調味料・粉・雑穀・海藻など

有機オリゴ糖
商品コード：250380　内容量：25kg　荷姿：缶

有機砂糖から作ったシロップタイプの有機オリゴ糖です。砂糖や蜂蜜の代わりとしてお使い頂けます。有機 JAS 認証品

粗製三温糖
商品コード：250584　内容量：25kg　荷姿：袋

さとうきびから作られた粗糖。砂糖本来の風味・ミネラル成分がそのまま活きています。溶けがよく、クセや苦味がないまろやかな甘さです。

甜菜糖
商品コード：251078　内容量：20kg　荷姿：袋

北海道の甜菜（ビート）から作られた国産の砂糖です。癖のないまろやかで上品な甘さが特長です。

ビートグラニュー糖
商品コード：25049　内容量：20kg　荷姿：袋

北海道産のピー ト（甜菜）が原料。糖分だけを分離し結晶化させた純粋な砂糖です。雑味のない甘さで、お菓子 やコーヒー等に適しています。

伯方の塩クラフト
商品コード：250871　内容量：20kg　荷姿：袋

無添加・無着色・にがりを程よく残した粗塩です。素材の持ち味を十分に引き出します。

みちのく味噌　生みそ
商品コード：250041　内容量：20kg　内袋／段ボール

岩手県産大豆、国内産米、瀬戸内海の塩を原料に木桶で一年間熟成されて作られた、酵母が生きてる生みそ。

南部小麦粉（紫波産）
商品コード：250471　内容量：25kg　荷姿：缶

岩手県紫波町で契約栽培したナンブ小麦だけを一本挽きした、風味豊かな小麦粉です。

国内産薄力粉
商品コード：251032　内容量：25kg　似姿：袋

国内で栽培された小麦粉を１００%使用。きめ細やかで、ふんわりさっくりした口あたり。

小麦胚芽（粉末）
商品コード：2510633　内容量：10kg　似姿：袋

小麦胚芽は、たんぱく質、食物繊維、鉄、亜鉛、マグネシウム、葉酸、ビオチン、ビタミンB1・B2・B6・Eがたっぷり。自然な甘みと香ばしさが特長です。

アマランサス　岩手産
商品コード：250722　内容量：30kg　似姿：袋

雑穀の里、岩手県で栽培されたアマランサス。皮が柔らかく、精白せずに全粒で食べることができるため、近年その栄養価が注目されています。

うるちきび（中国産）
商品コード：250102　内容量：20kg　似姿：内袋／段ボール

鉄分、ビタミン B1、ナイアシンが豊富で米といっしょに混ぜてお使いください。米・小麦の代わりに。

国内産長ひじき
商品コード：250474　内容量：5kg　似姿：　内袋／段ボール

春の干潮時を選び、各浜で岩についたひじきを一斉に刈り取りしたものを原料に使用。カルシウム・鉄・食物繊維を豊富に含む伝統食品

MOA ミネラルシュガーマイルド
商品コード：251048　内容量：段ボール箱　600g　荷姿：ビニール袋

過度な精製はせず、さとうきびの風味やミネラル成分が残るように結晶させた砂糖です。コクの深い甘さが特長です。

古式原糖
商品コード：251042　内容量：20kg　荷姿：袋

さとうきびより作った、化学精製されていないミネラル成分をたっぷりと含んだ砂糖。黒糖に比べてクセがなく使いやすい風味。

粗製　三温糖
商品コード：251041　内容量：25kg　荷姿：袋

さとうきびから作られた粗糖。砂糖本来の風味・ミネラル成分がそのまま活きています。溶けがよく、クセや苦味がないまろやかな甘さです。

地中海の天日塩
商品コード：250011　内容量：20kg　荷姿：袋

南イタリア（プーリア州）の海水を現地の伝統的な天日塩田で長時間かけて天日乾燥・結晶化した、まろやかな旨みのある塩です。

純米酢　老梅
商品コード：　250377　内容量：20L　荷姿：袋

過度な精製はせず、さとうきびの風味やミネラル成分が残るように結晶させた砂糖です。コクの深い甘さが特長です。

べに花マヨネーズ
商品コード：　110565　内容量：500g　内チューブ／外袋

圧搾製法のべに花一番（高オレイン酸タイプ）を使用。醸造酢など自然な素材のみ使用した軽い風味のマヨネーズ。

北上小麦粉内麦薄力粉
商品コード：250466　内容量：25kg　荷姿：袋

国内産小麦を一本挽きした、天然の風味豊かな小麦粉。薄力タイプ。

オーガニックココアパウダー
商品コード：250039　内容量：25kg　荷姿：袋

有機栽培されたカカオ豆１００%を原料。ペルー・ドミニカ共和国等で有機栽培されたカカオ豆はココアの本場オランダで加工。

七分づき　押麦
商品コード：251015　内容量：20kg　荷姿：袋

国内産の良質な大麦を精白を抑え７分づきにしました。食物繊維が豊富。お米に混ぜて炊いたり、ゆでて料理やスープ等の具にも。

うるちあわ（中国産）
商品コード：250100　内容量：20kg　荷姿：内袋／段ボール

鉄分、ビタミン B1、たんぱく質を豊富に含みます。主食としても召し上がれます。米・小麦の代わりに。

うるちひえ（インド産）
商品コード：250217　内容量：20kg　荷姿：内袋／段ボール

たんぱく質、脂肪、ミネラルが白米に比べ豊富、米に混ぜて炊いても使えます。米・小麦の代わりに。

株式会社 創健社
横浜市神奈川区片倉２－３７－８
横浜支店 TEL:045-491-1047
https://sokensha.co.jp

業務用食材カタログ

他社との差別化ポイント作りに是非お役立てください！

Organic
Natural
Plant-Based

フレークルウシリーズ

内容量：1kg 入
荷　姿：アルミ袋

化学調味料、乳化剤などは使用せずに作ったフレークタイプのルウです。フレークタイプ はサッと溶けやすいので、味が全体にまんべんなくまわりやすく、そのおかげで調理時間を短縮することが可能です。また分量の調整がしやすいので幅広い料理にアレンジして使うことができます。

ひよこ豆粉のカレールウ

商品コード：250945

１５種類のスパイスと、小麦粉の代わりにひよこ豆粉を使い、植物素材のみで仕上げたフレークタイプのカレールウ。食物繊維・葉酸・鉄・ビタミンＢ６たっぷり。

植物素材 カレーフレーク辛口

商品コード：250380

動物性原料を一切使用せず、２５種類以上のスパイスと植物性素材のみで作りました。おいしさにこだわりながら脂質を３０%カット（当社グルメカレー中辛と比較）

植物素材 カレーフレーク中辛

商品コード：250382

動物性原料を一切使用せず、２５種類以上のスパイスと植物性素材のみで作りました。おいしさにこだわりながら脂質を３０%カット（当社グルメカレー中辛と比較）

甘口カレールウ

商品コード：250551

直火焙煎した国内産小麦粉、北海道産てんさい糖、植物油脂等原料にこだわったフレークタイプの業務用カレールゥです。

中辛カレールウ

商品コード：250552

直火焙煎した国内産小麦粉、北海道産てんさい糖、植物油脂等原料にこだわったフレークタイプの業務用カレールゥです。

お米と大豆のコーンシチュールウ

商品コード：250380

国内産米粉、北海道産コーン粉末、国内産大豆粉末を使ったコーンシチュールウ。乳製品、ラードや牛脂など動物性原料を一切使用せずに植物性素材のみで仕上げました。

コーンシチューフレーク

商品コード：250184

肉エキス類やラードなどの動物性油脂を使用せず、北海道産ミルクを使用し、Ｎｏｎ-ＧＭＯコーンの本来の甘みをプラスした、まろやかなフレークタイプのシチュールウ

植物素材デミグラス風ソース

商品コード：250554

物性原料を一切使用せずに、植物性素材のみで仕上げたデミグラス風ソース（フレークタイプ）。おいしさにこだわりながら脂質を３５%カット（当社ハヤシライスルウと比べて）。

ハヤシライスルウ

商品コード：250549

国内産小麦粉、一番しぼりのべに花油を始めとした植物油脂、ポークエキス、チキンエキス、粉末トマトを使用したフレークタイプの業務用ハヤシライスルウです。ビーフエキスは使用しておりません。

米粉でつくった本格カレールウ

商品コード：250380

潟県産米粉を使った植物素材１００%のカレールウです。ラードや牛脂、動物性のブイヨン・エキスなど動物性原料は不使用。２５種類以上のスパイスを使用して仕上げた香り高くコクのある本格カレーです。

植物素材 カレーフレーク甘口

商品コード：250381

動物性原料を一切使用せず、２５種類以上のスパイスと植物性素材のみで作りました。おいしさにこだわりながら脂質を３０%カット（当社グルメカレー中辛と比較）

ひよこ豆粉のシチュールウ

商品コード：250944

小麦粉の代わりにひよこ豆粉を使って、植物素材のみで仕上げたフレークタイプのシチュールウです。コーンパウダー入り。葉酸たっぷり、食物繊維・鉄・亜鉛・ビタミンＢ６の補給にも。

だしシリーズ

内容量：1kg 入
荷　姿：アルミ袋

化学調味料などを一切加えずに素材の自然な風味を活かした使いやすい顆粒タイプのだし。

だし一番

商品コード：250845

魚介、椎茸、昆布の旨みを効かせた味とコク。

和風だし一番

商品コード：250846

かつお節、煮干、昆布の旨みを効かせた味とコク。

洋風だし一番

商品コード：250848

野菜とホタテの旨みを効かせた味とコク。

中華風だし一番

商品コード：250847

野菜とオイスターの旨みを効かせた味とコク。

寛政元年創業
伝統 200 年の味と技
笛木醤油

春夏秋冬だしの素

商品コード：250529 内容量：1.8 リットル　荷姿：ビン入

「蔵づくり一番　金笛醤油」をベースにかつお節、昆布、椎茸等を主に板前の手作りの技を生かした本格的なつゆです。春夏秋冬四季を通して、どんな料理にでも合います。麺つゆとして希釈してお使い下さい。

子供に伝える母の味
みりんのうまみとお酒の風味を合わせ持った調味料

味の母（みりんタイプ）

商品コード：250512 内容量：1.8 リットル　荷姿：ビン入

米、米麹を原料に日本酒の基となるもろみを醸造し、塩を加えた醗酵調味料。みりんの旨みとお酒の風味を合わせ持ち、料理の味をまろやかにします。

#小麦の栽培から製品まで一貫製造　#安全・安心　#イタリア有機農業の先駆者

GIROLOMONI®　ジーノ・ジロロモーニシリーズ

ジーノ・ジロロモーニ
（1946～2012）

ジロロモーニシリーズはイタリア有機農業の先駆者である、故ジーノ・ジロロモーニのオーガニック食品のブランドです。ジーノはイタリア国内では有機農法を阻む悪法と立ち向かうなど、第一線に立って戦いながら有機農業を広めたオリジネーター（創始者）です。オーガニック農業のために畑の土作りから始め、小麦を育て、製粉に取り組み、パスタ工場を立ち上げ、共感して販売する仲間を国内外で増やしながら、いち早く一貫したオーガニック食品の生産を実現しました。
人と自然環境にとって安全で、何よりおいしい食品を作り上げたヨーロッパ有機農業の先駆者である彼の思いを込めて【ジロロモーニ】ブランドとして日本では創健社がお届けしております。

イタリア、ベーザロ・ウルビーノ県イゾラ・デル・ピアーノに生まれ、1970 年～1980 年にかけて、過疎に悩むイゾラ・デル・ピアーノの村長を務める。1974 年にイゾラ・デル・ピアーノ村で効率優先の現代農業のアンチテーゼとして有機農業を始める。1977 年、仲間と有機農業協同組合を設立し、代表に就任。1986 年、マルケ州有機農業者協会を共同で設立。1997 年、地中海有機農業協会（AMAB）を設立。同協会には現在、１万３千の有機農業法人が加盟している。

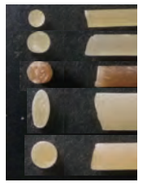
[GIROLOMONI の特徴]
ジロロモーニのパスタは、製粉工場も自社で持ち、生産から出荷までをすべて自社完結しています。余計な成分が入らないよう最初から最後まで徹底した品質管理を行っている純粋なオーガニックブランド、それがジロロモーニのこだわりです。

[パスタ]

デュラム小麦 有機スパゲッティ
商品コード：250348　内容量：5kg
ゆで時間 7分
有機栽培デュラム小麦を粗挽き（セモリナ）し、風味を壊さないようじっくり長時間かけて乾燥しました。小麦本来の味と香り、強いコシ。スタンダードな1.7mm。ゆで時間７分。

デュラム小麦 有機スパゲッティーニ
商品コード：250782　内容量：5kg
ゆで時間 5分
有機栽培デュラム小麦を粗挽き（セモリナ）し、風味を壊さないようじっくり長時間かけて乾燥しました。軽めのソースや冷製パスタにも。細めの 1.4mm。ゆで時間５分。

全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティ
商品コード：250781　内容量：5kg
ゆで時間 7分
有機栽培デュラム小麦を粗挽き（セモリナ）し、風味を壊さないようじっくり長時間かけて乾燥しました。そばにも似た食感、濃い小麦の風味を味わえます。太さ 1.7mm。ゆで時間７分。



デュラム小麦 スパゲッティーニ
デュラム小麦 スパゲッティ
全粒粉デュラム小麦 スパゲッティーニ
デュラム小麦 リングイネ（500g のみ）
デュラム小麦 スパゲットーニ（500g のみ）

油の話　オイルで健康！　About Good Oil For Health

油って何が良いの？？

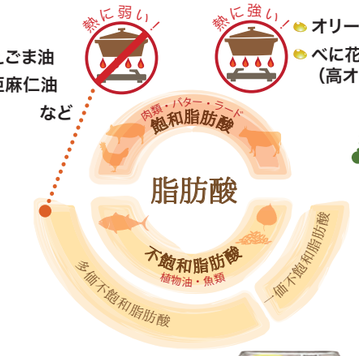
エネルギー源になる
脂溶性ビタミンの摂取の補助
肌の健康維持
細胞膜を作る
生活習慣病や認知症予防の研究が進んでいる
体温の保持

オメガ 3 系脂肪酸

- えごま油
- 亜麻仁油
- など

オメガ 9系脂肪酸

- オリーブ油
- べに花油（高オレイン酸）
- など



#バランスがいい
#色々なお料理に

オリーブオイル

南イタリアのカラーブリア州　シバリ・ラウローポリに広がるオリーブ畑で有機栽培されたオリーブの実を低温でオリーブの実をすりつぶし、温度が上がらないようにゆっくりと撹拌し、圧搾製法でしぼりました。
本品の生産者は 1986 年より有機栽培オリーブ油を生産しております。マイルドな口当たりで口に含むと初めはピリリとドライな味がしますが、すぐにほんのりと甘さが広がります。香りはオリーブらしい香りと最後にアーモンドのような香ばしさも漂います。イタリア料理はもとより様々なお料理にご利用いただけます。
有機ＪＡＳ認証商品。

オリーブオイル　3L

GIROLOMONI
有機エキストラヴァージンオリーブオイル
大さじ1杯で オレイン酸 10.5g
商品コード：250783　内容量：３リットル荷姿 :3L 缶入

油だったらなんでも良いの？

色々な油の特徴を知って、バランスよく油を摂ろう！

油の製造方法にも注意！
溶剤抽出法と圧搾製法があり、化学溶剤を使わない圧搾一番しぼり製法がおすすめ！

油の種類にも注目！
脂質を構成する主成分の脂肪酸には種類があります。特長を知って使い分けるのがおすすめ！

べに花油

#揚げ物、炒め物　#素材の味を活かす　#マリネ　#サラダ　#和風洋風中華

べに花一番　高オレイン酸
大さじ1杯で オレイン酸 10.4g ビタミンE 7mg
商品コード：259526　内容量：16.5kg　荷姿 : 一斗缶入
オレイン酸を豊富に含む品種のべに花種子を、化学溶剤を使用せず自然な圧搾製法でしぼった一番しぼりべに花油。オレイン酸が豊富。

有機栽培べに花一番　高オレイン酸
大さじ1杯で オレイン酸 10.4g ビタミンE 7mg
商品コード：250434　内容量：16.5kg　荷姿 : 一斗缶入
有機栽培されたべに花の種子を、化学溶剤を使わず自然な圧搾製法でしぼった有機ＪＡＳ認定べに花油。オレイン酸が豊富。

べに花一番は昭和 47 年（1972 年）に日本で初めて一番しぼり 100％食用べに花油として発売いたしました。さらに平成元年（1989 年）には、高オレイン酸タイプべに花油を他社に先駆けて発売しました。あっさりとした軽い風味と乳化しやすい特性を活かしてマリネやサラダドレッシングに最適です。また、熱に強く天ぷらなどの揚げ物がカラッと揚がります。生のまま、炒め物に、揚げ物とそれぞれにお役立ていただけます。原料のべに花種子は、オレイン酸とビタミンＥを豊富に含む品種の種子を用いております。（オレイン酸が７７．５％（脂肪酸中）　オレイン酸は、熱に強く酸化安定性がとても高いモノ不飽和脂肪酸で、今その特性が注目されています。
有機栽培べに花一番は、平成７年（１９９５年）に有機食品の先駆けとして発売しました。