

こだわりの惣菜

2008 春・夏号

素材のおいしさが活きる。
創健社の選りすぐり冷凍食品

冷凍食品は忙しい現代生活には欠かせない商品になっておりますが、本年1月末に起こった中国産冷凍餃子事件以来、国内で一般冷凍食品の売上が大幅に下がっているとの事です。作り手が普段から心がけていることですが、より一層、安心・安全な商品を作っていかなければならないとつくづく考えさせられる事件でした。

さて、こだわりの惣菜も今回の問題を受けてではなかったのですが、原材料の見直しに取り組んでおりました。こだわりの惣菜で取り扱っている商品はすべて国内にて製造しております。2008こだわりの惣菜春夏号より松阪ポーク焼売、ジャンボ野菜たっぷり餃子、これはうまい餃子、などで使っていた中国産原材料(にんにく、しょうが)を国産品に変更しました。

2007こだわりの惣菜チラシ秋冬号の売れ筋ランキングを出してみました。冷凍食品定番品の「熟成冷凍うどん」「これはうまい餃子」の人气が従来同様に1位、2位と続いております。ちょっと目を引くのが3位の「たこ焼き」と10位の「ずわい蟹のクリームコロッケ」です。

「たこ焼き」は大阪では良く売れると思いますがもう全国区になっているのですね。また、「ずわい蟹のクリームコロッケ」は揚げていないタイプなのですが、まだまだご家庭で揚げたてを食べさせていただいているようです。夕食にもう一品欲しい時に便利なこだわりの惣菜便。「ずわい蟹のクリームコロッケ」は、やはり絶対揚げたてが美味しいですね!!また、ランキングを見るとお弁当にも便利なお惣菜が喜ばれているように見受けられました。

2007こだわりの惣菜秋冬号の売れ筋ランキング

1位 熟成冷凍うどん	6位 松阪ポーク焼売
2位 これはうまい餃子	7位 ジャンボ野菜たっぷり餃子
3位 たこ焼き	8位 ごまだれ肉団子
4位 ポークウインナー	9位 八宝菜
5位 和豚もちぶたコース西京風味噌漬	10位 ずわい蟹のクリームコロッケ

こだわりの惣菜価格・内容量の変更をお知らせ致します。

弊社と致しましては商品価格を維持すべく、出来る限りの努力を重ねて参りましたが、最終的に現状の規格での販売が不可能との結論に至り、価格及び内容量を変更させて頂く事となりましたので謹ん

でご報告申し上げます。

お得意先様におかれましては大変ご迷惑をおかけ致しますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



松阪ポーク焼売

商品コード: 129193 内容量: 35g×8個
旧税込価格: 793円 (本体価格: 755円)
新税込価格: 804円 (本体価格: 765円)



ジャンボ野菜たっぷり餃子

商品コード: 120639 内容量: 35g×6個
旧税込価格: 452円 (本体価格: 430円)
新税込価格: 462円 (本体価格: 440円)



これはうまい餃子

商品コード: 120637 内容量: 18g×10個
旧税込価格: 357円 (本体価格: 340円)
新税込価格: 378円 (本体価格: 360円)



れんこんはさみ揚げ

商品コード: 129144 内容量: 4個 (180g)
旧税込価格: 578円 (本体価格: 550円)
新税込価格: 630円 (本体価格: 600円)



和風いかしゅうまい

商品コード: 129147 内容量: 30g×6個
旧税込価格: 483円 (本体価格: 460円)
新税込価格: 494円 (本体価格: 470円)



レンコンコロッケ

商品コード: 120769 内容量: 250g (約20個)
旧税込価格: 798円 (本体価格: 760円)
新税込価格: 819円 (本体価格: 780円)



手造り春巻

商品コード: 124044 内容量: 60g×5本
旧税込価格: 819円 (本体価格: 780円)
新税込価格: 840円 (本体価格: 800円)



国産うなぎ蒲焼(地焼きカット)

商品コード: 129184 内容量: 80g×2袋
旧税込価格: 1,890円 (本体価格: 1,800円)
新税込価格: 2,079円 (本体価格: 1,980円)



たこ焼き

商品コード: 124313
旧内容量: 22g×20個→新内容量: 22g×18個
税込価格: 756円 (本体価格: 720円)

新商品・国産大麦のスープリゾット「たまご&わかめ」「トマト&ベジタブル」「ミルク&ベジタブル」

好評
発売中

新発売致しました「国産大麦のスープリゾット」はお陰様で大変ご好評をいただいております。

創健社ニュース3月号・4月号でもご紹介させていただきましたが、記事をチェックしていただき発売を楽しみにしていたと嬉しいお声も頂戴しました。

この商品の特長は、何といても具材の穀物には食物繊維豊富な「七分づき押麦」のみを使用していることです。「七分づき押麦」の食物繊維は玄米の約4倍、白米の約25倍も含まれており、パッケージにも「食物繊維たっぷり」の強調表示ができました。

食物繊維の含有量は1食当り約2gで、レタス・1.5個分、バナナ・1.8本分に相当します。また、1食当たりのカロリーは約80kcal前後とうれしい数値で、食パン6枚切り・1/2枚、ご飯・茶わんに軽く1/2杯、グレープフルーツ・3/4個の少なさです。

毎日の食のシーンで何気なく食べていたものを「国産大麦のスープリゾット」に置きかえていただければ、カロリー過剰摂取も防げ、食物繊維やコラーゲンも一緒においしく召し上がっていただけます。

【参考】五訂増補日本食品標準成分表より

ドーナツ・1個約50g	190kcal	アンパン・1個約100g	280kcal
カップラーメン・1個約80g	378kcal	インスタントラーメン・1個約100g	450kcal
ハンバーガー・1個約100g	260kcal	フライドポテト・約100g	250kcal

また、4月から、40歳～74歳の医療保険加入者を対象に「メタボ健診」がスタートしました。（メタボ健診では腹囲、血圧、血糖値、コレステロール値の4項目を検査します。）メタボ健診（特定健康診査・保健指導）とは、メタボリックシンドロームの該当者や予備軍を見つけ、糖尿病や高脂血症、高尿酸血症などの生活習慣病の発症や重症化を予防することを目的にした、新たな健診制度のことです。

この制度は、2006年の健康保険法の改正によって、医療保険者（国保・被用者保険）に対して、その加入者を対象に内臓脂肪型肥満に着目した健診と保健指導の実施を義務づけたものです。その背景には、メタボ該当者数約940万人、メタボ予備軍約1,020万人、合わせて約1,960万人（推定）という驚く数値があります。最近、お腹がぼこりしてきた、洋服のウエストがきつくなった、という方は要注意です。ウエスト1カ月1cm減には、食事を1日120キロカロリー減らすのが理想とされています。

「国産大麦のスープリゾット」はフリーズドライ製法ですので、熱湯180mlを加えるだけの簡単調理。忙しい朝に、ランチに、軽食・お夜食に、お酒を飲んだ後に、またこれから薄着になる季節が気になる方にもお勧めです。

「国産大麦のスープリゾット」を是非ご拡売いただけますよう、よろしく願い致します。



国産大麦のスープリゾット たまご&わかめ 5食入

商品コード：120634

内容量：95g（19g×5）

税込価格：1,155円（本体価格：1,100円）

入数：4 賞味期間：1年

JANコード：

4901735020034



国産大麦のスープリゾット トマト&ベジタブル 5食入

商品コード：120635

内容量：115g（23g×5）

税込価格：1,155円（本体価格：1,100円）

入数：4 賞味期間：1年

JANコード：

4901735020041



国産大麦のスープリゾット ミルク&ベジタブル 5食入

商品コード：120636

内容量：102.5g（20.5g×5）

税込価格：1,155円（本体価格：1,100円）

入数：4 賞味期間：1年

JANコード：

4901735020058



※販売店様では単品販売（税込価格231円）可能ですが、5個入単位での受注とさせていただきます。※5個入箱は、箱のミシン目にそって切ってくださいとそのまま陳列箱になります。

～国内産小麦粉使用 カルシウム・マグネシウムたっぷり～

「メイシーちゃん™のおきにいり ホットケーキミックス」レシピご紹介

“メイシーちゃんのおきにいりシリーズ”ホットケーキミックスは、ホットケーキはもちろん、蒸しケーキやドーナツなど手作りを楽しむホームメイドおやつに材料にもなります。

今回は簡単レシピをご紹介します。お子様と一緒に手作りおやつを作りませんか！

豆腐ドーナツ

【材料】

本品…1袋 絹ごし豆腐…120g

本品に花一番…適量

【作り方】

①ボールに絹ごし豆腐を入れてこねるように潰します。

②①に本品を1袋入れて、混ぜてこねます。

③お好きな形を作り、170℃ぐらいの油に花一番油で揚げます。

※お好みできな粉、チョコレートなどをトッピングしてお召し上がりいただくとバリエーションが広がります。



蒸しパンケーキ

【材料】

本品…1袋 牛乳…180ml 卵…1個

【作り方】

①ボールに本品、牛乳、卵を入れてよく混ぜます。

②炊飯器に①を入れて普通に炊きます。（1回の炊飯で中まで火が通りきらない場合は、そのままだ状態でもう一度炊いてください。）

※お好みでジャムなどを添えてお召し上がりください。



どら焼き

【材料】

本品…1袋 牛乳…120ml

卵…1個 マロンジャム…適量

あんこ…適量 生クリーム…適量

【作り方】

①ボールに本品、牛乳、卵を入れてよく混ぜます。

②ホットプレート、またはフライパンで好きな大きさの円を作り焼きます。

③②を2枚用意し、マロンジャムやあんこをサンドします。

※お好みでマロンジャムやあんこに生クリームを加えてもお召し上がりいただけます。



メイシーちゃん™のおきにいり ホットケーキミックス

商品コード：131001

内容量：200g

税込価格：389円（本体価格：370円）

入数：30 賞味期間：6ヶ月

JANコード：

4901735019892



Maisy™ © Lucy Cousins 2008. Licensed by Copyrights Group
Audio-visual series by Universal Pictures Visual Programming

連載 ジャパンパラドックスの原点と2000年の食文化 第1回

商品本部
山路 明俊

※ジャパンパラドックス(日本の逆説)とは日本人の喫煙率が高いのに心筋梗塞の発症が少なく長寿であるということ

厚生労働省の平成18年簡易生命表によると、日本人の平均寿命は女性は世界1位、男性は2位で、相変わらず世界1の長寿国(ジャパンパラドックス)にあり、伝統的な和食に注目が集まっていますが、定説に惑わされことなく、真に日本人のDNAにふさわしい食とは何かを見極め、これからの世紀を担う世代へと継承していくことは、食の改善に携わる人の責務です。日本人のDNAに刻まれた食の歴史を考える上で、まず、見逃してならないのは、日本民族の成り立ちです。通説として日本人は単一民族から成り立っているという考えがありますが、最新のDNA多型分析によると、世界的にもまれな多様な民族から成っていることがわかってきました。(え?)今日の日本食が世界で評価されるようになったのは、この民族の多様性がDNAに刻まれているからなのです。ヒト(ホモサピエンス)がアフリカより移動し始め、移動性狩猟文化を持った人達がアジアを経由し日本に渡ってきました。その後、新石器時代になり、大陸を追われた人々が日本に渡り、縄文文化の担い手になりました。現在は、アジア地域ではこのDNAを持った人々はすでに見られず、日本では、今だにこのDNAを持つ日本人が多くを占め、世界的にも稀有な存在となっています。その後、金属器時代になり、長江文明や黄河文明の争いに敗れた人達(渡来系弥生人や一部の漢民族)が日本へと移動してきました。多少の争いはあったことは想像に難くありませんが、これらの人々

がある特定の民族に支配されることなく、共存しながら生活共同体を作り上げてきたという歴史が、世界に例を見ない独自の多様性に富む日本の食文化を作りあげてきた鍵なのです。それを可能にしたのは、温暖な気候と多様なDNAを持つ民族を養う食材料が豊富にあったからです。

日本人種の特徴

- ・ツングース型
- ・南方モンゴリアン型
- ・インドネシア型
- ・アイヌ型

生理的に多様性特色を示す日本人は、かえって血族的な異族意識を氣にとめぬ寛容性を習慣づけられた。

食品の選択においても、古代から現代に至る多種多様なありさまは、世界に類をみない。

住宅は開放性で南方系要素が強いが、壁や瓦は北方系で、衣服も南方系の開放性のものでありながら、袴のような北方系密着性のものが同時に存在する。

ジロロモーニ有機パスタのおいしい調理方法

お陰さまでジロロモーニ有機パスタのおいしさを消費者の皆様、お得意先様よりご評価をいただき、誠にありがとうございます。今回は、そのおいしさをさらに引き出していただくための、簡単なポイントを説明させていただきます。

ジロロモーニ有機パスタソースを食べたが物足りない、若い人から味が足りないと言う声が聞こえました。その原因を探ると以下のことが推測できました。

日本のうどんは麺を作るときに塩水を使い、ゆでるときにはお湯だけを使います(例外:名古屋の味噌煮込みうどんには、塩を使いません)。一方、イタリアのパスタは、作るときに塩を使わず、ゆでるときに塩を入れます。パスタに下味をつける感じです。

そして、考えられるケースは、一般的にパスタをゆでる鍋の正確な容量をご存知ではありません。鍋の容量が3リットルとわかってい

ると実際は5リットルあったりすることが、多いようです。そうすると、実際よりも多目のお湯でゆでることになり、塩分が少なくなります。さらに塩の重量も量りませんので少なめになります。これらの理由により、ゆで上がったパスタの塩分が少なく物足りなくなります。濃い味のパスタソースで召し上がられるのであれば、それでもよいでしょう。しかし、ジロロモーニパスタソースの塩分は「トマト&バジル」が0.95g(100g中)、「アラビアータ」が0.47g(100g中)と少な目ですから、塩味が少ないパスタで食べてもはつきりしない味と感じてしまうでしょう。

基本的なゆで方

パスタ100gにお湯1リットル、塩10g(約小さじ2杯・おすすめは地中海のミネラル塩)、ロングパスタ(スパゲッティ)は深鍋、ショートパスタ(ペンネ)は口の広い鍋を使用します。

お湯が沸騰したら、塩を入れ、パスタを入れた後、1分ほどパスタ同士がくっつかないようにほぐし、パスタが動く程度の火加減に保ちながらゆでます。

規定時間のおよそ1分前にパスタを1本取り出してゆで具合をチェックして、ゆで時間を調整します。

そこで、パスタに塩味をしっかりとつけるようにゆでて、さらに続いてパスタソースが良くからみ、表面に味がしみこむためのウラ技をご案内させていただきます。

中華鍋を使って実際に調理してみました

材料: 水1.5リットル、塩15g、ジロロモーニデュラムスパゲッティ300g、ジロロモーニパスタソース アラビアータ300g



湯が沸騰したら塩を入れる



パスタを放射状に



くっつかないように注意



規定時間の1分前(7分)でチェック



湯切り



温めておいたパスタソースを加熱しながら混ぜる



1分で完成



出来上がりのスパゲッティの断面写真(少し芯が残っていますが、食べるとプリプリ)

取り扱い新商品のご案内

「五穀がゆ 海鮮風味」「五穀がゆ 梅しそ風味」

特別栽培のあきたこまち玄米をベースに赤米、もちあわ、もちきび、はと麦をブレンドしアルファ化した商品です。お湯をかけるだけで食べられる繊維質の多い、低カロリーで消化の良いお粥です。

五穀の香ばしい風味を損なわないようあさり、ほたて、かつおの魚介エキスを使用した「海鮮風味」と、梅の香りが爽やかな「梅しそ風味」の2種類があります。



五穀がゆ 海鮮風味

商品コード：121503 内容量：25.5g

税込価格：189円（本体価格：180円）

入数：20

賞味期間：8ヶ月

JANコード：

4954089215038 4 954089 215038



五穀がゆ 梅しそ風味

商品コード：121504 内容量：25.5g

税込価格：189円（本体価格：180円）

入数：20

賞味期間：8ヶ月

JANコード：

4954089215045 4 954089 215045

「昔ところてん」

ご愛顧いただいております創健社の「昔ところてん 400g」にかわって、新発売の「昔ところてん 150g×2p」のご紹介です。1回で食べきれる150g分が1パックになっていて、それが2個入っています。便利で扱いやすくなりました。1パックをザルにあげサッと水洗いして、醤油やポン酢をかけてお召し上がりください。蜂蜜や黒みつをかけてもおいしく召し上がれます。原料の天草は、伊豆半島や房総半島で採れた安心できる国内産を使用しています。夏に向かってヘルシーな一品を！



昔ところてん

商品コード：120514 内容量：150g×2P

税込価格：200円（本体価格：190円）

入数：20 賞味期間：2ヶ月

JANコード：

4957006211144

4 957006 211144

商品入荷のご案内

5月に入れば、夏のメニューが勢ぞろい。下記の季節商品が入荷いたしました。

創健社の冷麺は、国内産の小麦を使った中華冷麺2種に、ひやむぎ、そうめんを取り揃えて、安心と美味しさをお届けしています。冷やして美味しいデザート類も入荷しました。



〈創〉中華冷麺 醤油味

商品コード：140017 内容量：130g

税込価格：137円（本体価格：130円）

入数：30 賞味期間：6ヶ月

JANコード：4901735400058



六甲の美味しいわらび餅

商品コード：160021 内容量：150g

税込価格：242円（本体価格：230円）

入数：20 賞味期間：3ヶ月

JANコード：

4976785000169 4 976785 000169



〈創〉中華冷麺 ごまだれ

商品コード：140710 内容量：130g

税込価格：168円（本体価格：160円）

入数：30 賞味期間：6ヶ月

JANコード：4901735019076



〈創〉南部小麦粉熟成ひやむぎ

商品コード：140171 内容量：250g

税込価格：168円（本体価格：160円）

入数：20 賞味期間：1.5年

JANコード：4901735017959 4 901735 017959



〈創〉南部小麦粉熟成そうめん

商品コード：140172 内容量：250g

税込価格：168円（本体価格：160円）

入数：20 賞味期間：2年

JANコード：4901735017942 4 901735 017942



神戸ぶるっこようかん風

商品コード：160127 内容量：100g

税込価格：189円（本体価格：180円）

入数：20 賞味期間：3ヶ月

JANコード：4970656201075



神戸ぶるっこ抹茶風

商品コード：160128 内容量：100g

税込価格：189円（本体価格：180円）

入数：20 賞味期間：3ヶ月

JANコード：4970656201068



神戸ぶるっこわらび餅風

商品コード：160129 内容量：100g

税込価格：189円（本体価格：180円）

入数：20 賞味期間：3ヶ月

JANコード：4970656201013



終売のお知らせ

下記商品の販売を終了させていただきます。

永らくのご愛顧ありがとうございました。

◎〈創〉えごま油&セラミドC 120粒(商品コード:050072)

◎〈創〉昔ところてん 400g(商品コード:120510)

◎〈創〉島原手延べ素麺 300g(商品コード:140135)

◎〈創〉甜杏仁豆腐 350g(商品コード:160940)

◎〈創〉南極気分 90ml×5(商品コード:162001)

◎長工 長崎麦みそカップ 1kg(特注品)(商品コード:110043)

◎長工 麦みそ合わせみそカップ 1kg(特注品)(商品コード:110049)

◎ポーソー調合コメ油 1400g(直送品)(商品コード:100312)

編集後記

ジーノ・ジロロモーニさんが来日されていた。ご存知イタリアの有機農業の先駆者、パスタのパッケージでお馴染みのいかつい顔のオジサンである。某イタリアンレストランに一緒に行ったとき、久しぶりのイタリア料理で彼はご機嫌。「ここはイタリアだから、私がおくる！」食事が進み話に興が乗ってきたとき、もう一組のお客さんアメリカ人と日本人の団体さんたちのテンションが上がり、ものすごく大きな声でおしゃべりが…。そのときジーノはテーブルに転がっていたワインコルクを手に取り、スナップを利かせて投げつけるポーズ。そして、ニコリと笑って一言「イタリアでは本当に投げるんだ！」。初めてお茶目なジーノを見て思わず大笑いをしてしまいました。イタリア料理大好きオジサン

5月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
					3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

6月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

●印はお休みさせていただきます。