

あけましておめでとうございます。

おかげさまで株式会社風と光は、本年設立10年を迎えます。

これもひとえに皆様のご支持とご声援、ご指導のおかげであり、販売先様、仕入れ先様、製造・生産者様、皆々様に心より感謝申し上げます。

弊社はまだまだご期待にお答えできる力はございませんが、全社員一丸となって未来に向かって努力する所存でございますので、どうか今後ともよろしくお願い申し上げます。

特に国産有機黒糖をわが国で初めて喜界島より発売できることになったことは大きな喜びでございますが、今年も喜界島に設立された「NPO法人オーガニックアイランド喜界島」会員からの有機農産品と加工品が新たな産声をあげる準備をしており、喜界島が国立公園に指定されたこともあり、もっと飛翔してもらうためにも応援をしたいと考えております。



株式会社風と光 代表取締役 辻 明彦

## 2018年は皆さまの声にお答えして、新商品を準備中！



### ラブチョコ オーガニックローチョコレート

バレンタインの準備はOK?  
あなたの店頭には並んでいますか?



2月14日は、彼の健康を願う・おとなのバレンタインデー



LoveChock応援隊  
Instagramより



価格 600円/本 (税抜)

プレゼントに最適な 5本セットをご用意

国内最大級の健康産業 B to B 商談展

# 健康博覧会

Tokyo Health Industry Show 2018

健康食品・サプリメント展 Health Food & Supplements | ビューティ＆アンチエイジング展 Beauty & Anti-aging | 健康機器展 Health Equipment & Health Care | オーガニック＆ナチュラルプロダクツ展 Organic & Natural Products | フィットネス＆スポーツ展 Fitness & Sports

無料招待券をご希望の方はご連絡下さい。

2018年1月31日(水)～2月2日(金)

オーガニック＆ナチュラル プロダクツコーナー  
西4ホール ブース No.4M-12

九州/喜界島の黒糖・ごま  
山形/川西町の紅大豆

NEW 有機穀物で作った  
天然酵母  
ベーキングパウダー



今年の風と光は  
日本のスーパーフード  
と

ヴィーガン&グルテンフリー

2020年のオリンピックに向けて「オーガニック2020」



スープには風と光の  
オーガニック酵母エキスを採用



SOY SAUCE (しょうゆあじ)



MISO(みそあじ)



SALT(しおあじ)



動物性エキス 未使用 乳製品 未使用 甲殻類 未使用 魚貝類 未使用 アルコール 未使用 化学調味料 未使用

恋する おいしさ マイラーメン

企画段階よりミシュランのピブグルマンに選ばれている東京八丁堀の「麺や七彩」が監修につき、乾麺とは思えない美味しいラーメンを作り出すことができました。

<麺のこだわり>

徹底的に平打ち中太ちぢれ麺にこだわって作りました。平打ち麺の特徴は、その麺の表面積の広さにあります。時間の経過と共にスープを吸収し、より味わい深い麺へと変化します。まるでうどんの様な太さにも理由があり、丁度よく贅沢に“もちっ”とした食感を演出します。

Vegan ヴィーガンラーメン

<スープのこだわり>

動物性エキスと化学調味料を一切使用せず、上質な和食の出汁を再現しています。素朴でありながら味わい深いスープで、内臓にかかる負担を軽減させることができました。化学調味料特有のえぐみは一切なく、口に入れたその瞬間から、コクを味わえるスープに仕上がっています。

世界中で誰もが安心して食べられる  
ラーメンを目指して

価格の表示については全て税抜価格です。

価格238円

阪田博昭氏 監修



麺や七彩

http://shichisai.com/

日本の国民食・ラーメン  
世界が絶賛する  
麺とスープに挑戦!



共通：価格238円、入数：30、賞味期限：8ヶ月

商品名	内容量	JAN-CODE
マイラーメン しょうゆ味	90g	4589468000037
マイラーメン みそ味	91g	4589468000020
マイラーメン しお味	90g	4589468000013

無添加、こだわりの手焼きソフトおせんべい



●白えび 大判

富山湾の珍味白えびを使用し、職人が一枚一枚丁寧に仕上げ、大判で食べ応えのある軽い口当たりのおせんべいです。

うるち米：国産、白エビ：富山県産

●こしひかりせんべい

福井産こしひかりを使用し、無添加の醤油を使用しておせんべいです。

うるち米：福井県産



●あまえび 大判

近海産の甘えびを使用し、職人が一枚一枚丁寧に仕上げたふわっ、サクとした軽い口当たりのおせんべいです。



●ごま 大判

沖縄産黒糖を使用し、職人が一枚一枚丁寧に仕上げたふわっ、サクとした軽い口当たりのおせんべいです。白ごまと黒ごまの2種類が入っています。

1番人気は「あまえび」ついて「白えび」  
大好評のソフトせんべい

無添加  
国産原料  
職人手揚げ

共通：価格320円、賞味期限：120日

商品名	内容量	JAN-CODE
白えび 大判	8枚入	4977889008082
こしひかりせんべい	10枚入	4977889008099
あまえび 大判	11枚入	4977889007016
ごま 大判	18枚入	4977889007023

※ 配送ロットは2ケース以上（偶数ロット混載可）

バックヤードから

前回は、漢方医学は日本独自の医学とお伝えしましたが「医食同源」も同様日本で生まれた言葉なのです。1972年に医学博士の新居裕久が中国の「薬食同源」を言い換えた言葉で、薬膳と共に語られることが多い言葉です。日頃からバランスの取れた美味しい食事をとることで病気を予防し、治療しようとする考え方に対し、西洋医学は病気になった人を治すために薬を処方する考え方です。つまり病気になる前の「未病」の段階で普段普通に食べているものが大事であり、かつ病気の予防になるということです。年末年始は暴飲暴食になりがちな季節、日頃の食事がいかに大切かを見直す年の初めにしましょう。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか) KH180104A