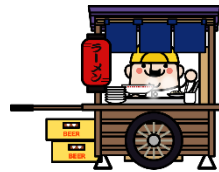




有機&ヴィーガン カップ麺シリーズ



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。夏場のおすすめは、塩ラーメン！

醤油ラーメン、焼きそばもおたのしみください！

- ・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います！

【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

オーガニック ココナッツビネガー



有機ココナッツ
にごり醸造酢



有機JAS認定取得のオーガニックココナッツビネガーです。オーガニックのココナッツを100%使用した醸造酢で、リンゴ酢と同じ**果実酢**になります。一般的に見栄えをよくするために濾過をおこないますが、あえて無濾過にすることで、酵素やミネラルを含むにごりを残しております。また、酸度も6%と一般のお酢よりも高いため、より高い**クエン酸効果**が期待できます。

【酸度6%】有機発酵酢で酸度の高い伝統の逸品です

【無農薬で無添加】オーガニック農園のココナッツを使用

【砂糖や甘味料不使用】糖類は一切使用していません

【オーガニック+グルテンフリー+ヴィーガン+ハラール】

【酢酸パワー】酢酸による健康効果がより高いお酢です

【にごり成分】酢酸菌によるにごり成分を残しています

＜飲み方＞ 大さじ2杯程度をお水や炭酸水などで割ってお飲みください。お好みで蜂蜜を加えると味がまろやかになります。ドレッシング、マリネや酢の物、調味料として和食などにもご利用いただけます。



混載4ケース〜 送料無料

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN-CODE
オーガニックココナッツビネガー 480ml	880円	480ml	2年	12	8859200500979

価格改定のご案内

弊社の「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」「28品目不使用ヴィーガンレトルトカレー」「有機ヴィーガンレトルトハヤシ」は、原材料・資材の高騰により、価格改定をいたします。2025年8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8月納品分より	オーガニックヴィーガンレトルトカレー 野菜	560円	590円	180g	2年	24	4560342331942
2025年8月納品分より	オーガニックヴィーガンレトルトカレー 豆	560円	590円	180g	2年	24	4560342331973
2025年8月納品分より	28品目不使用ヴィーガンレトルトカレー	500円	520円	180g	2年	24	4560342332215
2025年8月納品分より	有機ヴィーガンレトルトハヤシ	620円	650円	180g	2年	24	4560342332321

国産かつお使用！おさかなプロテインバー

無添加



※金額表示は税抜き価格です。



- ・煮熟しじっくりと
タレづけした後、
焼き上げた**しょうゆ味**の
鰹生節です
- ・味付け後、表面を
少し炙ることで余分な
水分と脂を落とし
鰹の風味とうま味を
閉じ込めています
- ・1本(約50g)当たり
たんぱく質が約16g、
カロリーが85kcalと
高たんぱく低カロリーで
筋トレ好きや
ダイエット食に
ぴったりです



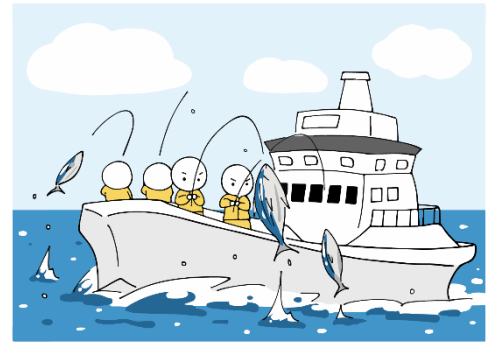
- ・煮熟しじっくりと
タレづけした後、
焼き上げた**しょうが味**の
鰹生節です
- ・味付け後、表面を
少し炙ることで余分な
水分と脂を落とし
鰹の風味とうま味を
閉じ込めています
- ・1本(約50g)当たり
たんぱく質が約16g、
カロリーが85kcalと
高たんぱく低カロリーで
筋トレ好きや
ダイエット食に
ぴったりです

新食感おつまみ！かつおチップス

無添加



- ・鰹を和風醤油味で仕上げた、
しっとり柔らかな新食感おやつ
- ・厳選した**国産の鰹**を使用し、
特製の調味料で丁寧に漬け込んだ後、
薄く削りました
- ・お子様の**おやつ**や
大人の**おつまみ**として
おすすめです



1ケース～ 別途送料

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
プロテインバー 醤油味	333円	50g	6ヶ月	40	4580059302936
プロテインバー しょうが味	333円	50g	6ヶ月	40	4580059302943
かつおチップス	584円	40g	4ヶ月	45	4580059302295

新潟・魚沼の無添加こだわりそば

無添加



ご家庭で時間のないときや
キャンプ飯におすすめの

278円

即席そば

【イチカラそば インスタント】

内容量：103g

賞味：180日 入数：30

JAN：4562355082125



魚沼の**有機農園**で栽培した蕎麦の実を
丸ごと**石臼挽き**で製粉した全粒粉を使用
そば粉100%で製麺した**無塩・無添加**
国産全粒粉十割そば乾麺

125円

【十割そば 乾麺180g】

内容量：180g 賞味：2年 入数：12

JANコード：4562355081876

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/>



野菜の味が薄くなった、とお感じの方は多いでしょう。湿潤かつ酸性土壌で育つ日本の野菜は、中央アジアなど乾燥地帯の野菜と比べてもともと味が薄いという特徴があります。しかしそれでも昔と比べて味が薄くなった原因の一つに、品種改良があります。昔の野菜はアクが強く、それゆえ多くの子供たちが野菜の味をいやがりました。また、1968年のNHK「きょうの料理」に記載されている「おにしめ」のレシピで野菜の煮込み時間は90分ですが、現在のテキストでは30分です。より食べやすく、調理しやすい野菜を求めて品種改良が重ねられた結果です。しかし、味が薄くなったことで物足りなさを感じている人々がいるのも事実です。それでは、味が強く調理に時間がかかる野菜と、味が薄くて調理時間が短く済む野菜がスーパーに並んでいたら、あなたはどちらを選びますか？悩ましい選択ですが、後者を選ぶ消費者が増え続けたことが、現在の日本の野菜市場を形作っているのです。しかし将来、品種改良の技術が更に進み、味が強く調理時間の短い野菜も生まれるかもしれませんね。

ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。 担当社信行 KH250801A