

謹んで新年のお慶びを申し上げます。

平成二十一年 元旦

旧年中は、たいへんお世話になり誠にありがとうございました。厚く御礼を申し上げます。

また、昨年中は、当社営業政策及び物流政策の変更に伴い、お得意様、お取引先様には多くのご協力を賜りましたこと厚く御礼を申し上げますと共に多大なご不便とご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

さて、昨年は、米国発サブプライム問題がいよいよ実体経済に暗い影を落とし始め、秋以降未曾有の経済状況となってしまいました。今年もその影響は拭い去れず、経済は昨年以上の不況に見舞われるであろうと予測されております。今回の不況の発生源であるアメリカは、今年、新大統領の就任に期待をしている方々も少なくないと思いますが、おそらく各種施策の効果が現れるのは、早くとも来年後半になるという見方もあります。また、わが国の政治も今のままでは光明を見出すこともできず、今年はこういった状況下、自力で体力を維持することが各企業の課題となっております。

こうした環境の中、食品業界も厳しい消費抑制にさらされ、各企業における生き残り戦争はさらに激化するものと思われます。またここ数年、恒常的に発生している「食」の安全・安心に関わる問題が、未だ落ち着くとは思えず、まだまだ問題が噴出してくることが予想されます。

2008年を表す漢字として「変」が取り上げられました。確かに昨年はいろいろな意味でこの漢字が大きくクロウズアップされる年でした。しかしながら、昨年の社会情勢を単純にこの漢字だけで捉えて、やり過ごしていくのではなく、冷静に判断して、まさに昨年が将来を大きく変えて行くターニングポイントの年であった、と考え、今年進むべき道を決めていかないと大きな方向性の誤りを招いてしまうと危惧しております。

2009年、健康自然食品業界を含む、食品業界における各企業、並びに各店舗におかれましては、売上の低下を恐れ、いたずらに低価格化志向を追い求めることは、時代の大きな流れの逆行につながると思います。むしろこれからの時代を生き抜いていくためには、徹底的な無駄を省き、未だ残っている贅肉をはぎ落とすコストの削減に注力し、そのコストに見合う適正な利潤を追求することが重要であると考えます。健全な企業体質及び店舗体質を作り、足腰を強めていくことにより、今までのアメリカ的な総花的商いを排除し、日本的な商いの原点である「点」の商いに回帰し、一つ一つの商品に思いを込めて開発、選択し、一軒一軒のお得意様に丁寧に販売していく商いに戻すべきであると考えています。

このような状況の中、創健社がステークホルダー（お得意様、お取引先様、当社商品ご愛用の消費者の皆様、株主様）の皆様方のご期待に沿うには、皆様と共に創健社が長くそして強く生き残り、日本人の命の源である「食」について、人々の考え方を僅かずつでも変えていくことであると考えております。

本年も引き続き、改革を実行し、そして成し遂げ、創健社という企業の足腰を強化し、食を考える「創健社から7つの提案」を社会に根付かせることによって、微力ではございますが、生活者の皆様方に本当の意味での「食」について真剣に考えていただけるような社会を作るお手伝いをさせていただき所存でございます。その為には、「有機農産物原材料を使用することによる地球環境の保全」、「国産農産物原材料を使用することによる国内農業の振興」、「安全・安心をベースとした「食」の信頼の取り戻し」、「数千年にわたる日本人の遺伝子が心の底から求めている本来の「食」の普及」という4つの課題を追い続け、「食」の生産、加工、消費における安定化を図り、日本人に日本人としての誇りを取り戻していただきたいと願っております。そして、それが現在の社会環境の中で創健社が社会に貢献できることであると確信しております。

創健社従業員一同、本年も全力を尽くす所存でございます。本年も倍旧のご支援、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げますと共に皆様方のご多幸とご繁栄を心よりお祈り申し上げます。



メイシーちゃんの作者、ルーシー・カズンズさんからメッセージが届きました。



日本の皆さん、こんにちは!

メイシーちゃんは動物が大好き、大きいのも小さいのも。
そして、2009年、丑の年に皆さんが幸せでありますように。

心を込めて ルーシー・カズンズ

Lucy Cousins

(イギリスより)

Maisy™ © Lucy Cousins 2009. Licensed by Copyrights Group.
Audio-visual series by Universal Pictures Visual Programming



新年おめでとうございます。

昨年は世界的な穀物相場の高騰が更に押し寄せ、私たちのような企業にも大きな影響を受けました。

その後、金融危機によりお金の流れが変わり穀物相場は落ち着いてきましたが、異常気象、エネルギーを作るために必要な原料の問題など予断は許せない状況です。また世界経済はさらに混迷を深めることでしょう。

しかし、私はこの混迷が世の中を良い方向へ変えるチャンスであると捉えています。これまでの経済最優先であった世界が今後環境との融和を目指して変わらざるを得ないと思えるからです。混迷・危機の意味をもつ「crisi」と言うイタリア語の言葉は、“選択肢・選択する”と言う意味を持つ古代ギリシャ語の言葉からきています。

人間が生活している地球の環境がおかしくなってしまう本末転倒です。

安定した持続可能な世界を作り上げる必要性を意識しなければなりません。

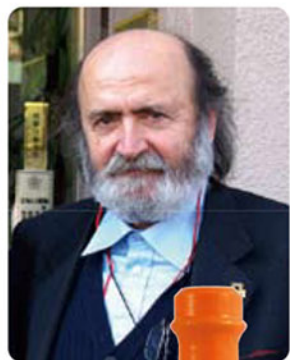
そして、私たちはオーガニック精神の普及がこの方向へ進むために大きな役割を担っていると思います。私達は、この道を日本人の皆さんと一緒に歩むことを強く望んでいます。

Gino Girolomoni

ジーノ・ジロロモーニ

Gino Girolomoni

(イタリア イゾラ・デル・ピアノ村より)



お待たせしました!ジロロモーニ有機バルサミコ酢 発売開始です。

昨年夏に本紙にてご案内後、お待たせしておりました「ジロロモーニ有機バルサミコ酢」がいよいよ新発売となります。

「バルサミコ(Balsamico)酢」とはイタリア語で「芳香がある」という意味を持つ、11世紀にモデナで発祥したブドウを原料とする果実酢です。オリーブオイルと共にイタリアでは様々な料理の味付けや隠し味に使われるだけでなく、豊かな甘味を活かしてデザートやトッピングにも使われています。

「ジロロモーニ有機バルサミコ酢」は、1980年代に世界で初めて有機バルサミコ酢の登録を受けたリーノさんが丹精込めて仕上げた逸品です。リーノさんはモデナ近郊に9haのブドウ畑を所有する有機農家であり、各種の有機ブドウを栽培して有機スパークリングワインと有機バルサミコ酢を醸造しています。5年以上の歳月をかけて熟成した「ジロロモーニ有機バルサミコ酢」は、有機ブドウならではのブドウ本来の風味と甘さをギュッと濃縮した、文字通り「芳香がある」爽やかな酸味の果実酢です。サラダやマリネにお使いいただくのはもちろんですが、醤油と混ぜてから軽く煮詰めて焼いたお肉にびったりのソースにもなります。いつものお料理も一味違う味わいとなりますので是非ご用下さい。

ジロロモーニ有機バルサミコ酢

商品コード: 110406
内容量: 250ml
入数: 6
税込価格: 1575円
(本体価格: 1500円)
賞味期間: 5年
EANコード:
8032891760604



ジロロモーニ有機バルサミコ酢を使ったレシピのご紹介

ジロロモーニ有機バルサミコ酢は華麗なお料理の演出家です。芳醇な香りと爽やかな酸味がお料理の味を一層引き立てます。簡単なレシピをご紹介します。

バルサミコ酢のハンバーグソース

〈材料〉4人分

赤ワイン…100ml、バルサミコ酢…50ml、
醤油…50ml、ハンバーグ(または
ステーキ)、付け合せの野菜

〈作り方〉

- ①バルサミコ酢、醤油、赤ワインを鍋に入れ、2/3になるくらいまで弱火で煮詰める。
- ②ハンバーグを焼き、①をかける。



温野菜サラダ バルサミコソース

〈材料〉4人分

バルサミコ酢……………1/2本、
コンソメ……………2個半、
季節の野菜(人参、ブロッコリー、
レンコン、いんげん等)お好みで。
かぼちゃ、いも類のホクホクした
野菜はソースによく合います。)

〈作り方〉

- ①野菜は食べやすいサイズに乱切りにする。
- ②鍋に水600mlとコンソメ2個を入れ、①の野菜を適度な歯ごたえがある程度に茹でてザルに上げ、水気を切る。(茹で汁はスープ等に再利用できます。)
- ③バルサミコ酢とコンソメ1/2個を鍋に入れ、半量になるくらいまで弱火で煮詰める。
- ④③を火から下ろして、オリーブオイル大さじ1/2杯加えて混ぜる。
- ⑤②の温野菜を器に盛り付け、④をかける。



バルサミコ酢活用術

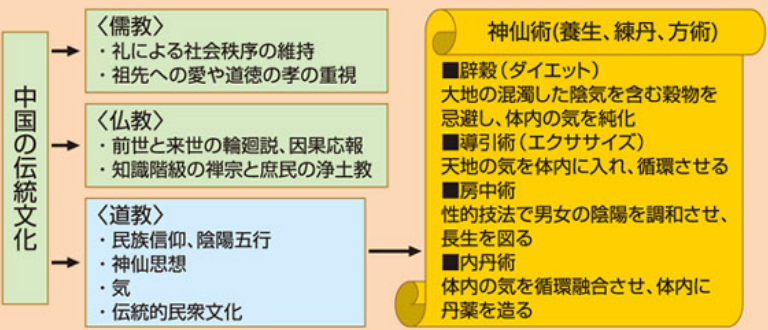
基本のドレッシングの作り方は、バルサミコ酢:オリーブオイルが1:1で、塩、コショウ少々で味を整えます。そこに、すりおろし玉ねぎやレモン、粒マスタード、蜂蜜、ねり梅、かつおぶし等、お好みでどれかを加えたり、組み合わせたりすると、あなた流のオリジナルドレッシングが出来上がります。

日本の信仰文化に影響を与えた、古代中国の伝統文化は、儒教、仏教、道教が主流でした。最も古い信仰は、世の中の様々な現象を引き起こすと考えられた鬼に対するもので、悪鬼と善鬼があり、善鬼が神と呼ばれるようになったと考えられます。儒教は紀元前500年頃、孔子により発生し、弟子達によって孔子の言行録である「論語」が編集される等、その後、2000年にわたり、官吏国家のバックボーンとなりました。社会秩序の維持を説く礼、祖先や親への愛や道徳の孝を土台とし、日本でも、儒学者である荻生徂徠が赤穂浪士を切腹させた考えでもあります。仏教は、ネパールで生まれ、裕福な生活をしていて釈迦（仏陀）が30歳の半ば、悟りを開き、漢の時代（西暦200年頃）に中国に伝わりました。

道教は、戦国時代（紀元前400年頃）の思想家である、老子、荘子の道家思想、神仙思想、民間信仰等が加わり成立しました。その考え方は、道家の「道」の哲学と「気」の思想が柱になっています。「気」という概念は、日本の日常生活の中にも気が付かないうちに浸透しています。たとえば「お元気ですか」「少し風邪気味で、寒気がします」「明るい気持ち」「陽気な性格」等があります。しかし、根幹となっているのは神仙思想で、現世の禍いから逃れ、神仙になることで不老長生を手に入れることでした。その修養手法として養生、練丹、方術があり、「大地の混濁した陰気を含む穀物の摂取を忌避して、体内の気を純化する辟穀（へきこく）/ダイエット」「天地の根本の気を体内に取り入れ、循環させることで不死を達成する導引術/エクササイズ」「性的技法で男女の陰陽二気を調和させて長生を図る房中術」「体内の気を循環融合させて体内に丹薬を作る内丹術/精神修養」「体内の精気を脳に循環させて、生命の活性化を図る還精補脳術/脳の活性化」等があります。

道教は、他の宗教のように、神秘的な力や神聖な物に対し、屈服したり謙虚になったり祈ったりせず、自然を超えた力を利用し、それをコントロールします。人間の生老病死の法則に対抗し、運命の神を屈服させ

るために、神仙術を習得して天地を造る技術を奪い「自分の運命は自分にあり、天にはない」と考えます。そして、修練を達成した修業者は、陽神となり、自己の身体から天へと飛び立ちます。「下から上に昇って行く、自分を欲待してくれる場所がある。その楼台や楼閣は数えきれず、神々や天の役人達も数えきれない。また、あるところに至ると、女仙の楽隊が何万列も連なり、天の官僚達が班に分かれて列をなし、まるで世俗の帝王に対する儀礼に成人賢者がことごとく至るかのよう。この時には、修業も完成しているので、それらに心を奪われることなく、乗り物に乗って上昇し、一つの門前に至る。衛兵が厳重に門を守っており、入ることはできない。車にさしかけた傘で顔を覆い、上から下へと下降して、再び元いた場所へと降りてくる。このように何度もいわず上昇下降を繰り返す。これが、出穀（しゅつが）の法（肉体の殻から出て行く技法）である」この人間的な世俗観は神仙思想の世俗性の一面を示しているのかも知れません。しかし、道教には、特有の生命鍛錬理論である「内丹」という実践体系があります。その効用には、「内分泌器官（性腺、脳下垂体、脾臓等）を活発にし、神経系統を調整し、全身を調和のとれた状態にする」「人体の潜在エネルギーを目覚めさせ、脳の奥深く眠る知恵を開発させる」その結果、「顔は少年のようで、いつまでも若く、身体は力強く、脳の働きは緻密で盛ん」の状態となります。まさに、現代に繋がる養生の源流と言えます。



「だし一番シリーズ」と「うすいうる春夏秋冬」でつくる 簡単・美味しいお鍋

一年で一番寒い季節を迎え家族で食卓を囲んで熱々の鍋を食べるのは、話も弾み楽しいものです。鍋料理は野菜をたくさん食べることが出来る健康的なメニューです。そこで今回は鍋のご提案をさせていただきます。創健社の「だし一番シリーズ」と「うすいうる春夏秋冬」を使うと簡単に和・洋・中のだしがとれて美味しいお鍋をお楽しみいただけます。ぜひお試しください。

和風だし一番使用 和風あったか鍋

～生姜・ニンニク入り～

＜材料＞4人分

白菜…1/6個、
春菊…1/2束、
玉ねぎ…1個、
大根…1/8本、人参…1/2本、
えのき…1束、わかめ…15g、
豆腐…1/2丁（150g）、豚肉…200g

＜スープ材料＞

和風だし一番…16g（2袋）、
うすいうる春夏秋冬だしの素…大さじ2、
しょうが…1カケ、味噌…大さじ3、
みりん…大さじ2、酒…大さじ2、水…1500ml

＜下準備＞

- ①白菜、春菊、玉ねぎ、大根、人参、えのき、わかめは食べやすい大きさに切る。
- ②豆腐は水を切り食べやすい大きさに切る。
- ③豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ④しょうが、にんにくはすりおろす。

＜作り方＞

- ①鍋に水、和風だし一番、うすいうる春夏秋冬だしの素、味噌、みりん、酒、しょうが、にんにくを入れ、スープを作る。
- ②下準備した材料を入れる。
- ③火を入れ、加熱する。
- ④煮立ち、火が通ったら出来上がり。

洋風だし一番使用 洋風豆乳鍋

＜材料＞4人分

鶏肉（手羽先）…4本、
ブロッコリー…1/2株、
じゃがいも…2個、人参…1/2本、キャベツ…1/3個、
玉ねぎ…1個、豆水煮…1缶（約100g）、ハイプラスマーガリン…大さじ1、塩…適量、こしょう…適量

＜スープ材料＞

洋風だし一番…16g（2袋）、うすいうる春夏秋冬だしの素…大さじ2、白ワイン…100ml、水…1300ml、豆乳（調整豆乳）…100ml

＜下準備＞

- ①鶏肉（手羽先）は塩、こしょうをふっておく。
- ②じゃがいも、人参は皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- ③ブロッコリー、キャベツ、玉ねぎも食べやすい大きさに切る。
- ④豆水煮は缶から取り出し、水気を切っておく。

＜作り方＞

- ①鍋を中火で熱し、べに花ハイプラスマーガリンを入れ、鶏肉（手羽先）、じゃがいも、人参を炒める。ある程度炒めたら、ブロッコリー、キャベツ、玉ねぎ、豆水煮を炒める。
- ②①の鍋に水、豆乳、洋風だし一番、うすいうる春夏秋冬だしの素、白ワインを入れる。
- ③煮立ち火が通ったら、塩、こしょうで味を整え、出来上がり。

中華風だし一番使用 火鍋（ホーコー）風鍋

＜材料＞4人分

白菜…1/6個、
白ねぎ…1本、
チンゲン菜…1束、たけのこ（水煮）…1/2本、
もやし…1/2袋、えのき…1束、しめじ…1/2パック、
春雨（乾燥）…50g、豆腐…1/2丁（150g）、
えび…8尾、かき（生食用or加熱用）…1パック
（肉団子）鶏ひき肉…100g、豚ひき肉…100g、
鶏卵…1/2個、しょうが…20g、にんにく…1カケ、
青ねぎ（万能ねぎ）…3本、水…1リットル
（スープ）中華風だし一番…16g（2袋）、塩…適量、
酒…大さじ2、みりん…大さじ2、うすいうる春夏秋冬だしの素…大さじ2、水…500ml、
豆板醤…（お好み）適量

＜下準備＞

- ①白菜、白ねぎ、チンゲン菜、たけのこ、えのき、しめじは適当な大きさに切る。もやしはさっと洗う。
- ②春雨は湯で戻し、食べやすい長さに切る。
- ③豆腐は水を切り食べやすい大きさに切る。
- ④肉団子を作る。しょうが、にんにくはすりおろし、青ねぎは小口切りにする。鶏ひき肉、豚ひき肉、鶏卵、しょうが、にんにく、青ねぎを混ぜ合わせ、食べやすい大きさに丸める。水1リットルを沸騰させ、丸めた団子を入れ、火を通しておく。（煮た湯はアクを取っておき、鍋に入れるスプの水と合わせる。）
- ⑤えびは背わたを取り除き、塩少々と酒をふっておく。
- ⑥かきはさっと水洗いしておく。

＜作り方＞

- ①鍋に水と下準備で肉団子を入れた湯を足し、中華風だし一番、塩、酒、みりん、うすいうる春夏秋冬だしの素を入れ、スープを作る。
- ②下準備した材料を入れる。
- ③火を入れ、加熱する。
- ④煮立ち、火が通ったら出来上がり。
*お好みで豆板醤を加える。



1月



新
【シロロモーニシリーズ】有機バスターソース
トマト&パプリック アラビアータ

2月



新
【シロロモーニシリーズ】
有機アプリコットジャム 有機マロニジャム

3月



新
【シロロモーニシリーズ】
有機トマトピューレ パプリック入り

4月



新
【国産大麦のスープリソット】たまご&わかめ トマト&ベジタブル ミルク&ベジタブル
新
【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

4月



新
国内産炒り胡麻(白) 国内産炒り胡麻(黒)

6月



新
【シロロモーニシリーズ】
純粋アカシア蜜 純粋百花蜜

10月 © LC 2009



新
【メイシーちゃんのおきにいりシリーズ】
ハートのチョコ
【植物素材の本格カレーシリーズ】甘口 中辛 辛口

11月



リ
ペに花ハイラスマーガリン

12月



リ
国内産いちごジャム
リ
揚げ小丸
新
古式原糖800g

バレンタインデーには、 創健社のチョコレートを

バレンタインには、砂糖の代わりに虫歯になりにくいパラチノースを使った創健社のチョコレートがおすすめです。

その名の通りビッグな「ビッグアーモンドチョコ」をラッピングすれば、それだけで素敵なプレゼントになります。「メイシーちゃんのおきにいり™ハートのチョコ」は、かわいいハート型チョコレートが小袋に入っていますので、プレゼントに添えるチョコとしてもご利用いただけます。



ビッグアーモンドチョコ

商品コード: 160681 内容量: 400g
税込価格: 1,365円(本体価格: 1,300円)
入り数: 20 賞味期間: 240日
JANコード:
4901735000371



© LC 2009

メイシーちゃんのおきにいり™ ハートのチョコ

商品コード: 161520 内容量: 5g×8個
税込価格: 231円(本体価格: 220円)
入り数: 10 賞味期間: 360日
JANコード: 4901735019885



ミルクチョコレート

商品コード: 160684
内容量: 70g
税込価格: 336円(本体価格: 320円)
入り数: 40(10×4)
賞味期間: 240日
JANコード:
4901735001552



生チョコレートペースト

商品コード: 120007 内容量: 180g
税込価格: 515円(本体価格: 490円) 入り数: 10
賞味期間: 180日
JANコード:
4901735018277



有機栽培カカオ豆100%ココア

商品コード: 080920 内容量: 80g
税込価格: 651円(本体価格: 620円)
入り数: 20 賞味期間: 360日
JANコード: 4901735014668



取扱商品の価格変更のお知らせ

下記弊社取扱商品につきまして、2009年1月1日より価格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
ユニオンソース	ノンエッグマヨネーズタイプ	450001	4963365300139	300g	2009年1月1日	¥450	¥495
自然芋そば	山芋そば(旧: 自然芋そば)	140203	4974064131757	500g	2009年1月1日	¥420	¥500

節分には「翁豆」

歳の数だけ食べるお豆は、美味しい「翁豆」をどうぞ! 国産の青大豆と北海道利尻産の真昆布を時間をかけて炒り上げたものに薄く塩味をつけた素朴な豆菓子です。あっさりとした風味と大豆の素朴な味わいをお楽しみ下さい。

翁豆(おきな豆)

商品コード: 160312 内容量: 170g
税込価格: 357円(本体価格: 340円)
入り数: 30 賞味期間: 180日
JANコード: 4901735001729



編集後記

世界では3000兆円が消えて無くなり経済危機に突入した。発信地のアメリカは間もなく就任するオバマ新大統領が「グリーンニューデール」を対策に掲げて環境問題の解決に向けて大きく方向を変えると聞く。金融がだめになり今度は環境を盾にして世界を牛耳ろうとしているようにも見えてしまう。何世代も先のことを考えて本当に地球環境が持続可能な、そして生物が生き生きとした素晴らしい環境作りのスタートとなる年になって欲しい。遺伝子組換えしていないオジサン

ホームページでバックナンバーを見れます

創健社ホームページ<http://www.sokensha.co.jp>トップページ右下に創健社ニュースのボタンがあります。ここをクリックすると創健社ニュースのバックナンバーがずらりと並んだページに移ることができます。是非ご利用下さい。

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

2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

●印はお休みさせていただきます。