

## 調味料・粉・雑穀・海藻など

### 有機オリゴ糖

商品コード：250720 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て。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（ピート）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。

### 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（ブリアーノ州）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。

### 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。

### 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。

### ビートグラニュー糖

商品コード：250049 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プ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：250633 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ます。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利用。カルシウム・鉄・食物繊維を豊富に含む伝統食品



## 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できます。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中辛

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）

## 甘口カレールウ

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ウです。

## 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。

## 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）。

## だしシリーズ

内容量：1kg 入  
荷 姿：アルミ袋



食品添加物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。

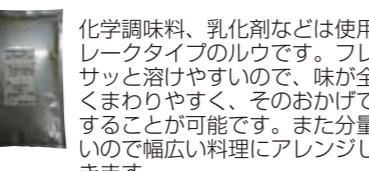


寛政元年創業  
伝統230余年の味と技  
金笛醤油



## 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：瓶入  
「藏づくり一番 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。麺つゆとして希釀してお使い下さい。



## 米粉でつくった本格カレールウ甘口

商品コード：250888  
新潟県産米粉を使った植物素材のカレールウです。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。国産りんごの果汁と有機アガベシロップを使用し、口当たりよくまろやかな味わいのカレールウです。

## 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）

## 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ウです。

## 米粉でつくった本格カレールウ中辛

商品コード：250943  
新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）

## コーンシチューフレーク

商品コード：250184  
ラードや牛脂、動物性のブイヨン・エキスを使用せず、北海道産ミルクとコーン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です。砂糖はピート糖を使用しています。

## ハヤシライスルウ

商品コード：250549  
国内産小麦粉、一番しづのび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。

#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

ジロロモ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。

### [GIROLOMONI]の特徴

ジロロモニのパスタは、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、それがジロロモニのこだわりです。



イタリア、ペーザロ・ウルビーノ県イゾラ・デル・ビアーノに生まれ、1970年～1980年にかけて、過疎に悩むイゾラ・デル・ビアーノの村長を務める。1974年にイゾラ・デル・ビ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。

## 【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



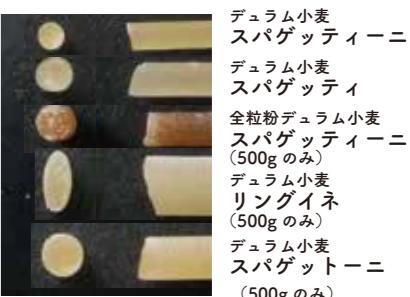
有機栽培デュラム小麦を粗挽き（セモリナ）し、風味を壊さないようじっくり長時間かけて乾燥しました。小麦本来の味と香り、強いコシ。スタンダードな1.7mm。ゆで時間7分。

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



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。



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  
(500gのみ)  
デュラム小麦  
リンゴイネ  
(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？？

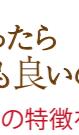
エネルギー  
源になる  
細胞膜を作る  
脂溶性ビタミンの  
摂取の補助  
生活習慣病や認知症予防の  
研究が進んでいる



肌の健康維持  
体温の保持



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  
圧搾一番しづのり製法がおすすめ！



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！

## オメガ3系脂肪酸

えごま油  
亜麻仁油  
など

熱に弱い

オリーブ油  
べに花油  
(高オレイン酸)など

熱に強い

## オメガ9系脂肪酸

#バランスがいい  
#色々なお料理に

オメガ3系脂肪酸

オメガ9系脂肪酸

オリーブオイル 3L



2025年度中に順次  
缶デザインが変更に  
なります。



GIROLOMONI

有機エキストラヴァージンオリーブオイル

商品コード：250783 内容量：3リットル

オレイン酸 10.4g  
ビタミンE 7mg

オレイン酸 10.4g  
ビタミンE 7mg

べに花一番 高オレイン酸  
商品コード：250526 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づのりべに花油。オレイン酸が豊富。

有機栽培べに花一番 高オレイン酸  
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づのりべに花油。オレイン酸が豊富。

べに花一番は昭和47年（1972年）に日本で初めてしづのり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。