

# 日本初!「お米でつくった本格カレーウ」

この度、弊社より日本初※となる新商品「お米でつくった本格カレーウ」を発売する運びとなりました。その名の通り原材料にお米を使用したカレーウです。通常カレーウはベースに小麦粉を使用いたしますが、この度発売予定の「お米でつくった本格カレーウ」は小麦粉の代わりに「国内産米粉」を使用しております。「米粉を使うと糊のように粘りが出るのでは?」と思われるかもしれませんが、本商品は絶妙な米粉の配合を行い、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用、従来品同様本格的なカレーが楽しめるだけの商品となっております。もちろん化学調味料、乳化剤等の合成食品添加物は一切使用せず、自然の

素材のみで仕上げました。またラード、牛脂など動物性原料を使用せず、純植物性のよりヘルシーな内容になっております。

近年の小麦粉価格の上昇、食糧自給率アップ、国産志向といった動きがある中、お米を利用した商品として、米麺、米粉パン、米粉ケーキなどが多数登場しております。今後益々お米を使った商品のニーズは増えてくるものと思われますので、ぜひ本商品「お米でつくった本格カレーウ」をご検討されてみてはいかがでしょうか。詳しい発売時期等詳細は次号にてご案内させていただきますので、ご期待下さい。

※当社調べ

## お米で作ったカレーウの特長

### ◎国内産米粉で作ったカレーウ

小麦粉を使わず、米粉で作りました。

### ◎植物素材100%

ラードや牛脂、動物性のエキスは一切使用していません。

### ◎化学調味料無添加

化学調味料、乳化剤、色素、香料などは使用していません。

### ◎溶けやすく使いやすいフレークタイプ

カレー鍋、カレーピラフ、様々なお料理のカレー風味付けに便利です。

カレーは、お子様をはじめ全世代で人気の定番メニューですが、一般に流通しているカレーウにはラードや牛脂などの動物性脂肪を使用しており、意外と重くて油っこいものです。そして、昨年4月に導入されたメタボリック検診で動物性脂肪の摂取は気になるところ。そこで、おすすめするのが植物性100%のカレーウです。

お家ごはん(内食)が見直されている今こそ是非とも「お米でつくった本格カレーウ」をどうぞよろしくお願い致します。

## 中辛タイプ

### お米でつくった本格カレーウ

商品コード：設定中 内容量：135g  
税込価格：¥399(本体価格：¥380)  
入数：10×4  
JANコード：  
4901735020416



4 901735 020416

今春発売  
予定



※パッケージデザインは作成中のものです。実際の商品とは異なる場合があります。

# ひなまつりに「国産野菜の五目ちらし寿司」はいかがですか!

大好評  
発売中

ちらし寿司はひなまつりなどのご馳走、あるいは祭礼などハレの日の手作り料理として親しまれていますが、3月3日のひなまつりに「国産野菜の五目ちらし寿司」の素でちらし寿司を作られるのはいかがでしょうか。

「国産野菜の五目ちらし寿司」は素材の味を大切に、化学調味料、保存料などの合成食品添加物を使わず、お客様の国内産原料への志向の高まりにお応えするべく、具材には国内産野菜（人参、れんこん、無漂白干びょう、しいたけ）、国内産大豆使用の油揚げ、さらに国内産米を使用した有機純米酢など、こだわりの調味料で仕上げております。

また、発売以来お陰様を持ちまして多くのお客様からご好評をいただいております、時間が経っても美味しい、つつい沢山食べてしまいます、上品な味わいなど嬉しいお声もいただきました。

日頃のご愛顧に感謝申し上げますと共に、ぜひこの機会に「国産野菜の五目ちらし寿司」をよろしくお願い致します。

## ちらし寿司アレンジレシピ

### 【巻寿司】

【材料】2合分(4本)

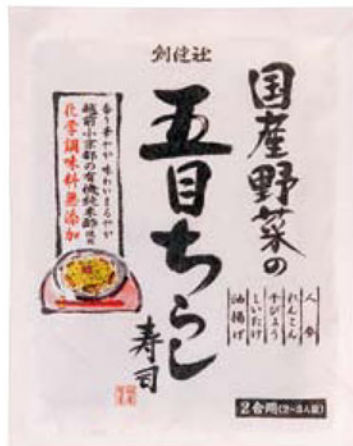
ごはん……………2合  
国産野菜の五目ちらし寿司……………1袋  
海苔……………4枚  
好きな具材……………適量  
(写真は、うなぎ+きゅうりと薄焼き玉子+レタス)  
白ごま……………少々



### 【作り方】

- ①炊きたてのご飯（茶碗約5〜6杯分：約700g）あるいは米2合を炊き上げ、大きめの器に移し、「国産野菜の五目ちらし寿司」をご飯全体に混ぜ合わせて下さい。
- ②ご飯が熱いうちに混ぜ合わせ、うちわなどで冷ましておきます。
- ③中に巻く好きな具材を用意します。
- ④広げた巻き簾の上に海苔を敷き、その上に②のご飯、③の具材、白ごまをのせ、手前から奥の方へ巻きます。
- ⑤好きな長さに切り、盛り付けます。

節分に「国産野菜の五目ちらし寿司」で簡単恵方巻（丸かぶり寿司）も作れます！（今年の方向は「東北東」です。）



### 国産野菜の五目ちらし寿司

商品コード：120669 内容量：150g

税込価格：473円（本体価格：450円）

入数：10

賞味期間：1年

JANコード：

4901735019137 4 901735 019137



お夜食にもぴったり、寒い時期におすすめ！ お腹も心もポカポカに癒してくれる

## 「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

昨年4月に発売以来ご好評をいただいております「国産大麦のスープリゾット」は、受験シーズン真っ只中の寒い季節にもぴったり。受験勉強で夜遅くまで頑張っていると、小腹が空いたり、疲れてきますね。お夜食には甘いお菓子やカロリーの高いものが好まれますが、お腹にたまり過ぎたり、翌朝に影響したりして良くありません。「国産大麦のスープリゾット」は、1食当たりなんと83kcal以下（69〜83kcal）で、しかも食物繊維たっぷり（1食当たりレタス約1.5個分!）。そして更に国内産コラーゲンも2,000mg配合されています。具材の穀類には食物繊維豊富な「国産七分づき押麦」を使用していますので、大麦のプチプチとした食感が楽しめ、噛みしめていると脳も刺激してパワーが湧いてきそうですね。

「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180ccを加えるだけの簡単調理。お夜食はもちろん、お酒を飲んだ後に、忙しい朝に、ランチに、軽食に、ダイエットにもお勧めです。「国産大麦のスープリゾット」を引き続きご拡売いただけますよう、よろしくお願い致します。

|       | たまご&わかめ<br>(1食当たり) | トマト&ベジタブル<br>(1食当たり) | ミルク&ベジタブル<br>(1食当たり) |
|-------|--------------------|----------------------|----------------------|
| エネルギー | 69kcal             | 83kcal               | 78kcal               |
| 食物繊維  | 2.0g               | 2.1g                 | 1.9g                 |

※エネルギー85kcalは、ご飯軽く1/2杯分、又は食パン6枚切り・1/2枚分  
※食物繊維2gは、レタス・1.5個分、又はバナナ・1.8本分



### 国産大麦のスープリゾット たまご&わかめ 5個入

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 4 901735 020034



### 国産大麦のスープリゾット トマト&ベジタブル 5個入

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 4 901735 020041



### 国産大麦のスープリゾット ミルク&ベジタブル 5個入

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 4 901735 020058

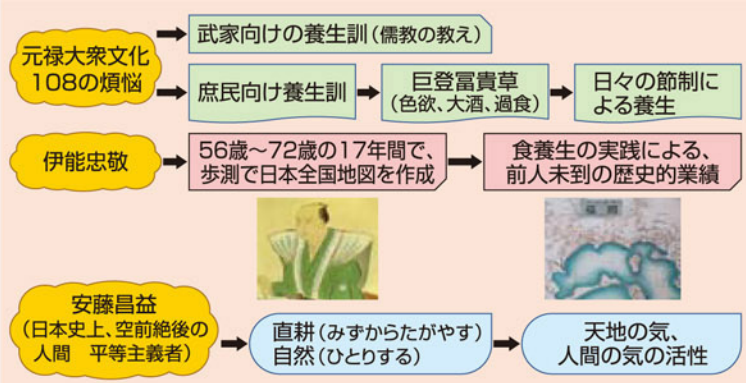


※販売店様では単品販売（税込価格：231円）可能ですが、5個入単位での受注とさせていただきます。

※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。

貝原益軒が養生訓を書いた時代は、日本のルネッサンスとも称される元禄文化が栄えた時代を背景としており、井原西鶴の浮世草子という小説や近松門左衛門の脚本による歌舞伎や民衆の演劇が発達しました。また、美人・役者・相撲等を題材にした浮世絵も庶民に愛好されました。益軒は儒学を修めた人で、個人から家そして天下国家の安定と秩序を求める儒学の論理が底流にあり、「養生訓の教えは煩わしいことばかり多くて、益が少なく、守る人も稀である。また、それを守った人がかえって多病なので普及しない」という声もありました。また、益軒は「女大学」という当時のベストセラーも書いたとされており、「女は常に心遣いしてその身を固く慎み守るべし。歌舞伎、小唄等の乱れたることを見聞くべからず」等、嫁、妻としての絶対の従順と忍耐を求めた19か条から成り、現代ならば、ひんしゅく・退陣間違いない内容と言えるもので、養生訓はどちらかと言えば、漢文を読みこなせる武家・知識人を対象にしていたふしがあります。一方、庶民が貸本屋で気軽に読める養生書も盛んで、その一つに、「巨登富貴草(ことぶきぐさ)」という物語り風の養生書もありました。これは、安住という裕福な主人公が、神仙術は難行苦行なので、手っとり早く蓬莱山に不老長寿の霊薬を求めて旅に出るというもので、蓬莱山で主より霊剣を授かるが、結局飲食を節制し、房事を遠ざけ、起居動静を慎むことで、日々の節制が大切という落ちになっています。いつの時代も煩惱をいかにして扱うかということが課題(養生の初級)にあり、日本に定着している風習として、大晦日の除夜の鐘があります。108という数字の由来には諸説があり、人間の感覚を司る眼(げん)耳(じ)鼻(び)舌(ぜつ)身(しん)意(い)という六根があり、それぞれに好(気持ちがよい)悪(不快)平(どうでもよい)の三種があり、 $3 \times 6 = 18$ の煩惱となり、これがまた、浄(きれい)染(きたない)の二種に分かれ、 $18 \times 2 = 36$ になり、さらに、前世、近世、来世の3つの時間が関わって、 $36 \times 3 = 108$ の煩惱となるものです。また、四苦八苦を取り扱うということで、 $4 \times 9 + 8 \times 9 = 108$ という説もあります。**江戸時代後期に養生を実践し、多大なる成果をあげた「伊能忠敬」(1745~1818)**という人がいます。18歳の時に、千葉県佐原村の造り酒屋で、米問屋である伊能家に婿入りし、年長の奥さんより尻を叩かれながら、伊能家を70億円(現在の貨幣価値に換算)まで再興し、51歳で隠居後、長年の希望である天文学を学ぶ為に

江戸に出ました。そして、幕府の命を受け、56歳から72歳までの17年間、全国を歩き回り、歩測で前人未踏の「大日本沿海輿地全図」を作りあげました。あまりの精確さのため、シーボルトが国外に持ち出そうとして、国外追放になった、シーボルト事件を起こす要因となります。忠敬が、気管支喘息や痔疾等の持病を抱えながらこの偉業を成し遂げられた背景には、**鶏卵を中心に、鶏肉、鴨、鯉や鮒等を食べる食養生(栄養学で言えば動物性たんぱく質の摂取)の実践がありました。養生というのは、「身体内部と身体全体、そして身体が置かれている環境のすべてにわたり配慮し、肉体のみならず精神の調整を行うことから発し、どう生きるか、いかに生きるかを説いたもので、生き方の哲理に基づいた健康の思想と実践」と考えられます。いかに生きるかという点で、恐らく日本史の中では空前絶後の人間平等主義の思想家である、一介の無名の田舎医師「安藤昌益」(1703~1762)が浮かび上がります。没後、100年後に初めてその存在が明らかにされましたが、力と量を目指す富国強兵の波の中で忘れ去られ、昭和25年カナダの外交官ノーマンの「忘れ去られた思想家」の出版で、周知となりました。「万物は外からの働きかけでなく、自己の内なるエネルギー、内部生命により、時々刻々と自己代謝を繰り返す、一瞬たりとも同じ物ではありえない、生き生きとした存在である」。「自然」を「自ら然る」と表現しました。まさに、自らの持つ「気」を高める養生思想と言えます。**



## イタリア研修ツアーレポート

## 第2回目

昼食を済ませた後は、いよいよパスタ工場の見学。普段の営業活動にて売込みを行なっているパスタ商品の製造現場を、遠くイタリアの地で見て来られたことは言葉では表せないほど感慨深いものでした。倉庫には**世界各国に輸出**されている様々な種類のパスタ製品が積み上げられておりました。世界各国に輸出されているということは、ジロロモーニ氏の推進する有機農業と有機パスタの品質が高い評価を得られているということです。倉庫の造りにもジロロモーニ氏のこだわりがありました。倉庫は3年前に新設され、木材を中心とした設計となっており、厳しい基準の下で苗からつくることを許されたオーストリアの業者から木材を買い付けたということです。倉庫の建設費用はおおよそ50万ユーロで、鉄筋コンクリートで建てた倉庫の方が安いそうです。しかも2年に1回メンテナンスが必要で、通算費用では圧倒的に経費がかかります。しかし、木材は手入れさえ欠かさなければコンクリート以上に長期間の使用が可能であり、何よりも快適性が違います。パスタの製造工程は品質管理も徹底されており、当然ですが万が一のクレームが発生した場合の準備も万全です。製造工程の大半は機械が導入されており、人為的な作業は商品の箱詰め作業くらいでした。パスタ工場は24時間稼働しており8時間ごとのローテーション制となっております。スローライフの有機農業組合ですが、ビジネスに関しては別のようです。



パスタ製造の様子



箱詰め作業風景



ジロロモーニ氏の説明風景

パスタ工場見学後は、**モンテベッロ修道院**の地下にある農業資料館にて、ジロロモーニ氏の説明を受けました。資料館では出土した土器などを含めておよそ3,000年の歴史物が保管されており、中世の貴重な農具なども数多く展示しており、実際に使用されていた農具を肉眼で確認し、使用方法などを確認致しました。

資料館見学後は、ジロロモーニ氏による農業講義が行なわれました。題材となったのは、日本の自然農法の第一人者である**福岡正信氏**でした。福岡正信氏は愛媛県伊予市に生まれ、現岐阜大学応用生物化学部を卒業し食物検査官の職に就いていたが、25歳の時に自然界で学問を学ばせない点に疑問を感じ帰農。不耕起(耕さない)、無肥料、無農薬、無除草を特徴とする自然農法を行なう。「粘土団子」と呼ばれる、様々な種を100種類以上混ぜた団子によって砂漠緑化を行なう。自然農法は、日本より海外で実践されている例が多く、海外での知名度のほうが日本の知名度より高いそうです。東南アジア諸国では粘土団子方式で荒野をバナナ畑や森として蘇らせた実績が評価され、1988年アジアのノーベル賞とも言われるフィリピン人のマグサイサイ賞を受賞する。90歳を過ぎ、両手に杖をつかなければ歩行が困難になってもなお、中国の要請に応え、粘土団子の技術指導に現地を訪れるなど最晩年も旺盛な活動をしていた。2008年8月16日老衰の為逝去。ジロロモーニ氏も日本を訪れた際に、福岡氏を訪ねようとしたそうですが面会は叶わなかったということです。また、福岡氏が自然農法を実践する際に同じ農家であった父親との葛藤は、想像を絶するほど辛かっただろうと、ジロロモーニ氏が自分に重ねて発言したことが印象的でした。夕食までの間は、休憩時間だったのでモンテベッロ修道院の周りを探索、360度丘陵の畑を眼下に見渡す光景が続き、物音一つしない静寂に包まれた夕方でした。モンテベッロ修道院の宿泊部屋は、テレビなどの電化製品は完備されておりませんが清潔で整然とされておりました。中世の修道院に宿泊できる点は、一般旅行会社のツアーでは体験できない貴重なものです。夜、中庭から見上げる空には満点の星空。遠くイタリアの地から眺める優越感に浸りながら就寝しました。



農具の展示例



夕方の風景



モンテベッロ修道院の客室例

関東支店 飯田 大輔

## 「簡単で美味しくできる!」 「手作りトリュフチョコレートレシピ」

もうすぐバレンタインデー。手作り派には、簡単にできるトリュフチョコはいかがでしょうか?美味しさと真心が伝わります。今回は、「生チョコレートペースト」と「ミルクチョコレート」を使ったトリュフチョコの作り方をご案内します。面倒なガナッシュを作ることなく、簡単スピーディーに仕上がります。手軽に作れて本格的な美味しさがうれしい一品です。

### 【材 料】(トリュフ約12個分)

生チョコレートペースト…1箱  
ミルクチョコレート…4個(コーティング用)  
有機栽培カカオ豆100%使用ココア…適量  
粉砂糖(さとうきび粗糖など)…適量

### 【作り方】

①べとつかないように手を水でぬらし、生チョコレートペーストを約直径1.5cmのボール状に丸め、冷凍庫で15分程冷やす。



②コーティング用にミルクチョコレートを刻み、電子レンジで1〜2分ほど入れて溶かす。熱くなってしまう場合は、混ぜながら固まらない程度に温めます。



③①のボール状生チョコレートペーストに②の溶かしたミルクチョコレートをつける。



④③にココアパウダーをまぶし、手で形を整え、冷蔵庫で冷やしてできあがり。(ここに粉砂糖をまぶせば、トリュフチョコレート白バージョンができてあがり)



### 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)  
入数: 10 賞味期間: 180日  
JANコード:  
4901735018277



### 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)  
入数: 40(10×4)  
賞味期間: 240日  
JANコード:  
4901735001552 4 901735 001552



### 有機栽培カカオ豆100%使用ココア

商品コード: 080920 内容量: 80g  
税込価格: 651円(本体価格: 620円)  
入数: 20 賞味期間: 1年  
JANコード: 4901735014668



## リニューアルのお知らせ

下記弊社取扱商品が、容量変更とともにリニューアルされます。  
信州 山吹みそ 1kg(商品コード:110042)  
希望小売価格: 1,100円(税別)

↓  
塩を少なくして仕込んだ山吹味噌 750g(商品コード:110104)  
希望小売価格:905円(税別)

## 休止のお知らせ

原料入手困難等の理由により、しばらくの間、下記の商品は休止になります。

- ◎五穀がゆ 海鮮風味 25.5g(商品コード:121503)
- ◎五穀がゆ 梅しそ風味 25.5g(商品コード:121504)
- ◎鴻巣ラーメン 醤油 103g(商品コード:140047)
- ◎鴻巣ラーメン キムチ 104g(商品コード:140048)
- ◎鴻巣ラーメン タンメン 102g(商品コード:140050)

## 編集後記

年末に集まった中学生時代の部活OB忘年会でオジサンたちの会話。「こんな厳しい時代でも皆な元気でなによりだね。」「そうそう!身体が資本ですからね!」「こんな時代だからこそ健康でなくては!」と元気においしく食べて飲みながら、皆でしみじみと語っておりました。また、ご近所の仲良しファミリーとの新年会でも同じような話になり、改めて我々の仕事の大切さとこれからの使命感に駆られた次第です。

つつい食えず、飲みすぎてしまうオジサン

## 内容量変更のお知らせ

下記弊社取扱商品の内容量が変更になりますのでお知らせいたします。商品コードの変更はございません。

小売価格はオープン価格になります。

- ◎梅丹 のど飴(商品コード:160025) 100g → 80g
- ◎梅丹 古梅靈芝ドロップ(商品コード:160015) 100g → 80g

## 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) さつまチップ 120g(商品コード:160916)
- ◎梅丹ガム 25.6g(商品コード:160361)

## ホームページでバックナンバーを見られます

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動できます。是非ご利用下さい。

### 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。

### 3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 |    |    |    |    |