

# 風と光だより 1月号

## 睦月（むつき）January

No.137 2026(令和8年)年1月1日発行

<https://kazetohikari.jp/>



オーガニックと  
こだわりの食品

風と光  
The Wind and Light

株式会社 風と光

横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1-8F

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

### あけまして おめでとうございます

海外からの訪日観光客が過去最多を記録し、日本の食への関心が高まりを見せています。外来文化をアレンジすることに長けた日本ならではセンスは、たとえばニンニクやニラを使わず、油も香辛料も控えめにした「京都の中華」を生み出しましたが、多様な食へのニーズへの対応が求められる時代において、面目躍如と言えるでしょう。それは同時に、「カリフォルニアロールは寿司ではない」と言われたのが遠い過去のように、和食の多様性にも積極的に寛容であることが問われているのです。100年前の日本はモボ・モガが闊歩し、西洋スタイルを取り入れた文化住宅が流行るなど国際性が豊かになった反面、少しずつ大きな臭さが増してきました。歴史に学びながら、誰もが豊かな食生活を送ることのできる社会を実現するために、本年もどうかよろしくお願ひいたします。

株式会社 風と光 代表取締役 辻 信行



### 人気沸騰中！有機ベーキングパウダー



アルミ不使用 & 第一リン酸カルシウム不使用



- 原料は有機濃縮果汁、有機コーンスターチ、重曹のみ！
- 焼ミョウバンを使用してないので、アルミニウムは入っておりません
- 第一リン酸カルシウムも使用しておりません
- NON-GMOのユーロ有機認証品です

<用途>

ホットケーキ、パウンドケーキ、クッキー、ドーナツ、マフィン、蒸しパン、お饅頭など

<使用量>

小麦粉に対して2%~4%が目安です



業務用1kgタイプもございます  
お気軽にお問い合わせください！

おうちでのお菓子作りに！



商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
風と光有機ベーキングパウダー 10g×4	490円	10g×4	2年	30	4560342331614
風と光有機ベーキングパウダー 105g	800円	105g	2年	24	4560342332451
風と光有機ベーキングパウダー 1kg	オープン	1kg	2年	6	4560342330341

### 有機穀物で作った天然酵母



プロも愛用



- 有機穀物を栄養源にして、オーガニックの栄養素で育てた  
**ドライイーストタイプの天然酵母**です。
- ホームベーカリーで使用される際は、ドライイーストコースを
- 原料は全て遺伝子組換フリー。廃糖蜜や化学薬品は一切  
使用しておりません。



#### ＜保存方法＞

直射日光を避け、**冷暗所**で保存してください。  
開封後は口をしっかり閉めて**冷蔵庫**に入れ、  
1ヶ月以内に使用してください。

#### ＜使い方のコツ＞

**ぬるま湯や水に直接溶かないでください。**  
15分ほど捏ね上げてから生地に混ぜてご使用ください。  
直接ぬるま湯や水に溶かすと発酵力が鈍ります。

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機穀物で作った天然酵母 3g×10	690円	3g×10	1年	30	4560342330297
有機穀物で作った天然酵母 9g	200円	9g	1年	40個×6ボール	4560342330242
有機穀物で作った天然酵母 500g	オープン	500g	1年	20	4560342330075

## 京あられ95年の伝統と革新のワザ！

※金額表示は税抜き価格です。

1931年創業の京あられの老舗・藤澤永正堂。化学調味料・合成着色料不使用で、昔ながらの製法を守り抜き、革新的なあられを生み出し続けています！



【白樺袋 抹茶あられ】

京都・宇治「小山園」の抹茶を使用した香り高いあられです。想像を上回る濃厚な抹茶の風味が際立っており、抹茶好きの方々から大好評の逸品です！



【白樺袋 鞍馬石】

京都・鞍馬山で有名な「鞍馬石」に見立てた堅焼きあられです。香ばしい醤油の風味と、しっかりした堅焼きの食感がよく合います。



【白樺袋 京の柚子あられ】

京都・水尾の柚子果皮を島ザラメと一緒にまぶしました。柚子の爽やかな味わいが上品なあられとよく合います。島ザラメの優しい甘さもお楽しみください。



【白樺袋 紫いもあられ】

国産紫いもを搗き込んだ目にも鮮やかな紫色のあられです。紫いもの優しい味わいをそのまま感じることのできるユニークさが大人気！



【白樺袋 山椒あられ】

香りの良い山椒が効いた、シビれる辛さがくせになる堅焼きあられ。注文が殺到し、しばらくお待たせする可能性がございます。



【白樺袋 甘酒の京あられ】

新潟「根知男山」の酒粕使用。甘酒のあられです。お正月にぴったりのおめでたい気持ちにさせてくれます。

## 送料無料ロット：混載6ケース～

商品名	価格	内容量	消費期限	入数	JAN
白樺袋 抹茶あられ	380円	40g	180日	15個	4976822950495
白樺袋 鞍馬石	380円	50g	180日	15個	4976822950372
白樺袋 京の柚子あられ	380円	35g	180日	15個	4976822950501
白樺袋 紫いもあられ	380円	35g	180日	15個	4976822950617
白樺袋 山椒あられ	380円	40g	180日	15個	4976822950433
白樺袋 甘酒の京あられ	380円	35g	180日	15個	4976822950525

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/>



日本人が初めてパンを見たのは、1543年にポルトガル船が暴風雨で種子島に漂着した時でした。船員たちが常食としてライムギ入りの固いパンを食べていたのです。1549年にザビエルが上陸しキリスト教を布教するなかで、カステラやコンペイトウ、カラメルといった南蛮菓子の一種として、パンももたらされました。江戸中期の『和漢三才図絵』には、波牟（パン）のことを「蒸餅は即ち饅頭の餡無きものなり」とする記述があり、パンが13～14世紀に中国から伝えられた蒸し饅頭と似ていることが指摘されています。同時代、オランダの医師・フックが、手製の顕微鏡で世界で初めてイーストの存在を確認し、これがきっかけでイーストの開発研究が進むようになりました。日本では近代化の流れにおいて、持ち運びが便利で脚気予防にもなるとして、「兵糧パン」の開発競争が激化しました。その後、あんパンをはじめとする「菓子パン」と、カレーパンに代表される「調味パン」が日本オリジナルのパンとして台頭し、世界有数のパン大国となつたのです。

ご意見等は info@kazetohikari.jp へお寄せ下さい。 担当社信行 KH260101A