から採蜜した本物のはちみつ
- 奥深くしっかりとした味わいとすっきりとした後味が特徴です
- 製菓製パン、和食の隠し味、紅茶にもよく合います
- **和の調味料**（お醤油、お味噌など）、**和の素材**（胡麻など）と馴染みがよく、味わいのバリエーションが広がります

スヌーピー シロップシリーズ

何気ない日常をちょっとだけハッピーに！スヌーピーとコラボしたかわいいシロップシリーズが登場です！



- 炭酸で割って、簡単に**本格レモネード**をお楽しみいただけます
- **100%ピュアはちみつ**と**広島県産レモン果汁**をブレンドし、ナチュラルでやさしい美味しさに！
- シナの木で作った、ぬくもりを感じるオリジナルウッドチャームが付属しています



- プロも使用する、**カナダ・ケベック州産のメープルシロップ**
- メープルシロップ特有の味わいやカラメル風味がやや濃い【**ダーク**】グレードは、そのままでも、料理やお菓子の風味付け、また練りこみなどに適しています
- シナの木で作った、ぬくもりを感じるオリジナルウッドチャームが付属しています



【スヌーピーレモネードシロップ】

【スヌーピーパンケーキシロップ】

ご注文は混載3ケース〜

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
ウクライナ ひまわりはちみつ	800円	200g	2年	25	4971787835511
QBGアガベシロップ	534円	330g	3年	12	4971787835214
ミャンマー産 ごまはちみつ	550円	200g	2年	25	4971787835368
スヌーピーレモネードシロップ	1260円	180g	10ヶ月	24	4971787835337
スヌーピーパンケーキシロップ	1380円	175g	2年	24	4971787835078

バックヤードから

明治38年（1905年）に塩の専売制が施行され、全国津々浦々まで塩が十分にいきわたるようになると、日本人の吹出物が減ったと言われていました。塩分が不足すると新陳代謝が悪くなって吹出物が出たり、目が悪くなったりするのです。当時の日本には、牛馬や人の背に乗せて塩を運搬する「塩の道」がありました。塩を運ぶのは命がけで、とくに夜になって野宿するときは、必ず火を焚かなければなりません。オオカミなどの野獣たちが塩を求めてやってくるからです。そうして運ばれた塩は、特に山深い地域に住む人々にとって貴重品でした。たとえば塩イワシは、大和地方では決して煮ないで焼いて食べます。煮ると塩が散ってしまうからです。焼いた日はまず舐める。次の日に頭を食べ、その次の日は胴体を食べ、そして次の日はしっぽを食べるといのように、一匹のイワシを食べるのに四日もかけたのです。塩の道が存在した頃、各地でおこなわれていたのが入浜式塩田と天日塩田による製塩でした。その製法による弊社の「風と光で作った塩」（おもて面でご紹介）を、ぜひお試しください！ ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当辻信 KH220701A



新登場！有機ヴィーガン塩ラーメン

2022年 新商品第4弾



夏に最適！さわやかな塩味のギルトフリーカップ麺
オーガニックで動物性原料不使用、自然環境に配慮した紙製カップ



- 塩の旨味を引き出すために、酵母エキスを使用しないで**有機野菜フイヨン**を使用しました
- 有機乾麺は、秋田の稲庭うどんの匠が、研究を重ねて開発した低温乾燥の**有機ノンフライ麺**
- かんすいにはモンゴルかんすいを使用
- 具材には香り高い**京都九条ねぎ**と**ワカメ**を添付
- オーガニック&ヴィーガン**の画期的な塩ラーメンをお楽しみください！

早くも多くの女性のお客様から大好評！



風と光の有機ヴィーガンミートソースをかけると、
トマトの爽やかな酸味が広がって、あっという間にスープまで飲み干してしまいます！



ご注文は醤油ラーメン・焼きそばを合わせて混載4ケース～

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガン塩ラーメン	500円	61g	6ヶ月	12	4560342332291

有機ヴィーガンミートソース

今売れています！

550円



業界初！大豆ミートを使った
オーガニック&ヴィーガンのミートソース
パスタやピザトースト、ミネストローネ
などにお手軽に使えます！

- イタリア産有機トマトのさわやかな酸味と甘味が絶妙です
- スイス産の有機大豆ミートを駆使した画期的な風味
- ドライカレーなど料理の隠し味にも！

内容量：280g (パスタ4皿分)



商品名	入数	賞味	JAN-CODE
有機ヴィーガンミートソース	12	1年	4560342332277

風と光で作った塩

500円



フワフワでしっとりした
良質な天日塩！
枝豆にもよく合います

- 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
- 風の力と強い太陽の光のみで作りました
- ごくまれに砂の微粒などが残っている場合がございます。必要に応じて取り除いてください

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

価格改定のご案内

弊社の「喜界島さとうきび粗糖」につきましては、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、価格改定をさせていただくことになりました。2022年9月納品分より適用となります。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。

商品名	改訂前	改訂後	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
喜界島さとうきび粗糖	350円	370円	500g	なし	20	4560342330013

● 夏季休業期間のお知らせ ● 例年どおり混雑が予想されますので、お早目にご注文をお願いします。
休業期間：2022年8月11日(木)～15日(月)まで

新潟県産 こがねもち赤飯



味にとことんこだわった独自製法

① そのまま直炊き

トレーに米と水を入れて、そのまま炊き上げる直炊き製法なので、完全無菌の安心製法です

② 一気に炊く

高圧力で一気に加熱。米の芯まで熱と水分がいきわたり、甘さつつや、粘りを引き出す『蒸気加熱加圧方式』を実現しました

③ あっという間に炊く

玄米で入荷した米の精米から、パックが完了するまでわずか4時間！お米の新鮮さを保ったままつくっています

④ いいものだけを炊く

原料にとことんこだわり、生産者の顔の見える米だけを炊いています

ささげ豆の煮汁のみで色付けした
ふっくらモチモチ食感のお赤飯

もち米のブランド米「こがねもち米」を魚沼産ささげ豆と一緒に炊き上げたお赤飯です。電子レンジで温めるだけで手軽にあつあつの美味しいお赤飯が食べられます。お好みに添付のごま塩を振りかけてお召し上がり下さい！

【発芽玄米ごはん】



- ・新潟県産こしひかりの発芽玄米を50%使用
- ・ギャバとの相乗効果も抜群
- ・ごはんの美味しさもそのまま食べやすく、和洋中、どんなおかずにもピッタリです！

【十七穀ごはん】



- ・全て国産原料を使用した雑穀ごはん
- ・8種類の米と9種類の雑穀をブレンド
- ・電子レンジで温めるだけで、おいしく食べやすい風味豊かな雑穀ごはんの完成です

【三種の麦ごはん】



- ・丸麦、もち麦、はと麦にうるち米を配合しました
- ・全て国産原料を使用して食べやすくした麦ごはんです

ご注文は、
混載4ケース～

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
新潟県産こがねもち赤飯(ごま塩付き)	200円	190g	6ヶ月	10	4974790930051
発芽玄米ごはん	180円	180g	8ヶ月	10	4974790985000
十七穀ごはん	200円	180g	8ヶ月	10	4974790983057
三種の麦ごはん	200円	180g	8ヶ月	10	4974790982807

夏におすすめ！極上・生もずく



低カロリー・食物繊維豊富
腸内環境を整える

料亭の味を食卓へ

高級スーパーでも続々採用

極上生もずく 酢 2食入

内容量 200g
(もずく40g・調理酢60g) 2食

極上生もずく(和風旨たれ付) 2食入

内容量 120g
(もずく40g・旨たれ20g) 2食



食感、量、お酢のまろやかさ！
全てがパーフェクト！もずくが好き
になってリピートしています！

水揚げ1%の最高級品のみ
沖縄の知念漁港



モズクとタレは
別々に真空密閉包装



コリコリした歯ごたえ、
今まで食べてきたもずくの
なかで最高の食感です！

塩蔵しない本物のもずくの良さが
理解できました。お酢の味も
ちょうど良くて食べやすいです



毎日食べたいくらい！感動的なおいしさ
です。特に夏場は食べるだけで涼しく
なりますね。食欲がない時にも最適です



バックヤードから

近年、メディアに頻りに登場するようになった喜界島。とくに島の「サンゴ礁」に注目が集まっています。そのきっかけは、2014年に設立された喜界島サンゴ礁科学研究所。北海道大学の渡邊剛先生を中心に、世界トップレベルの隆起速度である喜界島のサンゴ礁を日夜研究しています。もともと喜界島はサンゴ礁研究のフィールドとして、バブアニューギニア・バルバドスに並び、世界でも3指に入るとされています。多くのサンゴが生息する喜界島でも特に珍しいのが、推定年齢444歳の「ハマサンゴ」。巨大な亀の甲羅のような見た目をしてしています。また、同時に大量に産卵し外敵から生き残る確率を増やすサンゴの産卵は、喜界島で6月中旬の満月の夜に15分間だけ見られます。この貴重な光景は、「海のスノードーム」と呼ばれています。昨年からは始まった新しい取り組みとして、県外の高校生が3年間、喜界高等学校に通いながらサンゴ礁科学研究所でさまざまな分野を学ぶ「サンゴ留学」制度も生まれました。弊社が応援するオーガニック・アイランド喜界島の最新動向にご注目ください！
ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当社信 KH220801A



お鍋・水餃子にも！有機ヴィーガン野菜餃子



有機小麦の皮、有機原料の具材による世界初の有機&ヴィーガンの餃子です。有機大豆ミートを使用しております！

- ・ご好評をいただいております、弊社の有機ヴィーガン野菜餃子、定番の焼き餃子としておいしく出来上がります。
- ・これからの季節、**お鍋に入れたり、水餃子として**ポン酢でお召し上がりいただくのもおすすめです。
- ・具材には有機大豆ミート、有機キャベツ、有機にら、有機長ねぎ、有機にんにくなどを使用しております。



商品名	賞味	価格	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガン野菜餃子 8個(冷凍)	冷凍1年	OPEN	24	4560342332062

有機&ヴィーガン カップ麺シリーズ



カジュアルなオーガニック&ヴィーガンシリーズのカップ麺に、塩ラーメンが加わりました！
醤油ラーメン、焼きそばと併せてお試しください！

- ・有機乾麺は、秋田の稲庭うどんの匠が、研究を重ねて開発した低温乾燥の**有機ノンフライ麺**
- ・かんすいにはモンゴルかんすいを使用



まさに、身体にやさしいジャンクフード！

【塩ラーメン】
塩の旨味を最大限引き出すために、酵母エキスを使用せず、有機野菜ブイヨンを使用して

【醤油ラーメン】
ゴマ油の風味豊かなスープが、もちもち食感の麺と相性抜群です。身体にやさしい夜食としても好評です！

【焼きそば】
動物性原材料はもちろん、油も使用しないでコクと旨味のある有機ソースを実現しました！

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガン塩ラーメン	500円	61g	6ヶ月	12	4560342332291
有機ヴィーガン醤油ラーメン	500円	81g	6ヶ月	12	4560342331980
有機ヴィーガンカップ焼きそば	520円	101g	6ヶ月	12	4560342332208

風と光で作った塩

500円



- ・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
- ・風の力と強い太陽の光のみで作りました



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

有機ヴィーガンミートソース

550円



発売以来、大注目！**業界初**の大豆ミートを使った**オーガニック&ヴィーガンのミートソース**冷やしてサラダにかけてお召し上がりいただいても、絶品です！

内容量：280g

商品名	入数	賞味	JAN-CODE
有機ヴィーガンミートソース	12	1年	4560342332277

価格改定のご案内

弊社の「オーガニックパン粉」につきましては、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、価格改定をさせていただくことになりました。2022年10月納品分より適用となります。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。



商品名	改訂前	改訂後	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
オーガニックパン粉	270円	320円	100g	1年	20	4560342330235

オーガニック ローチョコ

罪悪感ゼロのチョコレート!

酵素が生きてるローチョコレート
大好評の美味しい秋冬定番

販売中!



Estonia

- ・オーガニック
- ・ヴィーガン対応
- ・ローフード
- ・低糖質



- ・スポーツの後に
- ・自分へのご褒美に
- ・大切な人へのプレゼント

各500円

北欧・エストニアより
体に優しいチョコをお届けします!



内容量 37g

混載4ケースより

入数: 15 賞味期間: 1年



ブランド名: ローシクチョコ (ROOSIKU)

- ・石臼を使って原料を手作業で混合
- ・甘みは低GI値のココナッツシュガー使用
- ・貴重なペルー産の希少カカオ・クリオロ使用
- ・エストニア原産の自生種のベリー使用

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

秋にピッタリ 有機焼き栗



国技館の大相撲の観戦で
大人気の焼き栗です!
食べ始めると止まらない!

1ケースより直送

にっこり笑った 有機 焼き栗
1,000円

賞味期間: 9ヶ月 入数: 20
JAN: 4952671147033
内容量 480g (80g×6)

大好評! 国産バターワッフル



香り高いバターの味わいと
サクサク食感が好評です!

- ・安心の国産原料を使用
- ・発酵バターを全体の20%使用
- ・添加物は使用していません
- ・やさしい甘さで後をひく美味しさ

1ケースより直送可!

薄焼きバターワッフル
350円

賞味期間: 120日 入数: 32
JAN: 4983067902653 内容量10枚 (個包装)

オーガニックティーバッグ

各400円



人気ランキング第1位

オーガニック 棒ほうじ茶



芳醇な旨味と茎茶
特有の上品な味わい、
焙煎の香りを楽しめる
棒ほうじ茶です。
やさしい飲み口が
特長です。
鹿児島県産の緑茶を
使用しています。

原産国: 日本
(鹿児島県)
20包入り
ケース入数: 12

バックヤードから

人気ランキング第2位

オーガニック 玄米茶



すっきりとした
味わいの煎茶と
香ばしい米の香りを
ブレンドした
絶妙な玄米茶です。
透き通ったお茶の
美しい色味も
お楽しみください。

原産国: 日本
(鹿児島県)
20包入り
ケース入数: 12

この他にも、ダーシリン、はとむぎ茶、アッサム、
ルイボ스티ー、麦茶、抹茶入り煎茶、アールグレー、
紅茶も好評発売中。

すべてオーガニック。ご注文は混載4ケースより

商品名	JAN
オーガニック 棒ほうじ茶	4530133022038
オーガニック 玄米茶	4530133022021

「ヴィーガン」の定義についてお問い合わせをいただくことがあります。食に関して言えば、「完全菜食主義者」のことであり、肉と魚介類、卵乳製品、はちみつなど、動物由来する物を一切口にしない人々のことを指します。また「ヴィーガン」は、ウールやシルク、皮革製品なども使わず、生活全般において動物の搾取をしないで生きることを指しています。しばしば混同される「ベジタリアン」(菜食主義)は、肉と魚介類は食べませんが、卵乳製品とはちみつは食します。そしてこれらと似た主義がいくつも存在します。「ベスカタリアン」(魚卵菜食主義)は、肉は食べませんが、魚介類・卵・乳製品は食べます。「ポーヨー・ベジタリアン」(鶏卵菜食)は、原則として鶏肉と卵は食べます。「セミベジタリアン」は、一般人より少ない量の肉を食べます。「フレキシタリアン」は、時と場合に応じて菜食になります。「マクロビオティック」は、玄米と全粒粉を主食とし、主に豆類、野菜、海藻類、塩からなる食事を取ります。多様な食のあり方への理解を深めていきたいものですね。



紅大豆甘納豆キャンペーン！

1ケースにつき
3個サービス



特別栽培
べにだいず

食べきりサイズのかわいいパック



10月1日～31日までの期間、紅大豆甘納豆をご発注いただくと、1ケースにつき3個サービス（30個入りのため、27個分のご請求）になります。控えめな甘さと自然な風味で大好評の『紅大豆甘納豆』をこの機会にぜひ！

手軽に持ち運びできるおやつとして！また、パイやパン、シフォンケーキに練りこんでいろいろアレンジしてお召し上がりいただくのもおすすめです！

レシピ① 紅大豆うす甘納豆とナッツのパイ

紅大豆うす甘納豆とナッツはおいしい組み合わせ。どちらもあっさりした味わいなので、甘みをつけたクリームチーズと一緒にパイにのせてどうぞ。



<材料(4個)>

- ・冷凍パイシート(9×18cm)1枚
- ・卵黄 少々
- フィリング
- ・クリームチーズ 30g
- ・砂糖 小さじ1/2
- ・ナッツ各種 適量
- ・紅大豆うす甘納豆 適量

<作り方>

- ①冷凍パイシートは冷蔵庫か室温で少し柔らかく戻し、正方形8枚に切る。4枚の真ん中を、縁7mmくらいを残して抜き、抜いていないシートと重ねる。卵黄を塗って200℃のオーブンで15分前後焼く。
- ②クリームチーズは室温に戻し、砂糖を加えてよく練っておく。ナッツは炒っておく。
- ③焼いたパイ生地のかぼみにクリームチーズを詰め、ナッツと甘納豆を盛り付ける。

弊社の実験農場のある山形県川西町には、地元のおばあちゃんたちが昔から大切に受け継いできた「紅大豆」という在来種があります。川西町は四季の変化がはっきりしている「盆地性気候」で、紅大豆の生産に適しています。もともとは「赤豆の煮物」の食文化が伝承されてきましたが、山形名産の「紅花」にちなんで、「紅大豆（べにだいず）」と命名されました。ポリフェノールや食物繊維が豊かです。



川西町にある弊社実験農場

レシピ② 紅大豆うす甘納豆のうずまきパン

山形産の紅大豆うす甘納豆とウォールナッツを抹茶入りの生地で巻きました。見た目も楽しい菓子パンです。



<材料(8個分)>

- ・パン用小麦粉200g
- ・抹茶粉 大さじ2
- ・砂糖 大さじ1/2
- ・塩 小さじ1/3
- ・有機天然酵母 4g
- ・バター 10g
- ・紅大豆うす甘納豆 20g
- ・ウォールナッツ 10g

<作り方>

- ①パン生地を作る。小麦粉に抹茶粉、有機天然酵母、塩、砂糖を混ぜておく。170g(小麦粉の65%)前後のぬるま湯で捏ねて、生地のごねあげ温度が25～27℃くらいになるようにする。ある程度生地がまとまったところでバターを加えて生地がなめらかになるまで練る。30℃前後に保温して大きさが2.5倍、指でおして生地が戻ってこなくなるまで発酵させる。
- ②生地をめん棒で厚さ7～8mmの長方形に伸ばし、甘納豆と炒ったウォールナッツを広げて丸め、端から1cmくらいの厚さに輪切りにする。甘納豆とウォールナッツがきれいに顔を出すように成型する。
- ③30℃で1時間発酵させ、180～190℃のオーブンで10～15分焼く。

(レシピ①②)出典:株式会社ノヴァ HP

<https://www.nova-organic.co.jp/products/635.html>

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
紅大豆甘納豆	230円	40g	4ヶ月	30	4560342332109

価格改定のご案内

弊社の「オーガニックパン粉」につきましては、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、価格改定をさせていただくことになりました。2022年10月納品分より適用となります。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。



商品名	改訂前	改訂後	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
オーガニックパン粉	270円	320円	100g	1年	20	4560342330235

大好評！有機ヴィーガンミートソース



大豆ミートを使ったオーガニック&ヴィーガンのミートソース
パスタやピザトースト、オムライスなどにお手軽に使えます！



- ・イタリア産有機トマトのさわやかな酸味と甘味が絶妙です
- ・市場にはピザトースト用のトマトケチャップベースの商品はありますが、本品は業界初のミートソースタイプ
- ・スイス産の有機大豆ミートを駆使した画期的な風味
- ・パスタソースやピザトースト、オムライスなど幅広い用途に！
- ・サラダにかけてドレッシングにも！



280g (パスタ4皿分)

◎おすすめのご使用方法

- <パスタ> ゆでたてパスタに混ぜるだけ！ (1人前：大さじ4/約60g)
- <トースト> トーストやピザに乗せるだけ！ (1人前：大さじ2/約30g)
- <ドリア> ドリアにかけるソースとして！ (1人前：大さじ7/約105g)

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガンミートソース	550円	280g	1年	12	4560342332277

驚きのおいしさ！世界のオーガニックスープシリーズ



奥深くて香り高い

スモーストスープファクトリー

瓶の中身を鍋に開け、瓶半分～1杯の水を入れて温めて召し上がり！

世界中から集めたオーガニックスープ 全16種



濃縮タイプ

- ・世界各地の伝統的な調理法を大切にしながら、新しい「懐かしい味」を提供します。
- ・100%ナチュラル&オーガニックのベジタブルスープです。
- ・時間をかけてコトコト煮込みます。17時間煮込むスープもあります。
- ・加熱殺菌に工夫をこらし、風味を損なわずに長期保存(4年)を実現しました。



- 有機メキシカンビーンズスープ ●オランダ王国の伝統的な有機エルテンスープ
- ほうれん草とカシューナッツのクリーミーな有機グリーンスープ ●トスカナに住む羊飼いお兄さんの有機アックアコッタスープ ●ほくほく食感なひよこ豆とオリーブオイルの香り広がる 聖書の地有機スープ ●インドはやっぱりスパイシー マサラの香りが五感を支配する the有機インドレスカレー 他(全16種)



スープ各 1,380円

内容量:400ml

入数:6

賞味期間:瓶詰め後4年

原産国:オランダ

有機JAS認定

混載7ケースより
送料無料

詳細は弊社営業までお問合せ下さい。

風と光で作った塩

塩職人の匠の技で、旨味と甘みが際立つ塩！
普段使いに最適なお手頃価格！



バックヤードから

500円

商品名

- ・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しっとりした塩です
- ・ごくまれに砂の微粒などが残っている場合がございますので、必要に応じて取り除いてご使用ください



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

弊社代表が、3年ぶりに伊那食品工業株式会社の最高顧問、塚越寛氏とお会いしました。塚越氏の提唱する「年輪経営」は、自然界の樹木がどんな気候変動下でも毎年年輪を増やしていくように、景気や世の中の変化に左右されることなく、確実にゆっくりと成長してゆく経営のあり方です。その実現には、目先の損得に捉われないこと、常に長期的視野を持ち、科学的進歩を学ぶことはもちろん、時代とともに変わる人間の価値観をも考慮に入れた経営判断が肝要です。日本では「How to do=やり方」が優先されがちですが、その前に「How to be=どうあるべきか」が大切と語る塚越氏。人も社会も幸せにすることが会社の存在意義と唱えてきました。そんな伊那食品の社内にあるレストランでは、弊社のオーガニック砂糖を使っていただいております。全国各地の厳選された特産品を販売している「モンテリイナ」では、弊社の喜界島粗糖やココナッツシュガーを販売していただいております。これからも塚越氏の理念と半生に学びながら、より幸せな社会の実現に向け、手を携えていきたいものです。



有機ヴィーガンミートソース キャンペーン!

1ケースにつき
1本サービス!



11月1日~30日までの期間、有機ヴィーガンミートソースをご発注いただくと、1ケースにつき1本サービス（12本入りのため、11本分のご請求）になります。大豆ミート使用の業界初の画期的な『有機ヴィーガンミートソース』をこの機会にぜひ!



トマトケチャップではなく、植物性のミートソースとは画期的ですね!



サラダにかけてドレッシングにもできますね

イタリア産有機トマトのさわやかな酸味と甘味が絶妙です



パスタソースやピザトースト、オムライスなど、なんでも合います!



◎おすすめのご使用方法

280g (パスタ4皿分)

- <パスタ> ゆでたてパスタに混ぜるだけ! (1人前: 大さじ4/約60g)
- <トースト> トーストやピザに乗せるだけ! (1人前: 大さじ2/約30g)
- <ドリア> ドリアにかけるソースとして! (1人前: 大さじ7/約105g)

レシピ案 ヴィーガンシェパースパイ

牛肉やラム肉がなくても大満足のシェパースパイ!



<材料(4個)>

- 有機ヴィーガンミートソース100g
- 厚揚げ 1枚(冷凍する)
- 舞茸やえのき等のキノコ類 150~200g
- 玉ねぎ大 1/2個(小1個)
- じゃがいも 2個
- 豆乳 100ml
- 塩、コショウ 少々



材料



②マッシュポテト



⑨有機ヴィーガンミートソースを投入



⑪水気を飛ばす



⑬オープン前

<作り方> 事前準備:厚揚げを凍らせておく。オーブンは200度にセット。

- ① マッシュポテトを作る。じゃがいもの皮をむき、大き目の一口大に。
- ② 小さめの鍋に水を入れ、じゃがいもを柔らかくなるまでゆでる。
- ③ じゃがいもを茹でている間に、冷凍した厚揚げを電子レンジ600Wで3分、裏返して2分温め、粗熱を取る。
- ④ 玉ねぎときのこと類をみじん切りに。
- ⑤ 厚揚げの粗熱が取れたら、手で厚揚げを絞って、水分を取る。
- ⑥ ⑤の厚揚げを手で細かくちぎる。
- ⑦ フライパンにサラダ油を熱して、玉ねぎ(あればにんにくみじん切りを少々)を色が付くまで炒める。
- ⑧ ⑦のフライパンに、キノコ類を入れて炒める。
- ⑨ 有機ヴィーガンミートソースを⑧のフライパンに入れて、ぽつぽつするまで3分程煮詰める。味見をして、塩コショウで味を整える。
- ⑩ オーブン調理が可能なグラタン皿に⑨を入れておく。
- ⑪ ②のじゃがいもを粉ふき芋のようにして、水分を飛ばす。
- ⑫ じゃがいもを潰して、そこに豆乳を加えて、なめらかにする。
- ⑬ ⑩の上に、⑫のじゃがいもを乗せて、オーブンで焦げ目が付くまで(200度で約20分)焼いたら完成。

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガンミートソース	550円	280g	1年	12	4560342332277

風と光で作った塩

500円



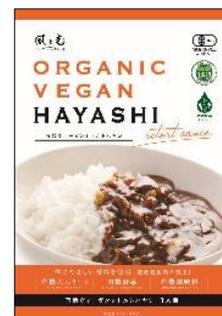
入数: 20
JAN: 4560342332260

- 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自然な塩です
- ごくまれに砂の微粒などが残っている場合がございますので、必要に応じて取り除いてご使用ください

塩職人の匠の技で、旨味と甘みが際立つ塩!
普段使いに最適なお手頃価格!

新商品予告

乞うご期待!



有機ヴィーガン
レトルトハヤシ

徹底的においしさを追求し、満を持して新発売!

新登場！日本のおそうざいシリーズ



主要原材料はすべて国産。国産丸大豆しょうゆ、含密糖、天日塩などの調味料にもこだわり、だしは天然昆布、鰹節を使用しております。

とことん日本産の素材にこだわってつくった常温のおそうざいです！



【国産牛すじこん煮】

国産牛すじ肉使用。トロトロの牛すじが病みつきになるおいしさです。玉こんにゃくがアクセント。



【国産 さばの煮付け】

国産さばの大きめサイズ使用。リピートNo.1。素材の柔らかさと味付けが人気の秘訣です。



賞味期間：1年7ヶ月

「日本のおそうざい」のみで10個/ボール
最大6種類混載/ケース



【国産竹の子と昆布の炊き合わせ】

国産竹の子と北海道産根昆布を炊き合わせた、和のおそうざいの極みの一品です。だしも利いて大好評！

商品名	価格	内容量	JAN-CODE
国産牛すじこん煮	450円	120g	4589772108023
国産牛肉とごぼうのしぐれ煮	450円	120g	4589772108030
国産ぶりの塩焼き	450円	1切	4589772108047
国産さばの煮つけ	450円	1切	4589772108054
国産野菜と鶏肉の筑前煮	400円	120g	4589772108078
国産竹の子と昆布の炊き合わせ	400円	110g	4589772108061
国産豚肉 肉じゃが	400円	135g	4589772108009
国産鶏肉と大豆の旨煮	400円	120g	4589772108016
国産千切り大根の含め煮	400円	120g	4589772108092
国産ひじきと大豆の炊き合わせ	400円	135g	4589772108085



オーガニック ローチョコ

罪悪感ゼロのチョコレート！

作りたてがエストニアから到着！
酵素が生きてるローチョコレート



エストニア(タリン旧市街)

- ・オーガニック
- ・ヴィーガン対応
- ・ローフード
- ・低糖質

- ・スポーツの後に
- ・自分へのご褒美に
- ・大切な人へのプレゼント



各500円



内容量 37g

混載4ケースより

入数：15 賞味期間：1年

ブランド名：ローシクチョコ(ROOSIKU)

- ・石臼を使って原料を手作業で混合
- ・甘みは低GI値のココナッツシュガー使用
- ・貴重なペルー産の希少カカオ・クリオロ使用
- ・エストニア原産の自生種のベリー使用

北欧・エストニアより
身体に優しいチョコをお届けします！

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

バックヤードから

リジェネラティブ(大地再生)農業をテーマにしたドキュメンタリー映画『君の根は。大地再生にいとむ人びと』が話題です。リジェネラティブ農業とは、①土を耕すことをやめる ②カバークロップ(被覆作物)で土の表面を覆う ③化学的な肥料と農薬を劇的に減らす といった農業です。本作ではアメリカの小規模な農場や牧場の例。アフリカで河川の上流地域の小農たちが展開した運動により、土壌生態系と保水力が回復し、農業が息を吹き返して下流の大都市の水不足が解消した例、さらには“海洋農業”として、膨大な量の炭素を貯蔵できる藻場、干潟、マングローブ林、サンゴ礁などが紹介されています。リジェネラティブ農業をめくっては、すでにグローバル大企業が人気に乗じてビジネスに利用する「グリーンウォッシング」が見られるものの、ここで唱えられている「大地再生」という価値観は重要であり、「不耕起」を旨とする農法は、福岡正信の「自然農法」や川口由一の「自然農」などで、すでに実践されてきたことです。わたしたちのすぐ足元から環境を見直す動きにご注目ください。ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。担当社信行 KH221101A



**100号記念
キャンペーン!**



風と光だより創刊100号を記念して、**有機ヴィーガンカップ麺**のキャンペーンを実施します!
12月1日~23日までの期間、有機ヴィーガンカップ麺シリーズをご発注いただくと、
1ケースにつき1個サービス(各12個入りのため、11個分のご請求)になります。
世界初の**醤油ラーメン**、**塩ラーメン**、**焼きそば**をこの機会にぜひお召し上がりください!

有機ヴィーガンカップ麺 キャンペーン!

**1ケースにつき
1個サービス!**



有機乾麺は、秋田の稲庭うどんの匠が、研究を重ねて開発した
低温乾燥の有機ノンフライ麺! かんすいには**モンゴルかんすい**を
使用している徹底したこだわりです!



【醤油ラーメン】

ゴマ油の風味豊かなスープが、
もちもち食感の麺と相性抜群!
身体にやさしい夜食としても
ご好評をいただいております。

【塩ラーメン】

塩の旨味を最大限引き出すため、
酵母エキスを使用せず、有機野
菜ブイヨンを使用しています。
麺とよくからむスープです。

【焼きそば】

動物性原材料はもちろん、油も
使用しないでコクと旨味のある
有機ソースを実現! 具材には
キャベツを使用しております。

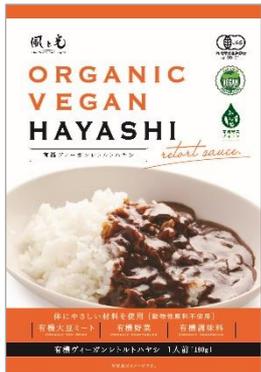
商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
有機ヴィーガン醤油ラーメン	500円	81g	6ヶ月	12	4560342331980
有機ヴィーガン塩ラーメン	500円	61g	6ヶ月	12	4560342332291
有機ヴィーガンカップ焼きそば	520円	101g	6ヶ月	12	4560342332208

新登場! 有機ヴィーガンレトルトハヤシ

2022年 新商品第5弾



12月 発売開始!



- オーガニックでヴィーガン対応のハヤシライスです
- 伝統的な「ハヤシライス」の味を追求し、ハヤシ本来のコクと旨味を純植物性で実現しました
- 有機大豆ミート、有機たまねぎ、有機マッシュルームを使用しています
- 爽やかな有機トマトの風味を生かし、バランスよく仕上げています

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機ヴィーガンレトルトハヤシ	620円	180g	2年	24	4560342332321

お知らせ

例年どおり混雑が予想されますので、12月23日までにご注文をお願いします。
株式会社 風と光 冬季休業: 2022年12月29日(水)~2023年1月4日(火)

年末のご注文は
お早目に!

オーガニック ローチョコ

クリスマスにはエストニアの
おいしいローチョコレート!

酵素が生きてるローチョコレート!



エストニア(タリン旧市街)

- ・オーガニック
- ・ヴィーガン対応
- ・ローフード
- ・低糖質



各500円



内容量 37g

混載4ケースより
入数：15 賞味期間：1年



ブランド名：ローシクチョコ(ROOSIKU)

- ・石臼を使って原料を手作業で混合
- ・甘みは低GI値のココナッツシュガー使用
- ・貴重なペルー産の希少カカオ・クリオロ使用
- ・エストニア原産の自生種のベリー使用

北欧・エストニアより
身体に優しいチョコをお届けします!

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	4518568021154

風と光で作った塩

塩職人の匠の技で、旨味と甘みが際立つ塩!
普段使いに最適なお手頃価格!



- ・ベトナムの北中部に位置する塩の産地、グ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しっとりした塩です
- ・ごくまれに砂の微粒などが残っている場合がございますので、必要に応じて取り除いてご使用ください



500円

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

大田記念病院のだしパック

500円



- ・だしの旨味で減塩を実現
- ・食塩や砂糖、化学調味料は一切加えておりません
- ・かつお、いわし、さばを遠赤焙煎し、昆布と椎茸も入れました
- ・このだしパックによって従来の病院給食がおいしく一新されました!



根菜のみそ汁

100g
(10g×10包)

混載3ケースより直送 賞味期間：1年

商品名	入数	JAN-CODE
大田記念病院が考えた だしパック 100g (10g×10包)	40	4904825109244

バックヤードから

ハヤシライス、明治時代に日本で生み出された西洋風料理です。誕生の由来には諸説あります。一つ目は、「ハッシュドビーフ」が訛ったとする説です。牛肉をデミグラスソースで煮込む「ハッシュドビーフ」に、ご飯を添えた料理を「ハッシュドビーフライス」と呼び、そこから「ハヤシライス」になりました。二つ目は、出版社・書店の「丸善」創業者、早矢仕有的さんが考案したという説です。早矢仕さんは、友人たちを自宅に招いて手料理をふるまうのが趣味で、そこで披露された料理のひとつが、ハヤシライスでした。三つ目は、宮内省(当時)で料理長を務めていた秋山徳造さんが考案したという説です。秋山さんの弟子・林さんは上野精養軒の料理長を務め、ハヤシライスは一般にも広く知られるようになりました。最近ではデミグラスソースの味が濃厚なハヤシライスが流行する一方、昭和のトマト味が広がるほうを推す声もあります。弊社が新発売するレトルトハヤシは、その中間でバランスの良い味に仕上げました。オーガニックでヴィーガンという画期的な一品を、ぜひお楽しみください。

掲載情報 生協流通新聞



『生協流通新聞』688号で
取材していただきました!

「ヴィーガンは静かに広がってきている。(…)自然環境の保全につながる点も知られるようになってきた。(…)一過性の需要膨張ではなくトレンドとしてヴィーガンを根づかせるには、扇動的な報道は逆効果だ。(…)おいしさに対するこだわりは当社のモットー。健康に良くてもおいしくない食事は続かない。(…)製造所と試食・改良を重ね、おいしさを引き上げている」(記事より)