

気候の変化が大きい冬から春に切り替わる頃は、特に体調を崩し、さらに花粉症が追い討ちをかける季節 そんなあなたに人気のタイ料理がおすすめですよ！



安心美味！

● タイ料理のレパートリーが広がる有機万能調味料

4種類の有機タイカレー ペーストシリーズ

- ・グリーンカレー
- ・レッドカレー
- ・イエローカレー
- ・マッサマンカレー

各賞味期限18ヶ月
100g 580円

特に女性には人気のタイ料理、家庭で本格的なタイ料理をオーガニックでワンランクアップのコーディネート！



ガパオ

大豆ミート(そぼろタイプ)を使えば、**ヴィーガン対応**の人気ガパオが完成！

人気No.1

有機ココナッツミルク



使い切り
サイズ
タイ料理には
もちろん
あらゆる料理
のベースに
使える

160ml 220円

3種類の有機タイスープ ペーストシリーズ

- ・トムヤム
- ・トムカー
- ・カオソイ

各100g 580円

4種類の有機タイソース シリーズ

- ・ガパオソース 580円
- ・パットタイソース 580円
- ・スイートチリソース 480円
- ・シラチャーソース 580円



ガパオ パットタイ チリソース



最近話題らしいシラチャーソース……

やばい、これは美味しい…！ やみつきになりそう！

最近では、日本でも少しずつ人気を集めている「シラチャーソース」。タイの小さな食堂で生まれアメリカで商品化されると大人気に！。タバスコよりもマイルドな辛さなので、どんな料理にも合わせやすく、ホットドッグやピザはもちろんのこと、肉料理や魚料理にも相性バツグン！。是非、おためしあれ！

★ 製品は、国際レベルの近代的工場と専用農園 ★

Chita Organic Food社は、2010年に自然豊かなタイ北部の小さな町、ランブーンに「Good Food, Good Life」をコンセプトとして設立されました。農場では一切の殺虫剤を使用せず、自然の恵のみを利用した自然農法で育てられています。また農場の労働者は自然な生活と環境との共存に生きがいを感じています。収穫された農産物はLUMLUMブランド名で製品化されます。製造工場はGMP国際基準を満たし、HACCAP認証を取得しており、国際レベルの近代的工場です。



Chita Organic Food社の工場と専用農園

詳細については弊社営業まで

お知らせ

GWのご注文はお早目に！
株式会社風と光 GW休業:2018年5月3日(木)~2018年5月6日(日)



**ホームベーカリー1斤用
オーガニックパンミックスキット**

価格の表示については全て税抜価格です。

パンミックス粉単品商品もございます

我が家のパン屋さんは、パン職人以上の『フーランジェリー』



プレーン



朝食は
焼き立てオーガニックパンで **ダッシュ!**



全粒粉

用意するのは
お水だけ
計量不要の1斤サイズ



ココア



抹茶

4種類の有機パンミックスキット
(有機天然酵母・有機ショートニング付き)
・プレーン ・全粒粉 各500円
・抹茶 ・ココア 各550円

有機白しょうゆ 有機白だし

料亭秘伝の隠し味をご家庭にて再現!

料亭でも使っている、日本で唯一のオーガニック白しょうゆ

長期熟成した白しょうゆは
素材の「色・味・香り」を
活かします!

白しょうゆ VS 濃口醤油

特長：淡白な味と香り
糖分が高く甘み強い
原料：小麦 90% 大豆 10%

特長：素材の臭みを包み
しっかりとした香り
原料：小麦 10~50%
大豆 50~90%



白しょうゆは、通常のしょうゆと比べて2~3倍の時間を
かけ、低温でゆっくりじっくりと熟成するのを待ちます。
長期熟成が「旨味・甘味」を演出します。

白だしは、有機白しょうゆに合わせだし（鰹本枯れ節、肉
厚のどんこ、北海道昆布、有機みりん）で作った体に優し
く美味しいだしに仕上がりました。



商品名	内容量	価格	入数	賞味	JAN-CODE
有機 白しょうゆ	180ml	900円	12	10ヶ月	4973456006154
有機 白だし	360ml	1,000円	12	13ヶ月	4973456001531

バックヤードから

時々フーランジェリー〇〇というパン屋さんを見かけますが、本場フランスでは、法律で定められている呼び名で、ただのパン屋さんではなく「職人自らが小麦を選び、粉をこねて、焼いたパンをその場で売ってお店」であることが条件のお店です。Boulangerieの語源の”Boule(ボール)”は「丸(ボール)」を表し、地球を意味するそうです。職人達はパンが窯の中で焼き上がるまで、材料となる食材や動物の命に感謝し、美味しく出来上がるよう祈ったそうです。日本のパン屋さんもこだわりのパン職人が増え、本物のフーランジェと呼ばれるレベルのお店も各地に増えています。