

12

2008 Dec
通巻430号

SOKEN SHA NEWS

自然の恵み いただきます



社は有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2008年12月1日発行 発行人：中村 靖 編集人：藤川清士
発行所：〒221 8741横浜市神奈川区片倉2 37 11 TEL.045(491)1441(代) www.sokensha.co.jp

証券コード:7413

「国内産いちごジャム」販売再開!!

長らくの間の販売休止により、お客様には大変ご迷惑をお掛けいたしまして誠に申し訳ございませんでした。「国内産いちごジャム200g」が、いよいよ販売を再開する事となりましたので、ご案内申し上げます。

既に先月号でもご案内いたしました通り、新しいいちごジャムは製造工場を変更してのお届けとなります。新工場では、**酸素濃度の低い「減圧釜」**でいちごを炊き上げる為、より鮮やかな色とフレッシュに仕上がリ、さらにフルーティーな風味をお楽しみいただけると存じます。もちろん従来どおり甘さ控えめに仕上げてありますので、パン、ヨーグルト、紅茶等に幅広くお使いいただけます。デザインにつきましては従来品を踏襲し、紙ラベルからフルシュリンクに変更をさせていただきます。尚、希望小売価格、JANコード等の変更はございません。引き続き本商品をご愛顧いただきます様宜しくお願い申し上げます。

国内産いちごジャム

商品コード：120015 内容量：200g
税込価格：336円(本体価格：320円) 入数：12
賞味期間：360日 JANコード：4901735003051

12月中旬
以降予定

「揚げ小丸」装いも新たに発売再開

前月号でご案内いたしましたように、今春終売致しました「揚げ小丸」を装いも新たに発売を再開致します。

国内産うるち米を植物油で香ばしく揚げた生地に丸大豆醤油と北海道産てんさい糖のみで仕上げた特製たれで味付けしました。素材の風味を大切に化学調味料を使用しておりません。**アルミバック外装**ですので揚げたてのおいしさをお楽しみいただけます。お子様のおやつに、お茶うけやおつまみにご家族皆様でお召上がり下さい。

揚げ小丸

商品コード：160238 内容量：100g
税込価格：210円(本体価格：200円)
入数：12 賞味期間：120日
JANコード：4901735020393

12月中旬
以降予定

「古式原糖」800gタイプ新登場

長年ご愛顧を頂いております「古式原糖」に使いやすい800gタイプが新発売となります。

本品はさとうきびから作った良質な粗糖を原料とする、化学的精製がなされていないミネラル成分を残した砂糖です。黒糖に比べ、クセが少なく使いやすい風味ですので、各種お料理やお菓子作りにもお使い頂けます(水を加えて加熱し、濃縮させると美味しい黒蜜になります)。また、梅酒の漬け込みにもお使いいただけます。

なお、800g品の発売を機に、来年以降1kg品および500g品は順次終売とさせていただきますので何卒ご了承下さい。

古式原糖 800g

商品コード：060322 内容量：800g
税込価格：599円(本体価格：570円)
入数：12 JANコード：4901735020195



山形自社農場発「旬そば」を 久しぶりにお届けします。

弊社山形自社農場では開設以来、地元農協や
周辺農家の皆様のご協力に支えられ「小麦」「そ
ば」「青大豆」「はと麦」と様々な作物の栽培
にチャレンジし、そこで育まれた実りを少量で
すが商品化してまいりました。その中で一番人
気なのが、初冬に収穫した玄そばを挽きたて
のうちに打つ「旬そば」です。ここ数年は「は
と麦」栽培を行ない、今年の夏場には「はと麦茶」
をお届けしましたが、3年ぶりに「旬そば」を製
造する事となりました。

山形県は有数のそばの産地として、県内には
名店と呼ばれるそば店も数多く、それらを巡る

ツアーも人気との事です。山形のそばの特長
はコシが強く、そばの良さを最も引き立てる事
のできる7割で仕上げています。つなぎには
国内産小麦粉、海水塩を使用しております。限
定品のため、数に限りがございます。前回発売
時は年内で売り切れてしまいましたのでお早
めにお買い求め下さい。

山形自社農場発旬そば（限定品）

商品コード：140500 内容量：200g

税込価格：399円（本体価格：380円）

入数：20 賞味期間：1年

JANコード：

4901735018765



旬そばをおいしく召し上がっていただくには「つゆの素ストレート」か「金笛 春夏秋冬のうすいろ
だしの素」をおすすめします。「つゆの素ストレート」はざるそばで召し上がる場合に、「金笛
春夏秋冬のうすいろだしの素」はかけそばで召し上がる場合に特におすすめです。どちらも
旬そばの風味を一層引き立てます。

つゆの素ストレート

商品コード：110200

内容量：300ml

税込価格：357円

（本体価格：340円）

入数：12 賞味期間：2年

JANコード：

4901735017430



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



金笛

春夏秋冬のうすいろだしの素

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



冬の鍋セットのご紹介

昨年のおせち企画でご好評をいただきました鍋セット3種類
を、今年は取り扱い期間を延長してご案内させていただきます。
3種類ともメーカーよりお客様へ直送いたします。申し
込み用紙ならびにご案内チラシをご用意いたしましたので、
詳細は弊社営業までお問い合わせください。



和豚もち豚しゃぶセット 800g（冷凍）

和豚もち豚とは、日本人の手で作り上げた国内産豚肉で、つきたて
のお餅のように艶があることから名付けられました。エサは抗生物
質無添加、トウモロコシ主体の自家配合飼料で安全に育てられました。
肉の繊維が細かいのでやわらかく、鮮度が高いうちに加工するので
アクが出ず脂もさっぱりしています。

商品コード：123236 税込価格：4,725円（本体価格：4,500円）送料込

【セット内容】◎ロース肉：400g ◎バラ肉：400g

伊豆産金目鯛しゃぶしゃぶセット 1kg（冷凍）

金目鯛は脂がのった甘味のある身が特長です。

お好みにより野菜・豆腐を入れてお召し上がり下さい。



商品コード：120134

税込価格：9,240円（本体価格：8,800円）送料込

【セット内容】◎伊豆産金目鯛カット：約1kg

◎日高昆布（お出し用）：約5g×2枚

五穀入りきりたんぽ鍋セット（常温）

秋田県美郷町産契約栽培米のあきたこまちに五穀（餅あわ、餅きび、
押麦、はと麦、アマランサス）を入れて作ったきりたんぽです。

比内地鶏でだしをとっ
たスープと胸肉の味わ
いをお楽しみいただけ
ます。



商品コード：120136

税込価格：4,095円（本体価格：3,900円）送料込

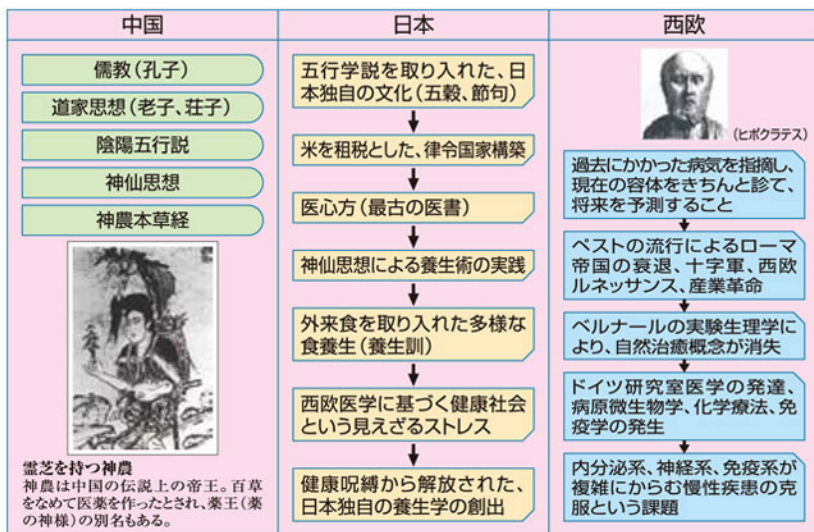
【セット内容】◎五穀入りきりたんぽ：（65g×3本）×2袋

◎比内地鶏スープ：200g×2袋 ◎比内地鶏肉（レトルトパック）：60g×2袋

WHO(世界保健機関)憲章では健康は「完全な肉体的(physical)、精神的(mental)、spiritual及び社会的(social)福祉のdynamicな状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない」(修正案)となっています。Spiritualityは人間の尊厳の確保や生活の質(quality of life)を考える為に必要な本質的なものであるということ、dynamicは、健康と疾病は別個のものでなく連続したものを意味するとされています。これは、西洋医学の考えから由来する人間の医学的、生理学的な仕組みに基づいた概念を表していますが、**何をもちて健康とするかは、個人(あるいは民族)の文化的な背景や価値観、時代によって異なり、またごとの人間学からの視点で養生**と言えます。

病の克服への願望は、人間の過去、現在そして未来に流れる、dynamic(連続した)なテーマであることは間違いのないことでしょう。運よく病を逃れた人でも、生物学的な寿命が待っていました。古代中国では、そこで不老不死を克服する神仙思想が拡大しました。西欧でも、原始宗教と結びついた呪術師(シャーマン)が活躍しました。その後、古いよりも、薬食の方が効くという認識が広まり、中国では、最古の薬物書と言われる「神農本草経」が生まれました。356種類の薬物、食物を上、中、下の3種に分け、上薬は「全く無毒で、いくら長く用いても副作用がなく、益々元気を増し、生命を養い、不老長寿となるもの」とされ、**神仙的な効果を持つものが選択基準**になっていたと考えられます。日本でも、この神仙思想が影響を及ぼし、不老長寿を摂り、長生きした人の記事が「服薬駐老験記」(平安時代初期)に見られます。大納言であった、藤原冬緒はいつも露蜂房(ろほうぼう)を服用していたので髪は黒々とし、房中也盛んで、84歳でなくなりました。露蜂房とは蜂の巣のことで、おそらく現在の蜂蜜、ローヤルゼリー、プロポリスを含んだ天然物が考えられます。また、大蔵善行という平安時代の学者は鍾乳洞の鍾乳石を主薬にした鍾乳丸(現代のカルシウム食品か)を毎日1粒服用して90歳代まで生き、地仙(仙人の階級の一つ)と言われました。一方、西欧では、医学の祖と言われるヒポクラテス全集が編纂され、「人の命は短く、医学は永遠だ。好機はつかの間で実験は裏目に出ることが多く、判断は難しい。医師は

本務を尽くすだけでなく、患者、看護人、それに環境を味方につけることが必要だ」「自然は病気の癒し手である。医師の仕事は自然治癒に与えることで、これを妨げるものを取り除けばよい。人間に潜む本性としての**自然が自ら働く**」と現代でも生きる自然治癒の思想(養生)を示しました。日本で、「健康」という言葉がいつ頃から浸透したかと言いますと、明治5年の、「啓蒙養生訓」の中に「其身無病健全(たっしや)にて」「体力も強健(たっしや)となり生命も長く延びる」「肢体を労働かせば全身健身(たっしや)になりて」という(たっしや)というルビがふられています。歴史的には、1790年代、オランダ語の訳語として**健康**という語が作られ、1850年代には、医学書の中で支配的になります。そして、明治10年以降、教科書、行政の文書、衛生の法律に使用され、「健康」が教育や軍事や政治等の場面で多用されてきました。つまり、「健康」という語は、西欧医学を基にした力と量の論理を含む概念と言えます。このように、**知らず知らず陥ってしまっている、現在の健康呪縛から解放され、過去を正しく評価し、未来への養生学を作り上げる必要があります。**



イタリア研修ツアーレポート

第1回目

9月中旬に弊社お得意先様に随行してイタリア、有機農協と有機食品展示会をめぐるツアーに参加させていただきました。成田空港を昼過ぎに飛び立ち、ドイツ、フランクフルトを経由し約15時間でローマ空港に到着。この研修ツアーでお世話になる現地通訳員のジャン・カルロ氏と合流し、ローマの郊外にある宿泊ホテルに到着。この日はイタリアの地に降り立った感動に触れる余裕もなく、私も含め参加メンバーは長いフライトで疲れがピークに達していました。翌朝、専用バスにてマルケ州ペーザロ・ウルビーノ県にあるイゾラ・デル・ピアノーに向けて出発。ペーザロは、ビーチリゾートとして非常に人気のある街で、夏のハイシーズンは多くのヴァカンス客で賑わう所です。ペーザロは偉大なオペラの作曲家ロッシーニの故郷としても知られており、世界的にも有名な「ロッシーニ・オペラ・フェスティバル」も開催されます。バスは山間部へと入り、遠方までひろがる丘陵状の畑を見下ろしながらイゾラ・デル・ピアノーに到着。有機農協協同組合の本部の置かれているモンテベッロ修道院にて**ジノ・ジロロモーニ氏**に出迎えて頂きました。普段商品パッケージ等でお馴染みのジロロモーニ氏でしたが、実際にお会いして見ると背は高く、髪が、ファーマーらしいが、しっかりと意思の強さを感じさせる鋭い眼光が彼の激動の人生を物語っているようでした。

モンテベッロ修道院は14世紀に建造され、戦後使われなくなり屋根も崩れ廃墟同然でしたが、これを修復し有機農業の本拠地として現在に至る、彼の人生の象徴的な建物です。



モンテベッロ修道院外観



中庭より撮影

現在のモンテベッロ修道院は、有機農業協同組合、地中海有機農業協会の本部であると共に地下には農業博物館、宿泊施設も完備しています。外壁はまだ修復が必要な箇所が見受けられますが、中に入ると日本文化の中では感じることができないような神秘的な雰囲気につつまれています。ジロロモーニ氏の歓迎を受けた後、もう一つの名物施設である有機食品を食べられる「レストラン ロカンダ」へと移動しました。

「レストラン ロカンダ」は高台から、広大な丘陵帯の畑を見渡せる絶景ポイントに位置しており、快晴の空の下での食事は、日々の生活から開放された感覚に浸れる最高のロケーションでした。

そもそも「ロカンダ(locanda)」はイタリア語で休日にゆっくりと寛ぐことができる空間を意味しており、「レストラン ロカンダ」はまさにその意味を体言していると断言できます。お料理内容は、イタリアの田舎料理を中心としたメニュー内容でとても優しい味付けでした。この研修では「ロカンダ」で朝昼晩と4回の食事をする事となるのですが「**バルサミコ酢**」を使用した絶妙な味付けに関しては衝撃を受けました。特に「牛肉の燻製とサラダ」にバルサミコ酢をかけると牛肉の旨味とバルサミコ酢の酸味がとてもマッチすることに驚きました。バルサミコ酢が肉の美味しさをさらに引き出し素晴らしいハーモニーを奏でくれたのです。

当たり前ですが「バルサミコ酢」はイタリアでは伝統的な食材です。しかし日本で、「バルサミコ酢」が一般的に販売されるようになってからの日は浅く、そのため使用方法に関しては、まだまだ浸透していないのが現実です。(次号に続く)

横浜支店 販売課 飯田 大輔



レストラン ロカンダ



ロカンダでの食事風景

キャンペーンのご案内

◎マルチピュア浄水器キャンペーン

高性能浄水器マルチピュアアクアドームMPADを「創健社特別仕様」として1.5倍の給水ホースをおつけして販売しております。設置場所の自由度が広がり、使い勝手が向上しています。この機会にぜひお試しください。

(2008年12月末まで実施)

**マルチピュア
浄水システム
アクアドームMPAD**

商品コード: 180198

税込価格: 49,801円

(本体価格: 47,429円) 入数: 1

JANコード: 4562147180176



◎節々アイテムキャンペーン

グルコサミンとカルシウムのサプリメントをキャンペーン価格にてご案内しております。価格など詳細は、担当営業までお問い合わせください。

◎ジョイントサポートFX

商品コード: 059734 内容量: 300粒

税込価格: 7,980円(本体価格: 7,600円)

入数: 48(6×8) 賞味期間: 2年

JANコード:

4939118001905



◎ジョイントサポートKX

商品コード: 059735 内容量: 2g×60包

税込価格: 5,980円(本体価格: 5,695円)

入数: 24 賞味期間: 2年

JANコード: 4939118001110

◎ジャフマック 味・酵母
歳末キャンペーン

ご愛顧いただいておりますジャフマック 味・酵母をキャンペーン価格でご案内しております。価格など詳細は、担当営業までお問い合わせください。

◎ジャフマック 味・酵母 キャンペーン用

商品コード: 930400 内容量: 1,000ml

税込価格: 788円(本体価格: 750円)

入数: 12

賞味期間: 1年6ヶ月

JANコード:

4971969626357



◎骨の素カルシウム 240粒

商品コード: 050472 内容量: 240粒

税込価格: 3,990円(本体価格: 3,800円)

入数: 24

賞味期間: 2年

JANコード:

4939118014103



◎骨の素カルシウム 480粒

商品コード: 050473 内容量: 480粒

税込価格: 7,600円(本体価格: 7,238円)

入数: 24 賞味期間: 2年

JANコード:

4939118014110



取扱商品の価格変更のお知らせ

下記弊社取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。

【価格変更】

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)		取扱い状況
						旧価格	改定価格	
大 村 屋	白のすりごま	130319	4970547200156	70g	2009年1月1日	¥140	¥160	在庫
	黒のすりごま	130318	4970547200163	70g	2009年1月1日	¥140	¥160	在庫
	すりごま金	130320	4970547200170	50g	2009年1月1日	¥150	¥160	直送
	すりごまマイルド白	120307	4970547064819	90g	2009年1月1日	¥330	¥350	在庫
	すりごまマイルド黒	120308	4970547064826	90g	2009年1月1日	¥330	¥350	在庫
	ごまあめ	160005	4970547108032	100g	2009年1月1日	¥200	¥250	直送
	逸品絹胡麻白	120309	4970547301402	170g	2009年1月1日	¥550	¥600	直送

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。

◎大村屋 あらい胡麻(白) 100g(直送)(商品コード:130455)

◎大村屋 あらい胡麻(黒) 100g(直送)(商品コード:130456)

◎大村屋 いりごま(白) 85g(直送)(商品コード:130471)

◎大村屋 いりごま(黒) 85g(直送)(商品コード:130470)

◎大村屋 皮むきいりごま 120g(直送)(商品コード:120438)

12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			

2009/1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。

編集後記

数年前有機べに花の栽培を依頼したが、それ以来早魃で栽培が途絶えてしまったオーストラリアの田舎町を訪問した。ここ数年雨はなかったが、町に着くと雨が降っていた。町を抜け広大な畑の中の道を走っていると車が突然スピン。泥道と化してタイヤがまったく食いつかない。それでも何とか走りきり、有機農家にたどり着くと「良く来られたな!朝から雨が降っていたので携帯電話に危ないから来ないよう伝言を入れたのだが…」その後も雨は勢いを増すばかり、安全のため早々に帰ることになった。帰りは彼が我々の車を運転してくれたのだが、途中あえなくスタック。さすがの日本製4WDもタイヤが空転するばかり。泥道に立ちすく私に彼は「Welcome to Australia!」と笑いながら大声で叫んだ。仕方なく近所の農家に来てもらい引っ張り上げてもらい一件落着。別れ際、彼は私に「君は雨を連れてきてくれた。だから来年も是非来てくれ。そして、一緒に雨を連れてきて欲しい。」と真剣な顔をして言った。

ほんとうは晴れ男のオジサン