



もうすぐクリスマス！風と光のおすすめ商品



クリスマスの季節にぴったり！
風と光の商品をご案内！



- ・有機小麦粉の際立つおいしさ
- ・シンプルな有機原材料で飽きがこない
- ・ユーロ有機認証を取得したアルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用
- ・ホットケーキの他、パンケーキ、蒸しパン、ドーナツ、クッキーなどにもおススメ！



- ・厳選した有機香辛料&有機香味野菜でスパイシー
- ・有機薄力粉と有機強力粉、有機コーンスターチをブレンド
- ・日本最古の醤油蔵元が作った天然醸造醤油パウダーで抜群の旨味と風味
- ・お好みの具材をサクッとおいしい唐揚げに！



- ・原料は有機濃縮果汁、有機コーンスターチ、重曹のみ！
- ・アルミニウム不使用
- ・第一リン酸カルシウム不使用
- ・NON-GMO
- ・ユーロ有機認証品

<用途>

ホットケーキ、パウンドケーキ、クッキー、ドーナツなど

【風と光のホットケーキミックス粉】

【風と光の有機唐揚げ粉】

【風と光 有機ベーキングパウダー】

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
風と光のホットケーキミックス粉	470円	200g	1年	24	4560342331720
風と光の有機唐揚げ粉	470円	90g	1年	24	4560342331744
風と光有機ベーキングパウダー	490円	10g×4	2年	30	4560342331614

おせち料理の味付けに！



【喜界島さとうきび粗糖】

- ・100%鹿児島県喜界島産
- ・ミネラル豊富で香り高い
- ・深い「こく」と「旨味」
- ・地元では「みりん要らず」といわれる抜群の美味しさ
- ・煮物にも飲み物にも最適！



【風と光で作った塩】

- ・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



商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
喜界島さとうきび粗糖	410円	500g	なし	20	4560342330013
風と光で作った塩	500円	500g	なし	20	4560342332260

お知らせ

株式会社風と光 冬季休業：2025年12月27日(土)～2026年1月4日(日)

年末のご注文は
お早目に！

※金額表示は税抜き価格です。

「だじょうぶなもの」シリーズ

美味しさやテクスチャーに徹底的にこだわった上で、心から「だじょうぶ」だと思う高倉新産業のシリーズをご紹介します！



百年はちみつのだ飴 レザーウッドハニーハーブキャンディ

目指したのは**究極のだ飴**！100年以上の歳月をかけて採ったタスマニアの**レザーウッドハニー**を使用。上白糖や添加物不使用で、血糖値の上昇を抑えることにもこだわりました。



百年はちみつ液体のだ飴スプレー オレンジ味

マヌカ&レザーウッドハニー スプレーは、**国産のジャーマンカモミール**や様々な成分を配合することにより、**ヨウ素不使用**を実現した「新しいのだスプレー」。オレンジ味です。



百年はちみつグミ ざくろ味

無添加・白砂糖不使用・天然素材だけで作られた“本当に安心できるグミ”。**ざくろ**は、ポリフェノール・ビタミン・カリウムなどが豊富に含まれ、近年は「**女性の美と健康を応援する果実**」として人気を集めています。



マグネシウム デイリートゥースペースト 100g

オーガニックキシリトール配合で毎日の歯みがきで**虫歯予防&息を爽やかに**！虫歯予防に有効なオーガニックキシリトールWミントで息を爽やかにします。スペアミント精油とペパーミント精油を配合。スッキリとした清涼感で口臭を予防します。



マグネシウム ホワイトニングトゥースペースト 100g

エリシルクが歯の汚れを吸着し、エナメル質を傷つけることなく自然な白さに！**ホワイトニング**でありながら、**研磨剤フリー**。汚れを吸着して浮かせ、ブラッシングにより自然な**白い歯**に導きます。オーストラリアの塩湖で採取した天然ミネラルを配合。

商品名	価格	内容量	消費期限	入数	JAN
百年はちみつのだ飴 レザーウッドハニーハーブキャンディ	500円	51g	10ヶ月	6	4528636980160
百年はちみつ液体のだ飴スプレー オレンジ味	1,500円	25ml	2年半	6	4528636980405
百年はちみつグミ ざくろ味	450円	49g	10ヶ月	12	4528636980276
マグネシウム デイリートゥースペースト100g	1,600円	100g	2年	1	4528636980504
マグネシウム ホワイトニングトゥースペースト100g	1,600円	100g	2年	1	4528636980528

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/>



お菓子のグミは、ドイツ発祥です。名称はドイツ語でゴムを意味する「Gummi」に由来します。20世紀に入り、ドイツでは強く噛む必要のある食べ物が少なくなり、歯に関する病気にかかる子供が増えました。そのため固い菓子を作ることによって子供の噛む力を強くし、歯にかかわる病気を防ごうという動きが生まれたのです。1920年代にボンで創業されたハリボー社が「ゴールドベア」というグミを発売し、大ヒットしました。これが現在のグミの原型となったのです。固くて噛み応えのある海外のグミに対し、日本のグミは総じて柔らかい食感になっています。日本で初めてグミが発売されたのは1980年で、明治製菓の「コーラアップ」でした。当初は子供向けのお菓子として開発されましたが、売れ行きは芳しくありませんでした。しかし1988年に同じく明治製菓が発売した「果汁グミ」が女子中高生の間で大ヒットすると、これを機にグミ市場は急拡大しました。健康志向のグミも増えるなか、今月号で紹介した「百年はちみつグミ」は、その最高峰といえるものです。ぜひお試しください！

ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。 担当社行 KH251201A