

今年の土用の丑の日は
7月24日(木)です。
(土用の入りは7月19日)



日本人は土用の丑の日と聞くとなげうなぎを食べなくては
はってしまうのでしょうか?諸説あるようですが、江戸時代、平賀源内が夏場の商売不振に悩んだ鰻屋に相談
されて「丑の日に「う」の字がつくものを食べると夏負け
しない」という民間伝承からヒントを得て、店先に「本日
丑の日」と書いたところ、その鰻屋は繁盛したことから、
ほかの店も続々と真似をし、始まったといわれています。
きっかけはともかくその後、夏の食習慣として長年に渡り
支持されたのは栄養面での評価もあったと思われます。
近年は、輸入鰻の安全性が取りざたされて国産物に人気
が集中しています。しかし国産の生産量には限りがあり輸
入物を国産鰻と称して売り摘発された例もあります。本
物を見分ける目が必要ともいえますがカットされた蒲焼
になるとその判断は一般の消費者には難しいでしょう。
弊社では、国内養殖(鹿児島県曾根郡大崎町産)・国内加
工(静岡県)のうなぎを提供させていただいております。
養殖には良質な地下水を利用し、餌には抗生物質、ホルモ
ン剤を使用せず、シラスウナギから成鰻まで育てられました。
勿論添付のタレも遺伝子組み換えの心配のない原料を
使用し、山椒も紀州産というこだわりで化学調味料や合
成食品添加物を一切使用しておりません。
ご注文は冷凍催事(春夏)アイテムと混載でご注文いた
ですが、詳細は担当営業にお問い合わせ下さい。

国産 うなぎの蒲焼

6月30日(月)よりご注文受付開始、7月4日(金)より
商品をお届けいたします。

国産うなぎ蒲焼

地焼きカット(タレ・山椒付)

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

入数: 50

賞味期間: 冷凍6ヶ月(解凍後要冷蔵3日)

JANコード:

4931323712133



地焼
付

国産うなぎ蒲焼

長焼き(タレ・山椒付)

商品コード: 124301 内容量: 約115g(5Pサイズ)

税込価格: 1,554円(本体価格: 1,480円)

入数: 50

賞味期間: 冷凍1年(解凍後要冷蔵3日)

JANコード: 4931323011014



数量
期間
限定

※長焼きは数量に限りがございます。在庫がなくなり次第終了させていただきますので、
お早めにお申し込み下さい。

国産大麦のスープリゾット ～夏メニューご紹介～

4月に新発売をさせていただきました「国産大麦のスूपリゾット3
種(たまご&わかめ・トマト&ベジタブル・ミルク&ベジタブル)」です
が、お陰様をもちまして皆様から大変ご好評をいただいております。
朝食に、お夜食に、常備食に、また小さなお子様がいらっしゃるお母
様からはゆっくり食事ができぬ時に、と皆様の生活に合わせてご
利用下さっているというお声もいただき嬉しい限りです。さらに皆
様のご都合に合わせて様々な用途でご利用いただければ幸いです。

冷製国産大麦のスूपリゾット

【材料】(1人分)

国産大麦のスूपリゾット
(お好みの味でどうぞ)……………1袋
お湯……………100cc 氷……………7～8個



【作り方】

①国産大麦のスूपリゾットを器に入れ、
100ccのお湯を入れて3分待ちます。
②①に氷を入れてかき混ぜます。

国産大麦のスूपリゾット 寒天・ゼリー

【材料】(1人分)

国産大麦のスूपリゾット(お好みの味でどうぞ)…1袋
お湯……………200cc
寒天……………2g
(ゼラチン)……………(4g)
茹でたオクラ
(お好みにカット)
……………適量

【作り方】

①鍋に国産大麦の
スूपリゾット、
200ccのお湯を
入れます。
②①に寒天を入れて混ぜながら2分ぐらい沸騰させます。
③型にオクラを並べて②を流し入れ、粗熱を取ってから
冷蔵庫で冷やし固めます。
※ゼラチンで作る場合、①の工程の後、ゼラチンを加え
混ぜます。その後、粗熱を取って冷蔵庫で冷やし固め
ます。



今回は、これから夏本番の季節に備えて夏メニューのご提案をさせ
ていただきます。

本品は低カロリー、簡単調理、小腹を満たす商品として販売させて
いただいておりますので、出来る限りカロリーを増やさず、調理は
簡単に、そしてお腹に優しいメニューを提案させていただきます。
暑さで食欲の落ちる時におすすめの冷たい夏メニューとしてお役
立ていただければ幸いです。ぜひ一度お試しください。

国産大麦のスूपリゾット 冷製茶わん蒸し

【材料】(2人分)

国産大麦のスूपリゾット(たまご&わかめ又はミルク
&ベジタブル)……………1袋
お湯……………200cc
卵……………1個

【作り方】

①ボールに国産大
麦のスूपリゾ
ットと200ccの
水を入れてよく混
ぜ、泡立てないように
かき混ぜた卵を加えます。
②器に①を入れます。
③蒸し器に②を入れ、弱火で約15分蒸します。その後
粗熱を取って冷蔵庫で冷やします。
※電子レンジで使用する場合は、器の上にラップフィルムをか
ぶせます。様子を見ながら、弱で1分の加熱を5回くら
い繰り返してください。電子レンジによって加熱時間
が異なりますので様子を見ながら調節してください。



イタリアオーガニック市場レポート

第1回

イタリアにおける有機栽培面積比率は約8%で、世界第4位、有機栽培面積ではヨーロッパ最大です。イタリアはヨーロッパにおける有機農業の先駆者。また、イタリアの有機農業は、約3割を有機食品の輸出が占め、大規模層や若い層での取り組みも多いのが特徴です。有機生産者は、直売も手がけており、在来種にこだわり、歴史、文化、伝統を重視しています。その根底には、食が健康の源という哲学があるといえるでしょう。

イタリアのオーガニック食品の生産者は、食品工場の他にもジロロモーニのように農業組合が加工工場を運営、オーガニック栽培農家が個人やファミリーで加工工場を運営生産しています。

このたび、ジロロモーニの有機農協の生産農家、パスタ工場を始め、有機専門の農家と生産加工場を視察する機会を得ることができ、更にイタリアの首都、ローマなどでオーガニックスーパー、自然食品店を視察することができましたのでレポートさせていただきます。

La Città dell'Altra Economia

オーガニックスーパー、カフェ&レストラン

ジロー・ジロロモーニ氏の次男でモンテベッロブランドのイタリア国内営業担当のジョバンニさんの一押しのお店。ローマの中心地にほど近いところに出来た新しいお店です。これまでの経済優先の考えから環境優先にシフトさせる代替をテーマにエコロジー、有機農業、倫理銀行といったまさに新しい社会を創造するプロジェクトの場です。

店内は明るく、清潔感があり、生鮮品、ビオワインも豊富でなんと有機の園芸用品の品々まで揃えておりました。また、ジョバンニ氏がお勧めするだけあり、ジロロモーニ氏のブランドバスタが全品取り揃えてありました。隣にはオーガニックカフェとレストランが併設されておりランチ、ディナーも楽しめます。そして、イベント、セミナー、美術展なども開催できるフリースペースもあり、単なるストアではなく発信の場にもなっています。

横浜支店 島田英樹



La Città dell'Altra Economia 外観(この右手にカフェ、レストラン、フリースペースなどが別棟でならんでいます。)



店内は白を基調にした配色で左側にはそれぞれワインやハーブ、園芸用品などの部屋になっています。



オーガニック野菜&フルーツ

【連載】

ジャパンパラドックスの原点と2000年の食文化 第3回

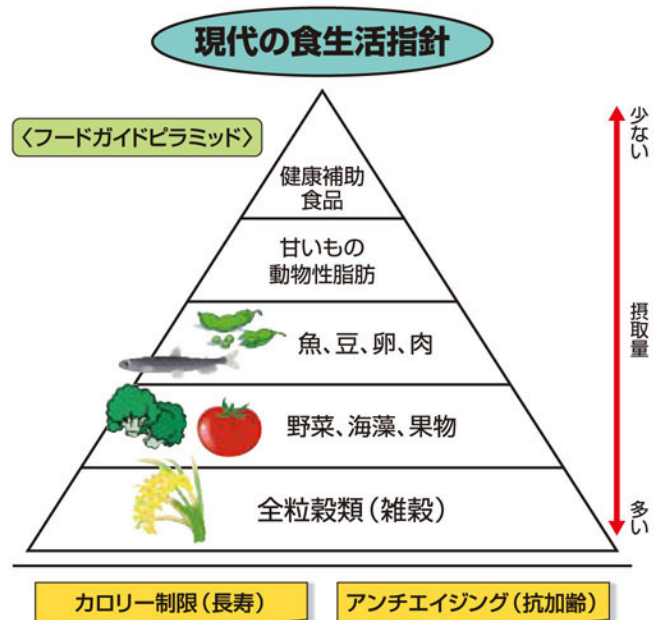
商品本部
山路 明俊

※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

鎖国が解け、文明開化により、再び西洋の食文化が押し寄せました。その中で、肉を中心とした料理も浸透し、和風にアレンジされた、現代に伝わるメニュー(牛鍋、牛めし、カレーライス、カツレツ、肉うどん等)も出現しました。しかし、これらの食生活の近代化は一部の上流階級と知識層が中心で、農村、漁村、山間地では、麦、稗、粟が中心で、特に西日本は麦と甘藷が多い食事でした。学問の面でも、西洋の栄養学、医学、薬学の考えが導入され、栄養から栄養への変化、国立栄養研究所、栄養学会の設立(大正9年)、給食センターの発足、日本食品成分総覧の刊行(昭和6年)や独自の食養論が提唱されました。明治29年石塚左玄の「化学的食養長寿論」に始まり、大正に入り、二木謙三は「自然食」という概念を唱えました。戦争に突入後、昭和14年国家総動員法が施行され、米の配給制度が実施されました。これが奇しくも、中山間地まで(全国津々浦々まで)米が行き渡るという皮肉な結果となりました。

戦後、米国の小麦粉(パン食)戦略と欧米食指向によるカロリーと動物性たんぱく質の充足を背景に、公衆衛生が整備され、さらに、医療技術の進歩が相まって、乳幼児死亡率が低下し、国民の平均寿命は世界のトップに躍り出るようになりました。この栄養充足は、欧米食の導入に寄与する面はあるにせよ、これを成し遂げた基本の食はあくまで、縄文時代から綿々と続く伝統的な和食の歴史を私達日本人がDNAに刻んでいたからこそその成果であることを忘れてはなりません。そのDNAは、縄文時代の渡来系弥生人と縄文人のゆっくりとした融合にまで遡ります。しかし、国の栄養政策は、白米にビタミンを強化するという、自然のままの食品の特質を生かした食べ方を重視するというものとはかけ離れた方向に進み、昭和40年代の自然食運動に繋がりました。

一方、豊富な食材が自由に手に入る飽食の時代を迎え、生活習慣病の蔓延を招き、繰り返された支配者による愚かな食の歴史を今度は一億総国民が再現する状況に至っています。近年は、新しい一億総メタボリック・シンドロームという恐怖が拡大しつつあります。近未来の栄養学は個人個人の体質に合わせた栄養学「テーラーメイド・ニュートリション」が浮かび上がってきますが、実践できる現代の食事は「フードガイド・ピラミッド」を基にし、特に「カロリー制限(長寿)」「アンチエイジング(抗加齢)」を加味したものが推奨されます。



創健社ブランド商品内容量変更のお知らせ

ご愛顧を頂いております下記弊社ブランド商品につきまして、この度内容量の改定をさせて頂く事となりました。原料の高騰、数年来に続く原油高による資材及び光熱費が高騰しており、弊社と致しましては現状の商品規格を維持すべく、出来る限り努力を重ねてまいりましたが、最終的に現状の規格での販売が不可能との結論に至り、内容量を変更させて頂き、価格を維持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。

べに花ハイプラスマーガリンは、オレイン酸の含有率が高い一番しぼりのべに花油・圧搾パーム油といった加工度の低い油を主原料に製造されており、製品に含まれているトランス脂肪酸量は0.5%以下とごく少量です。これからもどうぞ安心してお召し上がり下さい。



べに花ハイプラスマーガリン(大)

商品コード: 101017
改定内容量: 370g(従来内容量: 420g)
税込価格: 536円(本体価格: 510円)
入数: 16
賞味期間: 9ヶ月
JANコード: 4901735019984



また、黒胡麻せんべい・白胡麻せんべいは原材料に使用しております「くす」の安定供給が難しくなったことから「くす」を「ばれいしょでんぶん(国産)」に変更させていただきます。胡麻に関しましては黒・白共に中国産を使用しておりますが、黒胡麻をミャンマー産、白胡麻をパラグアイ・中南米産に変更致しました。



手造り農場 白胡麻(玄米せんべい)

商品コード: 160349
改定内容量: 100g(従来内容量: 110g)
税込価格: 252円(本体価格: 240円)
入数: 20 賞味期間: 4ヶ月
JANコード: 4901735020119



手造り農場 黒胡麻(玄米せんべい)

商品コード: 160350
改定内容量: 100g(従来内容量: 110g)
税込価格: 252円(本体価格: 240円)
入数: 20 賞味期間: 4ヶ月
JANコード: 4901735020102



夏のランチにおすすめの

ジロロモーニ スパゲッティメニュー提案

間もなく夏本番を迎えますが、暑い夏にカラダをリフレッシュしてくれるおいしいパスタメニューをご紹介します。ジロロモーニ有機パスタの夏ならではのおいしさをとても簡単にお楽しみいただけます。

ジロロモーニ有機スパゲッティ&冷製トマトソース

〈材料〉(3人分)

ジロロモーニデュラム小麦、または古代小麦有機スパゲッティ…300g
ジロロモーニ有機エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ3杯
(より軽い風味がお好きな方はべに花一番をご利用ください)
トマト…3~4個 玉ねぎ…1個 にんにく…少々(お好みで)
オレガノ…少々 塩…小さじ1/2程度

〈作り方〉

- ①トマトをお湯にさっと通して皮を湯剥きしてからサイコロ状にカットします。
- ②玉ねぎとにんにくをみじん切りにして、①と一緒にボールに入れます。(玉ねぎの香りが苦手な方は少し水でさらして、水を切ってお使いください)
- ③②にオレガノ少々をふりかけ、塩を入れ、仕上げにオリーブオイルを入れて軽く混ぜて、ラップをして冷蔵庫で2時間程冷やします。
- ④スパゲッティを9分間ゆでます。流水で冷やす場合は柔らかめにゆでるのがおすすめです。(スパゲッティ100gあたり水1リットル、塩10g)
- ⑤ゆで上がったザルで湯切りして、流水で冷やし、良く水を切ります。
- ⑥お皿にスパゲッティを盛り、その上に冷やしておいたトマトソースをかけて出来上がり。

トマトの代わりに「ジロロモーニ有機パスタソーストマト&バジル」を使ってもおいしいですよ!また、パスタは流水で冷やさずに茹で上げたままでも冷たいソースをかければ温度が下がるのでおいしくお召し上がりいただけます。また、ペンネで作ればサラダ風になります。



仕上げにオリーブオイルを注ぎます



ゆで上がったスパゲッティを流水でさっと冷やします

デュラム小麦 有機スパゲッティ

商品コード: 140511 内容量: 500g
税込価格: 452円(本体価格: 430円)
入数: 12 賞味期間: 3年
EANコード: 8032891767009



古代小麦グラツィエッタ・ラ 有機スパゲッティ

商品コード: 140513 内容量: 500g
税込価格: 704円(本体価格: 670円)
入数: 12 賞味期間: 3年
EANコード: 8032891767023



有機エキストラヴァージンオリーブオイル

商品コード: 101021 内容量: 250ml
税込価格: 1,050円(本体価格: 1,000円)
入数: 12 賞味期間: 2年
EANコード: 8032891760512



有機エキストラヴァージンオリーブオイル

商品コード: 101022 内容量: 500ml
税込価格: 1,995円(本体価格: 1,900円)
入数: 12 賞味期間: 2年
EANコード: 8032891760529



生トマトを使った冷製パスタソース



ジロロモーニ有機パスタソーストマト&バジルを使った冷製パスタソース

取り扱い新商品のご案内

「野菜のうどんが食べたいな。シリーズ」

国内産の小麦粉に国内産の野菜を練りこんだ味のいいうどんです。「つるんっ」と食べやすく、野菜嫌いのお子様にも美味しく食べていただけます。また市販のベビーフードと一緒にアレンジして離乳食としてもご利用いただけます。

かぼちゃのうどんが食べたいな。

商品コード: 140127 内容量: 180g
税込価格: 315円(本体価格: 300円)
入数: 20 賞味期間: 1年
JANコード: 4974064131702



にんじんのうどんが食べたいな。

商品コード: 140128 内容量: 180g
税込価格: 315円(本体価格: 300円)
入数: 20 賞味期間: 1年
JANコード: 4974064131719



ほうれん草のうどんが食べたいな。

商品コード: 140129 内容量: 180g
税込価格: 315円(本体価格: 300円)
入数: 20 賞味期間: 1年
JANコード: 4974064131726



「醗酵カシス飲料」「醗酵カシス粒」

ニュージーランドの強い日光を浴びて育った果実カシスを100%使用して、おいしいジュースにしました。カシスにはポリフェノールがたっぷり含まれており、ブルーベリーにはない2種類のアントシアニンも含有しています。そのカシスに、日本の伝統的な酵母醗酵技術を用いて加工しました。

「醗酵カシス飲料」は、水で4~5倍に希釈してお召上がり下さい。原液をヨーグルトやアイスクリームにかけてもお召上がりいただけます。またヨーグルトやアイスクリームとのトッピングに、お菓子の材料などにもご利用いただけます。

醗酵カシス飲料

商品コード: 090334 内容量: 565ml
税込価格: 1,890円(本体価格: 1,800円)
入数: 12 賞味期間: 2年
JANコード: 4971969000041



醗酵カシス粒

商品コード: 160539 内容量: 100g
税込価格: 882円(本体価格: 840円)
入数: 20 賞味期間: 1年
JANコード: 4971969000034



「ファイバープラス 古式梅肉エキストリンク」

梅のパワーを凝縮した梅肉エキスを食物繊維を加え、沖縄産黒糖などで甘みをつけた飲みやすい梅肉エキストリンクです。梅肉エキスの原液が、30ml中に3g配合されており、食物繊維の難消化性デキストリンも30ml中に約6g配合されています。甘味として使用している還元麦芽糖水飴はカロリーが砂糖の50%と低く、また吸収されにくいので、血糖値を急激に上昇させない特長のある水飴です。

商品コード: 090423 内容量: 500ml
税込価格: 3,675円(本体価格: 3,500円)
入数: 12 賞味期間: 2年
JANコード: 4978986101133



「黒糖もろみ酢 奄美の恵み」

奄美名産の黒糖焼酎の製造工程中に生まれるもろみの蒸留残液から作る黒糖もろみ酢です。黒糖焼酎とは黒糖と米こうじを原料として、日本では奄美群島だけで作られる特産焼酎で、アルコール発酵後のもろみには、原料の黒糖に由来するカルシウム、カリウム、鉄などのミネラル類や色素メラノイジン、ポリフェノール、また麹や酵母菌が造りだした醗酵エキスであるクエン酸、アミノ酸などの各種栄養成分が含まれています。本品はそのもろみ酢を醗酵飲料として製品化致しました。

商品コード: 110405 内容量: 720ml
税込価格: 3,150円(本体価格: 3,000円)
入数: 12 賞味期間: 2年
JANコード: 4544389000207



取扱商品の内容量及び価格変更のお知らせ

下記弊社取り扱い商品につきまして、この度価格及び内容量の改定をさせて頂く事となりましたのでご案内させていただきます。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。

メーカー	商品名	商品コード	JANコード	内容量	価格変更期日	希望小売価格(税別)	
						旧価格	改定価格
上野砂糖	上野 黒糖固形	440693	4970147070036	500g	2008年7月15日	¥370	¥380
	上野 黒糖粉末	069502	4970147070050	500g	2008年7月15日	¥350	¥360
	黒かく(沖縄産黒糖入)	069504	4970147945600	450g	2008年7月15日	¥370	¥380 (直送)
	特選黒糖みつ	069602	4970147919700	200g	2008年7月15日	¥510	¥520 (直送)
東海製麺	奥長良しまだそうめん	140151	4511866100125	260g	2008年7月1日	¥210	¥240 (直送)
	奥長良しまだ冷麦	140152	4511866100118	260g	2008年7月1日	¥210	¥240 (直送)
	奥長良しまだうどん	140153	4511866100552	260g	2008年7月1日	¥210	¥240 (直送)
	奥長良しまだそば	140154	4511866100880	260g	2008年7月1日	¥240	¥270 (直送)
風と光のファクトリー	おさしみわかめ	150611	4530587000569	250g	2008年7月1日	¥280	¥340 (直送)
	一本気そうめん	140140	4962590009015	50g×5	2008年7月15日	¥330	¥370 (直送)
小川屋	一本気(乾)	140221	4962590009145	1.3kg	2008年7月15日	¥1,500	¥1,800 (特注)
	日食だしの素(袋)	119808	4975668101023	10g×10袋	2008年7月22日	¥280	¥310 (特注)
日本食品工業	日食だしのものと(箱)	119809	4975668101016	10g×50袋	2008年7月22日	¥1,350	¥1,480
豆彦	乾燥おから	422041	4956024694229	100g	2008年8月1日	¥220	¥230 (直送)
	アミノンコーボ(固形)	030101	4519344201234	500粒	2008年8月1日	¥1,700	¥2,300 (特注)
酵研	アミノンコーボ(固形)	030102		1400粒	2008年8月1日	¥4,100	¥5,700 (特注)
	アミノンコーボ(固形)	030103		2800粒	2008年8月1日	¥7,800	¥11,000 (特注)
	アミノンコーボ(粉末)	030106		150g	2008年8月1日	¥1,900	¥2,700 (特注)
	佐々長醸造 みちのく味噌白	110495	4905342020999	1kg	2008年9月1日	¥600	¥670

【内容量変更商品】

ヤマカワ	黒五いわし(甘口)	120954	4979973070012	140g→120g	2008年8月1日	¥500	
	黒五いわし(ちよい辛)	120955	4979973070029	140g→120g	2008年8月1日	¥500	
	黒五しじみ	120956	4979973070036	90g→70g	2008年8月1日	¥300	
	黒五わかさぎ	120957	4979973070050	120g→100g	2008年8月1日	¥500	(直送)
	黒五あさり	120958	4979973070043	90g→70g	2008年8月1日	¥350	(直送)

取扱い中止と終売のお知らせ

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) 福神漬 80g(商品コード:120212)
- ◎福神漬 170g(商品コード:120203)
- ◎ゆうあい200 200ml(商品コード:090192)
- ◎横井りんご酢 500ml(商品コード:119512)
- ◎華密恋 石けんシャンプー 500ml(商品コード:450294)
- ◎華密恋 石けんシャンプー用リンス 500ml(商品コード:450295)

- ◎華密恋 石けんボディソープ 500ml(商品コード:450193)
- ◎JCP オーガニックEXVオリーブオイル 227g(商品コード:433150)
- ◎JCP バルサミコビネガー 250ml(商品コード:433115)
- ◎平田 NON-GMO なたね油 1650g(商品コード:100210)
- ◎純正キャノーラ油 1250g(商品コード:100249)
- ◎セブンスリー 1400g(商品コード:100203)

7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	

●印はお休みさせていただきます。

8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					

編集後記

先日、お得意様が主催された安部司先生の「食品の裏側」講演会に行く機会に恵まれました。食品添加物の使われている実態をととても具体的に分かりやすく、しかも楽しく学ぶことができました。先生は、「生活者の皆さんの要望(安い・簡単・便利・きれいな・味が濃い)が強いから食品添加物がはびこるのであり、選ぶのは消費者ですよ」と強調されていました。今、若い世代の食生活や食への関心はかなり低くなっていると思う。料理はやっぱり愛情の表現であると感ずる今日この頃です。