

風と光だより 10月号

神無月（かなづき）October

No.134 2025(令和7年)年10月1日発行 <https://kazetohikari.jp/> TEL:045-316-2020 FAX:045-316-2019



オーガニックと
こだわりの食品



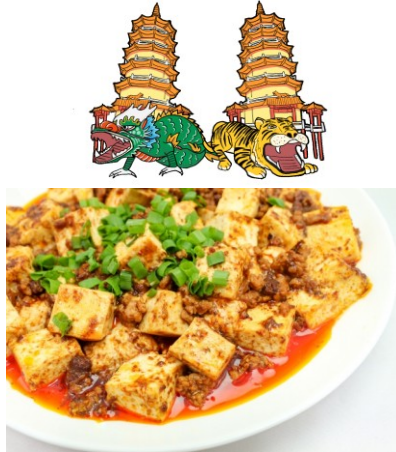
株式会社 風と光

横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1-8F

大好評！オーガニック台湾中華調味料



おかげさまで好評発売中の**オーガニック台湾中華調味料**。もう試されましたか？
台湾の伝統的な製法を継承し、厳選された有機原料で作られています。
防腐剤、着色料、酵母エキス、アルコールを一切使用しておりません。
中華料理にはもちろん、多彩な料理に合う**万能調味料**です！



【有機豆板醤（トウバンジャン）】

中華調味料の定番、**豆板醤**。唐辛子が主原料の中国発祥の**発酵調味料**です。麻婆豆腐にはもちろん、さまざまな中華料理に欠かせない調味料です。料理に豊かなコクと風味、香りを加えることができます。

【有機オイスター風ベジソース】

ベジタリアン対応のオイスター風ソース（**グルテンフリー**にも対応しております！）。濃厚な甘みが癖になる、台湾で大人気のオイスター風ソースです。炒め物にはもちろん、チャーハンや煮込み料理にもよく合います。



【有機豆鼓醤（トウチジャン）】

豆板醤が大豆を原料にしているのに対し、豆鼓醤は**黒豆**を発酵させて**豊かな旨味**と甘みを出しています。中華料理のおいしさを引き立たせるために活用される調味料です。この複雑な味わいをぜひともご体験ください！

【有機台湾チリソース（ラージャオ醤）】

台湾チリソースは、別名「ラージャオ醤」。唐辛子を塩漬け**発酵**させて作る**辛味調味料**です。めちゃ旨&めちゃ辛で、ハマる人が続出しています。辛いものがお好きな方に、ぜひともお試しください逸品です！

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機豆板醤	700円	180g	2年	12	4560342332338
有機オイスター風ベジソース	700円	210ml	2年	12	4560342332369
有機豆鼓醤	760円	180g	3年	12	4560342332345
有機台湾チリソース（ラージャオ醤）	760円	180g	3年	12	4560342332352

※金額表示は税抜き価格です。

柿酢×酵素 腸活やファスティングに最適！



- ・柿酢は厳選した**国産柿**を原料とし、**無加糖&無加水**で作りました
- ・酵素は国内の野草をはじめ国内外の糖類・果物・野菜・海藻などを「**陶製かめ**」の中で**発酵熟成**させました。「医学団体日本成人病予防協会推奨品」です
- ・飲料としては少し飲みにくい柿酢を**酵素**と合わせることで、こちょよい甘さとさわやかな酸味の、**健康志向**の新たな飲料が完成！
- ・お好みで希釈してお召し上がりください

気になる「腸脳相関」におすすめの
活力と安らぎを与えてくれる植物発酵飲料です！



柿酢には、糖度の高い「**甲州百目**」や「**横野**」など国産渋柿を原料にし、渋柿に含まれる**ポリフェノール**が残ったお酢になっています

5ケース～
送料無料



商品名	内容量	価格	入数	賞味期間	JAN-CODE
柿酢 × 酵素	500ml	5,556円	12	2年	4595987891032

話題のオーガニック飲料！サジーワン

SNSで大人気！**鉄分**をはじめ**200種類以上の栄養素**を含む、スーパーフード「サジー」をそのままピューレにしました！



サジーワン
オーガニック
300ml
希釈タイプ



サジーワン
オーガニック
900ml
希釈タイプ



すっきり
美味しいサジー
1000ml
希釈タイプ

30～40代の女性に大人気！いま話題のオーガニック飲料
こんな方におすすめです！

- 健康になりたいけど薬には抵抗がある
- 添加物が気になる
- 自然のもので健康になりたい



鉄分をはじめ**200種類以上の栄養素**を含む**奇跡の果実《サジー》**。サジーの品種はさまざまですが、サジーワンは中でもとくに栄養価の高い、**内モンゴルの高地**に自生する**ピコアサジー**を使用しています。ピコアサジーは、カロテノイド等の栄養素を多く含んでいます。他のサジーと比べて、実は小さく赤みがあり、果肉がざっしり。濃い橙色は栄養価も高く、**味も濃厚**な証です。



商品名		価格	内容量	賞味	入数	JAN
サジーワンオーガニック	300ml	1,500円	300ml	18ヶ月	24	4580061720186
サジーワンオーガニック	900ml	3,791円	900ml	18ヶ月	12	4580061720193
すっきり美味しいサジー	1000ml	2,037円	1000ml	18ヶ月	12	4580061720308

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/>



渋柿と甘柿の見分け方をご存知ですか？渋柿は扁平や四角形、先が尖った鐘のような形をしているのに対し、甘柿は丸みを帯びてボリュームがあり、手に取るとずっしりとした重さを感じます。また、皮を剥いて中身を見たとき、果肉に黒い斑点がある場合、甘柿である可能性が高いです（苦味成分のタンニンが酸化したサイン）。柿は日本や中国揚子江沿岸の原産で、16世紀にポルトガル人によってヨーロッパに渡り、その後アメリカ大陸に広まりました。さて、1945年8月9日の長崎原爆によって、瀕死の重傷を負いながら奇跡的に生き残った一本の柿の木があります。長崎に住む樹木医の海老沼正幸さんはこの柿の木を治療し、「被爆柿の木2世」の苗木を生み出しました。それを知った現代美術家の宮島達男さんは、1995年から海老沼さんと共にこの苗木を世界中の子どもたちに手渡し、柿の木をテーマにしたアート表現をしながら育ててもらう「時の蘇生・柿の木プロジェクト」を始めました。いまや全世界で3万人の子どもたちが参加し、アートの種、平和の種が育っています。

ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。 担当社信行 KH251001A