

9月発売予定

ジロロモーニ 有機バルサミコ酢 新発売

食材豊かなイタリア北部エミリア・ロマーニャ州、州都でありハムの名で有名なボローニャとハムとチーズの名前で有名なバルマ(チーズはパルメザンチーズ)との中間にモデナの町があります。この町の名産が「バルサミコ酢」です。バルサミコ酢は11世紀にここモデナで生まれ、世界中の食通に知れ渡っているイタリアが誇る調味料です。隣のレッジョ・エミリアでも生産されており、この隣接する2つの地域で作られたものだけをバルサミコ酢と呼べるように地元では運動をしているそうです。この地方は、アペニン山脈の北側、ポー川が流れる大平野部の南端に位置した肥沃な土地に恵まれています。夏暑く、冬寒いのでぶどうの栽培とバルサミコ酢の醸造に適した気候を備えた地域です。

「ジロロモーニ 有機バルサミコ酢」を作られているリーノさんはモデナの市街地から10kmほど離れた郊外に9haのブドウ畑を所有する有機農家でトレッピアーノ種、ピノグリージョ種、シャルドネ種などを栽培し、スパークリングワインの醸造家でもあります。彼になぜ、有機ワインを作るようになったのかお聞きしたところ、「おいしい酢を作るにはワインが必要であり、バルサミコ酢といえばワインが決め手となる。そして、質の良い有機ぶどうが必要なのです。」と語ってくれました。

リーノさんの「有機バルサミコ酢」は1980年代に初めての有機バルサミコ酢として登録されました。つまり、**世界で初めて登録された有機バルサミコ酢**ということになります。リーノさんは、頑固な職人気質の方で、「今でこそバルサミコ酢は、専門のメーカーが増えたが、もともと農家が作っていたもので、自分はそのスタイルを頑なに守っているのです。」と言われたのが印象的でした。

家族は、奥さんと息子さんのアントニオ、そして娘さんが2人。アントニオは、義務教育を終えるとすぐにお父さんについてブドウ栽培からワインとバルサミコ酢作りを手伝いながら、仕事を習得してきました。今では、セールスも担当しています。



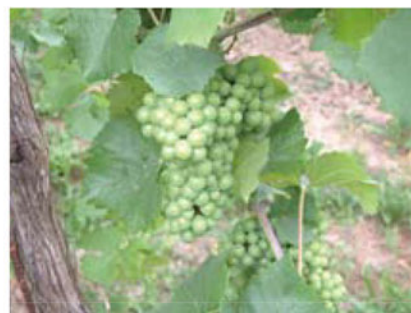
有機バルサミコ酢のできるまで

ぶどうは9月に収穫されます。数週間に渡り、良く熟したぶどうの収穫と共に果汁を搾りワインの仕込みを行います。翌年2～4月にバルサミコ酢とワインの製造量を決め、ワインの質の見極めと注文の量によりワインにするものは瓶詰め、バルサミコ酢にするものはオーク樽に詰められます。樽詰めされたワインは自然の酢酸菌の力でアチェットフォルテというワインベナーになりゆっくりと5年間かけて熟成されます。熟成の間に何回も樽の入れ替えを行うそうです。ここで、リーノさん達の職人技が発揮されます。

一方、収穫されたぶどうを搾ったあと、ぶどう果汁を80℃以上で丸一日煮つめるとその量は1/3以下になりモストコットと呼ばれる濃縮ぶどう果汁になります。モストコットは豊かな味わいのある甘さに仕上がります。

そして、仕込みから5年経ったアチェットフォルテはモストコットとブレンドして樽で発酵・熟成させます。リーノさんは「アチェットフォルテの酸味とモストコットの甘みのバランスがブレンドのポイントになる。また、アチェットフォルテは最高の味を作るために熟成の古いものをブレンドしてさらに深みをつけるのです。」とされていました。そして、**ぶどうを搾ってから5年以上かけて「ジロロモーニ 有機バルサミコ酢」**はようやく完成します。

有機ぶどうを使い丁寧に時間をかけて作られた「ジロロモーニ 有機バルサミコ酢」は日常のお料理の味付けに華を添えてくれます。たっぷり時間をかけて丁寧に作られ、酸味と甘みのバランス、気品のある芳醇な香りを持つ「ジロロモーニ 有機バルサミコ酢」は、「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」と合わせ、塩、胡椒をふるだけで素晴らしいサラダドレッシングになります。もちろん、魚介類のマリネ、魚料理、肉料理の味付けやソース作り、更



トレッピアーノ種



ブドウ栽培を説明するリーノさん



バルサミコ酢とアチェットフォルテの熟成樽



リーノさんと息子のアントニオさん

に、デザートのアイスクリュームやフルーツにもご利用いただけます。

熟成した有機バルサミコ酢には、保存料、カラメルなどの着色料は加えておりません。

◎アチェット(Aceto)とは、イタリア語で酢

◎バルサミコ(Balsamico)とは、芳しい、芳香性のあるという意味

ジロロモーニ 有機バルサミコ酢

商品コード: 110406 内容量: 250ml

税込価格: 1,575円(本体価格: 1,500円)

入数: 6 賞味期間: 5年

EANコード: 8032891760604



8 032891 760604

金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素 新発売!

ご好評をいただいております「金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素」は、金笛醤油をベースに昆布やかつお節のだしを活かした使い勝手の良い調味料です。このたびこの「金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素」に新しい仲間「春夏秋冬のうすいろだしの素」が加わりました。本醸造うすくち醤油に、利尻昆布とかつお節のだしを加えて、うすいろに仕上げましたので、素材の色を生かした上品なお料理にご活用いただけます。従来からございました「春夏秋冬のうすいろだしの素 500ml」の原材料を一から見直し、さらなる美味しさを追求し、パッケージも中身も一新して「新発売」とさせていただきます。ひやむぎ、そうめん、うどんなどのつゆとして、冷奴のたれや天ぷらのつゆなど、これからの季節にかかせないアイテムになります。ぜひ、食卓に1本「春夏秋冬のうすいろだしの素」をご用意ください。

金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素

商品コード: 110183 内容量: 500ml
税込価格: 630円 (本体価格: 600円)
入数: 12 賞味期間: 1年
JANコード: 4977229600174



商品コード: 110184 内容量: 1,000ml
税込価格: 1,103円 (本体価格: 1,050円)
入数: 12 賞味期間: 1年
JANコード: 4977229600181



イタリアオーガニック市場レポート

第2回

ローマの中心部は思っていたよりも広くなく、東西南北5kmの範囲で納まっています。公共交通機関はバスと地下鉄です。地下鉄は2本あり中央駅で交差しています。もう1路線建設中とのことですが、完成予定は決まっていないとか…(建設中に遺跡が出てきたりするので予定が立たないのでしょう)。バスの路線網はかなり細かく配備されています。料金はバス地下鉄の共通券が75分間で1ユーロ、1日券4ユーロ、3日券11ユーロと移動が多いとお得です。初めてローマを訪れた人には、路線図を持たない限りどこに連れて行かれるやら…。ということで最初はどうしてもタクシーです。

Bio Spesa オーガニックスーパー (小型店)

ローマの中心部の北側に官庁が並ぶ地区のはずれにあります。オフィス街の間口8m奥行き15mほどのミニスーパーといった広さです。入り口は1箇所ですと通路はやや広めでショッピングカートでゆっくり買い物ができます。通路の両側、加工食品の棚に商品が所狭しと陳列されていました。奥には野菜、乳製品、ハム類、飲料、パン、ワインなどもイタリアらしく豊富な品揃えです。また、スキンケア、化粧品、健康食品も幅広い品揃え、また、出口近くの通路には菓子類もあります。ナッツ、ドライフルーツはもとより煎餅も揃っていました。出口手前にレジが1台あり、合理的な設計です。午後2時ごろ行ったのですが、女性客が数人ゆっくりと買い物をされていました。入口横にはドッグパーキングがあり、飼い犬を繋げることが出来ます。ペットが急激に増えた日本でも喜ばれることでしょう。



Bio Spesaの店構え、左が入口



ここに犬を繋げられます

Settespighie 自然食品・健康食品専門店

やはりローマの北側オフィス街にある専門店さんです。店の前には美容関係のポスターなどが並べられてアピールしています。店に入るとガラスショーケースがあり、まるで薬局のような感じでした。健康食品、ダイエット、化粧品がぎっしり並べられて、奥の部屋にはオーガニックフードも置かれています。こだわりの強そうな店主さんで書籍も多く陳列されており、かなり特化した専門店と見受けられました。オーガニック食品の店リストを見ながら他に3店舗のオーガニック食品店を回りましたが、1店は14:00~16:00は昼休み中、他の2店舗はエコショップに転換していました。エコショップは、衣料品が中心でオーガニックコットンやヘンプの衣料品やエコグッズを取り扱うおしゃれ

なお店でした。

また、珍しいお店では「サンタマリア薬局」というフィレンツェのサンタマリア・ノヴェッラ教会の修道僧が始めた薬局で、創立1612年という歴史を持つお店のローマ店を訪れることが出来ました。ハーブ、花を利用した自然な香水、コロネ、石鹸からオーガニックフルーツジャム、蜂蜜など幅広い品揃えです。店内は、商品の香りで溢れ、思わずクラクラしてしまいました。あとで知りましたが、「世界的にも有名な高級、自然化粧品店」で、日本では東京、大阪にも支店があるそうです。

ローマの自然食品店は、やはり郊外の住宅地区に多く、次回訪れる機会がありましたら是非視察してみたいと思います。店舗販売されている食品のほとんどはBio(オーガニック)でオーガニックの普及率の高さ、商品のバラエティーの豊富さに驚かされました。

横浜支店 畠田英樹・社長室 岸野将澄



エコショップの店内



サンタマリア薬局ローマ店



14:00~16:00はお昼休み

【新連載】食養生とアンチエイジング 第1回 養生論成立の背景

商品本部 山路 明俊

2006年日本人の平均寿命は、女性85.8歳、男性79歳と女性は世界1位、男性は世界2位と世界のトップを維持しています。1980年代より、世界のトップクラスを維持し続ける理由として、平均寿命上位にいる国ではいずれも共通して医学の進歩を甘受しているので、“国民皆保険制度の普及”“日本型食生活”にあると考えられます。世界的には、女性の方が男性より長い傾向にあり、これは恐らく生物学的な理由があると考えられますが、パキスタン、クウェート、中国、インドでは女性の寿命は相対的に低いことを示し(2002年のデータ)、社会環境の影響も無視できないと言えます。そこで、日本でも社会環境の変化に左右されない健康を手に入れたという根強い潜在欲求が蔓延しています。しかし、何を持って「健康」とするかは、個人(あるいは民族)の文化的背景や価値観、時代により異なり、体のマイナスを減らす(急性疾患の治療)西洋医学一辺倒から、人間全体丸ごとのバランスを整える「養生」に関心が集まっています。また、古来より「病は気から」ということがあり、心理的ストレスが、自律神経の失調、内分泌(ホルモン)の障害、免疫の低下を招くということが明らかになり、「精神神経免疫学」というアプローチもあります。養生という概念は、中国の道教に見られる神仙思想に大きく影響を受けています。神仙思想は、秦の始皇帝や漢の武帝が不老長生の丹薬を追い求めたことから端を発し、道教の主目的となりました。神人、仙人になる為の神仙術は「養生」「鍊丹」「方術」から成り立っています。「養生術」は辟穀(断食法)、内丹(内的エネルギーの強化法)、服餌(食事法、服薬法)、調息(呼吸法)、導引(柔軟体操)、房中(性技法)等となっています。その他、古代～中世にかけ多くの養生論が輩出しましたが、その内容は、身体的な健康を保ち増進する「養形」、精神的安定を図る「養神」に分けられます。一方、最古

の医学書である「皇帝内経」の素問の中で、平素の生活の基本として飲食物との調和が重視され、「穀は養いをなし、畜は益をなし、菜は充をなし、果は助をなし」と現代の栄養学にも通じる指針が見られます。また、最古の薬食物書である「神農本草経」は、日常健康を保つのは、薬物第一主義を改め、日常の食物こそが身を養う最大の上薬という観点に立っています。「養生」とは、「身体的、精神的な安定を図り、自然の法則に沿った自由で自律的な行為で、さらに、身体や健康の領域を超えて、人間自体の生き方そのもののあり方を示す」概念と言えます。マズローの欲求5段階説もその一つなのかも知れません。

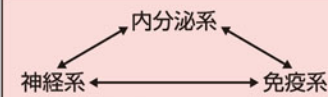
中国の神仙思想の養生術

断食法、内的エネルギーの強化法
食事・服薬法、呼吸法、柔軟体操
性技法

医薬的アプローチ

皇帝内経(針灸)
神農本草経(生薬)
傷寒雑病論(臨床医学)

病は気から



マズローの欲求5段階説



養生

身体や健康の
領域を超えた
人間自体その
ものの生き方

創健社 山形実験農場発商品進行中です!

12年前、弊社は山形県米沢市に隣接する東置賜郡川西町玉庭地区に約1万坪の山林を開拓し、7反(約7000m²)の農場を作りました。

これは弊社社員の発案によるもので、化学合成農薬・化学肥料を使用しない自社実験農場を運営する事で、微力ながら日本の農業振興に貢献したいという願いからスタートしたものです。

弊社にとって手探りの状況の中、地元農協や周辺農家の皆様の暖かく力強いご支援を賜わり、今まで小麦・そば・青大豆などを栽培し、それらを使った限定商品を発売させて頂きました。

一昨年は「はと麦」の栽培にチャレンジしましたが、収穫直前に降雪があり、未収穫のまま深雪の下に埋もれてしまうという残念な結果に終わりました。

そこで昨年はリベンジとして再び「はと麦」の栽培を行い、無事収穫をする事ができました。

実験農場および周辺の協力農家で栽培された貴重な「はと麦」をどのような限定商品にしてお客様にお届けするか?社内でも様々な意見が出ましたが、やはり「はと麦」本来の風味をお楽しみ頂きたいという想いからシンプルな「はと麦茶」にする事となりました。

適切な焙煎条件を模索しつつ試作を重ね、ようやく商品化の目処が立ちました。

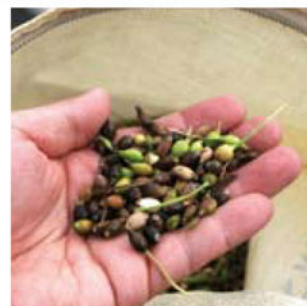
まもなくご案内ができるとお思いますので楽しみに!



収穫を終えて記念写真(お手伝いいただいた近隣の協力農家さんとおきたま農協のみなさん)



コンバインで収穫



収穫されたハトムギ

取り扱い新商品のご案内

「自然派 プロポリスキャンディー」

「自然派プロポリスキャンディー」は、ミツバチが作る天然物質プロポリスと、上質な水飴を使用して、ハチミツ・ケイヒ液エキス・ジンジャーパウダー・ドクダミエキスを配合し、無香料・無着色のすっきりした味わいに仕上げたのど飴です。

商品コード：161699 内容量：80g
税込価格：609円（本体価格：580円）
入数：60 賞味期間：1年
JANコード：4545063000162



「Super5 ヒラハケコ」

「ヒ」ヒアルロン酸、「ラ」ラフィノース、「ハ」醗酵カシス、「ケ」ケフィア、「コ」コラーゲンの5種類の醗酵食品をスティックに入れ、手軽に取り入れることができるようにした「Super5 ヒラハケコ」。1日1～3包を目安に、水などと一緒に召し上がりください。そのままでも美味しく召し上がれます。

商品コード：050014 内容量：2.3g×28包
税込価格：2,940円（本体価格：2,800円）
入数：12 賞味期間：2年
JANコード：45013881



取扱商品の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	
岩井の胡麻油	岩井の黒胡麻油無量寿液体	100106	4970250007028	500g	2008年8月18日	¥2,300	¥2,600	特注
	ネオ・無量寿 粒	100108	4970250007042	180粒	2008年8月18日	¥2,800	¥3,200	特注
	ネオ・無量寿 粒	100109	4970250007073	360粒	2008年8月18日	¥4,800	¥5,300	特注
	無量寿 液体	100139	4970250357109	1,600g	2008年8月18日	¥5,300	¥5,900	特注
	無量寿(液体黒胡麻油)	100140	4970250327010	320g	2008年8月18日	¥1,600	¥1,800	特注
	岩井のごまラー油	110004	4970250006052	100g	2008年8月18日	¥280	¥330	直送
ファイン	ファイン 玄米スープ	110659	4976652000506	15g×12	2008年8月1日	卸単価変更になります		在庫
	ファイン しじみスープ	110656	4976652000575	13g×12	2008年8月1日	卸単価変更になります		在庫
	ファイン 野菜スープ	110658	4976652000551	13g×12	2008年8月1日	卸単価変更になります		直送
	ファイン コラーゲンスープ	110644	4976652003682	15g×12	2008年8月1日	卸単価変更になります		直送
	ファイン カルシウムスープ	110662	4976652000773	18g×12	2008年8月1日	卸単価変更になります		特注
	ファイン きのご味噌スープ	120400	4976652002067	12食	2008年8月1日	卸単価変更になります		特注
東京かじの	特選十割そば	140204	4904657101027	200g	2008年8月11日	¥320	¥350	在庫
三育フーズ	三育 りんご100	440915	4974434401381	190g	2008年9月1日	¥120	¥135	特注
マルアイ食品	高菜と明太の混ぜごはんの素	121295	4580153371470	150g	2008年10月1日	¥370	¥400	直送
	高菜とじゃこの混ぜごはんの素	121296	4580153371418	150g	2008年10月1日	¥370	¥400	直送
	野沢菜おにぎりの素(信州産)	121297	4580153371401	150g	2008年10月1日	¥350	¥380	直送
	マルアイ食品 野沢菜漬(要冷蔵)	120870	4972271000149	250g	2008年10月1日	¥320	¥370	直送
	マルアイ あとひきばりばり大根	121204	4580153371166	150g	2008年10月1日	¥330	¥350	直送
	マルアイ食品 柿ぬかたくあん	120869	4970365411567	1個	2008年10月1日	¥475	¥500	直送
	炭火手焼きせんべい	161668	4580153371920	5枚	2008年10月1日	卸単価変更になります		特注
	炭火手焼きせんべいごまいり	161669	4580153371937	5枚	2008年10月1日	卸単価変更になります		特注
フロストガーデン ジャパン	EP有機JASココナッツミルク	090380	4571109880023	400g	2008年9月1日	¥380	¥430	在庫

平成20年 梅丹本舗
新物梅干 予約受付開始

紀州南部産の南高梅を、海水から作った天日塩とともに隠し味の雌松の新芽で漬け込み、十分な土用干しを行い、一つ一つ丹念に仕上げました。皮も実もとろけるようにやわらかいまるやかな風味、酸っぱい梅の香りたっぷりの梅干です。やわらかな舌ざわりと酸味をお楽しみいただける新物の予約が始まります。

規格・容量・価格などの詳細は、追ってご案内いたします。ご予約受付は、8月上旬から9月20日までを予定しております。詳しくは、担当営業までお尋ねください。

昔ながらの
すっぱい梅干



第41回 定時株主総会&
第10回 創健会が開催されました。

去る6月27日、新横浜プリンスホテルにおきまして、弊社第41回定時株主総会と第10回創健会(仕入先様持ち株会)が開催されました。株主総会は前期事業報告と決議案の承認をいただきました。決算内容につきましては弊社ホームページ・企業情報に掲載させていただいております。(www.sokensha.co.jp)

編集後記 最近、通り魔事件が続けて起きている。相変わらずうつつで悩まれている方も多いと聞きます。職業柄、私なんぞは根本的な原因はやはり食べものではないかという考えてしまいます。

脳の栄養はブドウ糖、脂肪、そしてアミノ酸といわれています。その中でもアミノ酸はとても複雑な働きをしているようです。例えば必須アミノ酸のひとつ「フェニルアラニン」は「チロシン」に代謝され、さらに神経伝達物質である「ドーパミン」になります。ドーパミンは「アセチルコリン」が興奮させるのに対してブレーキ役を果たします。ドーパミンはさらに「ノルアドレナリン」、「アドレナリン」に代謝されるそうです。

食べものの摂りかた、バランス次第で脳の働きも変わることが考えられます。将来さらに細かい代謝機能が分かると「ブレインフーズ」なんてものが売り出されて、自分の感情と能力をコントロールしよう!なんて時代になるかも? 食いしん坊オジサン

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

●印はお休みさせていただきます。

※表示価格は税込価格で、1円未満の端数は切り上げております。