

「発酵豆乳入りマーガリン」リニューアルのご案内

～植物素材100% 植物性乳酸菌使用でさらにこだわったマーガリンに生まれ変わります。～

ご愛顧いただいております「発酵豆乳入りマーガリン」が、この度、乳由来の乳酸菌から**植物性乳酸菌**に仕様を改め、風味は従来品のまま、カラダにやさしい植物素材100%のマーガリンに生まれ変わります。また、原料油脂高騰の為、内容量**180gから160gへ変更**させていただきますこと、謹んでご案内申し上げます。尚、栄養機能食品(ビタミンE)やその他の原材料の変更はありません。

原材料の植物油脂は化学溶剤等で処理されていない一番しぼりのべに花油と圧搾パーム核油です。加工度が低い油を主原料に使用することで、今、何かと話題になっている**トランス脂肪酸**は「0.4g/100g」と非常に低い数値になっています。

トランス脂肪酸は摂り過ぎると心臓疾患や動脈硬化のリスクを高めると言われ、一般的なマーガリンには100g中に約1.5g～10g程度入っているといわれています。

また、発酵豆乳とは国内産大豆の豆乳を植物性乳酸菌で発酵させたもので、豆乳特有の青臭さが全くない為、豆乳が苦手な方にもご好評をいただいております。

尚、香料の使用はございませんので、素材そのものの香りや味をぜひお楽しみいただき、パンにはもちろん、お料理やお菓子作りにもご利用下さい。親しみあるピーターラビットが目印の「発酵豆乳入りマーガリン」を今後ともよろしくお願い致します。

※ピーターラビットは「チーム・マイナス6%」のイメージキャラクターです。

※ピーターラビットは「ナチュラル・エコロジーなイメージ」から食育を推進するキャラクターとしてイベントなどに参加しています。

※この度パッケージのリニューアルをさせていただきます。



© F.W 09

発酵豆乳入りマーガリン

商品コード: 101030 内容量: 160g 税込価格: 331円(本体価格: 315円)
入数: 10×2 賞味期間: 240日 JANコード: 4901735020409



© F.W 09



4 901735 020409

【特長】

●植物素材100%

植物性乳酸菌使用。原材料に乳などの動物性原料の使用はありません。

●栄養機能食品(ビタミンE)

一日当たり8g(小さじ2杯)をお召し上がりいただくと、一日栄養素等表示基準値(厚生労働省)の55%(4.4mg)のビタミンEを摂取できます。

※一日の栄養素等表示基準値は8mgです。

●油脂は圧搾しぼり

高オレイン酸タイプが一番しぼりのべに花油、圧搾しぼりのパーム核油使用

●国産大豆の豆乳使用

●遺伝子組換え原料不使用

●香料不使用

●コレステロール0

●非常に少ないトランス脂肪酸 0.4g/100g

4月1日
発売

「お米でつくった本格カレールウ」 発売のご案内

2月号にてご案内致しました「お米でつくった本格カレールウ」につきまして、3月中旬に発売をさせていただく事が決定致しましたので、ご案内申し上げます。

本商品は、小麦粉の代わりに国内産米粉を使用した日本初^{※1}のカレールウです。25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用しておりますので、本格的なカレーがご家庭で手軽にお召し上がりいただけます(中辛タイプ)。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しておりません。またラード、牛脂など動物性原料を使用せず、植物性原料だけで作り上げたよりヘルシーな内容になっております。ルウは使いやすいフレークタイプですので、普通のカレー以外にもドライカレー、ピラフ、炒め物等、幅広いお料理にご利用いただけます。

是非、美味しくて新しい「お米でつくった本格カレールウ」をご愛顧、米粉ならではのまろやかなコクをご賞味いただきます様、宜しくお願い致します。

※1:当社調べ

お米でつくった本格カレールウ

商品コード: 111128 内容量: 135g
税込価格: 399円(本体価格: 380円)
入数: 10×4 賞味期間: 240日
JANコード: 4901735020416



4 901735 020416

日本初

中辛タイプ



「べに花ハイプラスマーガリン」内容量・価格変更のお知らせ

「べに花ハイプラスマーガリン200g」・「べに花ハイプラスマーガリン370g」の2品につきまして、この度200g品につきましては内容量を180gに変更し、370g品につきましては価格変更をさせて頂きます。本商品は、主原料として植物油（べに花油・パーム核油）を使用しております。パーム核油につきましては、ようやく価格安定の兆しが見えて参りましたが、べに花油につきましては、ここ数年続いた世界的な産地の一つであるオーストラリアの天候異常と、その影響を受けたアメリカ産原料の需要集中により価格高騰が依然として続いております。そのため現状の規格及び価格での販売は困難となり、誠に

【べに花ハイプラスマーガリン 180g】

商品名	べに花ハイプラスマーガリン180g
商品コード	101029
JANコード	4901735020423
ITFコード	14901735020420
本体価格(税込価格)	310円(326円)

【べに花ハイプラスマーガリン 370g】

	旧商品	リニューアル商品
価格	510円(税込価格:536円)	530円(税込価格:557円)
商品コード	101027	変更なし
JANコード	4901735020379	変更なし
ITFコード	14901735020376	変更なし

※内容量変更品発売開始及び370g品価格変更は2009年4月1日(水)を予定しております。

食養生とアンチエイジング 解説編 第8回 西欧の肉食思想から見えてくる日本食の実力 商品本部 山路 明俊

西欧の栄養学の歴史は、ローマ時代の医学者ガレノス(西暦129～200年頃)の影響が長く続きました。ガレノスは、豚、山羊、猿等の生きた動物を使った臨床実験を重視し(西欧医学の基になっている解剖学)、生命の根源をプネウマ(精気)とし、脳の中の動物精気が運動や感覚をコントロールし、心臓の生命精気が血液と体温を調整し、肝臓の自然精気が栄養の代謝を調整するとしてきました。この「気」の考えは中国の影響が感じられますが、ガレノスの影響は何とこの後17世紀まで続くことになります。

西欧は、中央アジアの草原から馬と車輪付きの乗り物で渡来した民族ケルト人が、紀元前400年頃にはイギリスや西ヨーロッパに鉄器文明を作り上げ、馬に乗った戦士階級が支配しました。その後、ローマ帝国が繁栄し、476年豚飼いのゲルマン人の侵入に耐えられず滅亡するまで続きました。ローマの上流階級は、ギリシャから美食家や料理人を連れ帰り、奴隷扱いをせずに高給で優遇し、鶏、鳩、鴨、孔雀、駱駝、象の鼻等も食しましたが、主食は小麦をあぶり粉にした粥状のものでいたって粗食でした。Potage(ポタージュ)という言葉は、「飲む」(potare)が語源と言われます。あのジャンヌ・ダルクも日頃、決まったスープを4,5種類飲んでたとのこと。一方、ローマ人は宴会を好み、有名なユリウス・カエサル将軍や悪名高い皇帝ネロも2万以上のテーブルを設け、数日間大宴会を催したり、奢侈な生活に溺れ、そして墮落の道をたどりました。9世紀のはじめカール大帝が西ヨーロッパ(現在のフランス、ドイツ、スペイン、イタリア、オランダ等)を治め、現在の西欧諸国の原型が成立し、EU統合は「カール帝国の再現」とも称されています。大帝は狩猟と温泉と焼肉が大好きで、王国統治の拠点も近くに温泉があったともささやかれ、焼肉の食べすぎで体を壊したとも言われています。このように、西欧でなぜ肉食文化が生まれたかと言えば、ヨーロッパの地域は冷涼な気候と痩せた土地で、大規模な穀類生産に適さない気候風土にあり、その結果、肉食に頼らざるを得なくなり、また、旧約聖書の教義である「全ての動物は人間が利用するために作られたもので、神は家畜や鳥、魚全ての地球上の生き物を人間が食べるように用意してくれた」と、自然は人間が征服するべきものと説くキリスト教的な思想が背景にあります。

1544年の当時の農民像は「彼らは粗末で貧しい生活をしている。家は泥と木で作られ、地面の上に建てられ、藁葺きの屋根である。食事は黒のライ麦パン、そば粥か煮たエンドウ豆。そして、休む間もなく畑と家畜の世話で一日を過ごす」とあり、このような生活を1000年も続けてきたのです。9世紀、11世紀と3度の大量飢饉があり、ヨーロッパの人口は半減したとも言われます。麦は輪作障害があり、同じ土地で作り続けることはできず、1000年も同じ土地で作り続けても障害の出ない日本の水田とは全く異なります。そして、この飢饉から人々を

申し訳ございませんが内容量及び価格の変更をさせて頂きます。尚、内容量・価格変更に伴いパッケージデザインの大規模な変更はありませんが、180g品につきましてはJANコード・ITFコードを変更させて頂きます。

また、お客様により使いやすい商品を目指し、商品パッケージの裏面にミシン目を入れて開封しやすく致します(発酵豆乳入りマーガリン・コレステロール1/8・生チョコレートベースとも同様の改良を行ってまいります)。

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。

救ったのは、スペイン軍人がペルーから持ち帰ったジャガイモでした。一方、栄養学の系譜をたどると、ヒポクラテスの自然療法の中での食養生から始まり、7世紀中ば、地中海のサレルノに宗教、文化、生活習慣の異なるギリシャ、アラブ、ユダヤ出身等の医師が集まり、最古の医学校を創設し、11世紀末に「サレルノ養生訓」を作りました。これは、入浴法や生活習慣に関する注意事項を予防医学の見地から一般大衆に分かりやすく解説した衛生学の本で、①ゆったりと食事をとること(現代のスローフード)②よくよくしないこと(ストレスを貯めないこと)③よい食事をとること(抗酸化食品)が医者の代わりになるとしました。その後、多くの人々を悩ませた栄養素不足による疾病が栄養疫学の研究により原因が解明され、分析化学の発展によりビタミン等が発見されました。

西欧医学が解剖学と人体機械論により発展してきたように、栄養学も動物を使った臨床試験と栄養素還元主義に基づいていて、肉食思想がその根底にあったということが出来ます。そして、保存技術や加工技術等の食品工業の発展は、少ない食材をいかにして、様々な食形態にするかという言わば生きるための切羽詰まった結果なのです。それに反し日本は四季折々の豊かな気候風土に恵まれた環境で食文化を作り上げてきました。日本食の実力はゆるぎないのです。(偏狂な愛国主義ではありません!)



古代ローマの鳥肉

〈1520年頃のドイツ地方領主の献立例〉

食事	料理名
朝	水又は牛乳に小麦粉を混ぜたスープ 麦粥 牛乳
昼	牛骨のスープと牛肉を煮込んだもの 酢キャベツの煮込み こしょう又はごぼうと煮込んだ肉 煮込んだ野菜
晩	牛骨のスープと牛肉を煮込んだもの カブと肉を煮込んだもの 煮込んだ野菜



ガレノスと「自然精気」の流れ



17世紀の農民の食事風景

ジロロモーニ デュラム小麦 有機スパゲッティ

アメリカの月刊誌「ザ・ワシントン」でパスタの試食コンテストを開催し、圧倒的な大差でNo.1パスタに選ばれました。

アメリカ合衆国の首都ワシントンにある有名レストラン「ガリレオ」のシェフが作った薄味のトマトパスタソースをかけ、ワシントン地域の最高級イタリアンレストランのシェフ8名（ほとんどがイタリア出身）がブランド名を隠されたパスタを試食審査しました。結果は、6名がジロロモーニの有機パスタを1番に選び、2名が2番に選ぶという他社のパスタと圧倒的な大差がつけました。

これで、「ジロロモーニデュラム小麦 有機スパゲッティ」がプロが選ぶ本物のおいしさであることも証明されました。

因みに他社のパスタは「Rustichella d' Abruzzo」「Don Pepe」「All-American Mueller's」「Bio Naturae(オーガニック)」「San Giorgio」「De Cecco」「Barilla」「Ferrara」「Lucio Garofalo」

ジロロモーニのパスタは、アメリカでは「モンテペッロ」の名でアメリカの最大手自然食品チェーン店ホールフーズにて15年前より販売されています。



春のスパゲッティレシピのご紹介

春キャベツは柔らかくて甘さもありおいしい季節になります。そして、ミネラルの豊かなじゃこをプラスした春のスパゲッティをお楽しみください!

春キャベツとじゃこのスパゲッティ

【材料】2人前

ジロロモーニ

デュラム小麦有機スパゲッティ……200g

キャベツ……1/6〜1/4個程度 ちりめんじゃこ……30g

にんにく……1片 唐辛子……適宜

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2杯(30ml)

塩……20g(ゆで用) 胡椒……適宜



【作り方】

- ①スパゲッティを7分半ゆでます。(スパゲッティ100gあたり1リットルの水に塩10g使用)
- ②ゆでている間にキャベツを切ります。
- ③にんにくをスライスします。
- ④唐辛子を輪切りにします。
- ⑤スパゲッティがゆで上がる1分前(ゆで始めてから6分)に②のキャベツを入れて一緒にゆでます。
- ⑥フライパンにオリーブオイルを入れて、③のにんにくと④の唐辛子を入れて香りが出たところで、ちりめんじゃこを入れて火にかけます。
- ⑦スパゲッティが茹で上がったら、キャベツと共に湯を切り、(湯は全部捨てずに取って置く)フライパンに入れ、胡椒をふりかけ、混ぜながら30秒ほど加熱します。塩気が足りなければ、ゆで汁を適宜入れます。

第7回 国際べに花会議参加レポート (7th International Safflower Conference)

その1

昨年11月3日〜6日、オーストラリア、ニューサウスウェールズ州ワガワガ市のチャールズ・スタート大学ワガワガキャンパス内にある国立ワイン&ぶどう研究所にて「第7回 国際べに花会議」が開催され、弊社から初めて参加してまいりましたのでご報告させていただきます。

国際べに花会議は、1981年カリフォルニアで第1回目が開催され、その後4年ごとに開催されており、種子、栽培、油脂加工技術、栄養など幅広い研究者達の発表と交流の場となっています。

今回の参加者は15カ国から83名。地元オーストラリアを始め、ニュージーランド、アメリカ、カナダ、メキシコ、チリ、インド等、日本からの参加は私一人でした。従来は、ほとんどの参加者が研究者でしたが、今回は製油会社のマーケティング部門の方も参加され発表の場を与えられました。

ワガワガはシドニーから南西に約450km、メルボルンから北東に約450km、2大都市の丁度中間点に位置するニューサウスウェールズ州の内陸で一番大きな町で中心部の人口は4万6千名ほど、農業の盛んな地域の中心地です。大学は農業分野に秀でており広大な敷地には多く施設が点在しています。その一つが国立ワイン&ぶどう研究所でこちらのトレーニングセンターが会議場となりました。

4日間にわたる会議は、1日目がフィールドツアーでした。朝8時にバスに乗り込み、ワガワガから西に150km、ダーリントン周辺の3カ所の農場を視察しました。この地域はマランビジー地域と呼ばれ、ワガワガを中心とする東西600km南北150kmに渡る広大な農業地帯です。この地域の降水量は決して多くはないのですが、マランビジー川からの灌漑が整備されており、穀類(米、小麦、大麦など)、ワイン用ぶどう、柑橘類などが栽培される豊かな地域です。しかし、バスからの風景は小麦、大麦、牧草地が続くのですが旱魃の影響が残っている様子で収穫を控えた小麦の背は低く、牧草も枯れた状態でした。



会場のワイン&ぶどう研究所教育棟



水撒きユニット手前は水路

(1) マルンビギーコミュニティ農場

周辺の農家が共同で栽培実験している農場、初めてべに花栽培実験を行ったということで見学しました。8月に種まきをしてまだ栽培途中でした。べに花にこれだけたくさんの品種があったことに正直驚きました。中国、トルコ、フランス、日本などの在来種と品種改良されたオーストラリア、アメリカで主流の品種、リノール酸タイプ、オレイン酸タイプとバラエティー豊かになると21品種もの栽培実験を行っていました。



品種の説明をするシードテックのアートさん



(2) 「リングウッド」

リングウッドは1,000haの農場を20年前に開発し、820haの夏作物、100haのブルーベリー栽培を行っています。また、ポップコーンとコーングリッツ(スナックフード用で年間5,000t)の加工も手がけており、コーン製品はもちろんNon-GMOで日本への輸出も行われていました。



Non-GMOコーングリッツ

(3) 「カミズエンタープライズ」

元々米の栽培をしていたが水不足に対応するため、現在はコットン、コーン、ひまわりの種、玉ねぎの種、穀類、ファバ豆、麻、ユーカリの木などバラエティー豊かに栽培をしています。

さらに、農業ではなくステンレス製のタンクの製造も行っていて、旱魃などで不安定な農業収入を補うための積極的なチャレンジをされていたのが印象的でした。

社長室 室長代理 岸野将澄



玉ねぎの種子を採るために花を咲かせています

～もちろんそのままで、様々なお料理にアレンジしてもおいしい～
「味付いわし レシピのご紹介」

創健社の「味付いわし」は宮城県石巻で8月中旬のごくわずかな期間にしか水揚げされない貴重な真いわしだけを使用しています。水揚げされた真いわしを冷凍することなく、すぐに加工し、丸大豆醤油と喜界島の粗糖であっさり味付けした食べやすい一口カットの缶詰です。温めて、ごはんのおかずとしてはもちろん、和洋中、様々なお料理にお使いいただけます。新鮮ないわしを使っていますので、時間が経っても魚の臭みが気になりません。また、日本人のカルシウム不足が言われますが、古来日本人が食べ続けてきた魚にはカルシウムや脳の働きを良くすると言われている、多価不飽和脂肪酸のDHA（ドコサヘキサエン酸）、EPA（エイコサペンタエン酸）が含まれます。新学期を控えるこの季節、柔軟な脳の活性化に、さらにはこの季節、花粉症で悩まれる方も多くと思います。魚脂に多く含まれるEPAやDHAは免疫機能を正常化して、アレルギー疾患の予防と症状の軽減に効果があると言われています。



お忙しいときには缶詰を上手にお使いいただき、是非一度アレンジレシピをお試ください。尚、保存食としてもおすすめです。
(固形分120g当たり カルシウム:378mg/ EPA:1.1g/DHA:1.6g)

味付いわし 商品コード: 120558

内容量: 170g(固形量: 120g)

税込価格: 399円(本体価格: 380円)

入数: 24 賞味期間: 3年

JANコード: 4901735017676 4 901735 017676



味付いわしの炒飯

※味付けは缶詰の汁だけで十分おいしくいただけます。

※きのこ類に含まれるビタミンDが魚に含まれるカルシウムの吸収率をよくします。

【材料】4人分

ごはん……………2合

味付いわし……………1缶

(味付いわしの汁:大さじ3～4杯)

卵……………2個 玉ねぎ…1/2個

人参…1/2本 しめじ…1/2袋

万能ねぎ…適量 べに花油…適量

【作り方】

①ごはん2合分と溶き卵を合わせ絡めておきます。

②玉ねぎ、人参はみじん切りにします。しめじは細かくほぐします。大きなしめじはカットしておきます。

③味付いわしは食べやすい大きさにほぐしておきます。

④先ず具材を炒めます。フライパンに油を入れ、②を炒め、火が通ったら③と缶詰の汁を加えて軽く炒めます。

⑤ごはんを炒めます。フライパンに油をいれ、①を炒めます。

⑥⑤に④を入れて混ぜながら炒めます。

⑦器にサラダ菜などを飾り、⑥を盛り付けます。パラパラと上に刻んだ万能ねぎを散らします。



取扱新商品

梅丹本舗 昔ながらのすっぱい梅干

種子が小さく果肉の厚い紀州南部の南高梅を素材とした昔ながらのすっぱい梅干の梅干です。丹念な土干しを行なうことでやわらかい梅干になりました。しそ漬は、良質の塩で漬け込み、紀州産ちりめんしそで色づけしたこだわりの逸品です。

昔ながらのすっぱい梅干 白干

商品コード: 040176 内容量: 110g

税込価格: 1,050円

(本体価格: 1,000円)

入数: 5 賞味期間: 3年

JANコード:

4978986101324



昔ながらのすっぱい梅干 しそ漬

商品コード: 040177 内容量: 110g

税込価格: 1,050円

(本体価格: 1,000円)

入数: 5 賞味期間: 3年

JANコード:

4978986101317



価格変更のお知らせ

下記商品につきまして、この度価格改定および内容量の変更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。

【価格変更商品】

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
べに花ハイブラスマーガリン	101027	4901735020379	370g	2009年4月1日	¥510	¥530
わかめ味噌汁	121451	4901735012183	10g×5袋	2009年4月1日	¥350	¥440
岩垂の削り節かつおバック	150107	4901735015061	4g×5袋	2009年4月1日	¥330	¥360
北アルプスの天然水サイダー	090290	4901735012428	360ml	2009年4月1日	¥170	¥200
ひえめん(乾燥)	450167	4901735017409	200g	2009年4月1日	¥380	¥390
きびめん(乾燥)	450168	4901735017416	200g	2009年4月1日	¥340	¥360
あわめん(乾燥)	450169	4901735017393	200g	2009年4月1日	¥340	¥360
南部小麦粉熟成ひやむぎ	140171	4901735017959	250g	2009年4月1日	¥160	¥180
南部小麦粉熟成そうめん	140172	4901735017942	250g	2009年4月1日	¥160	¥180
国内産有機生芋こんにゃく	120526	4901735016617	250g	2009年4月1日	¥210	¥230

【内容量変更商品】

商品名	商品コード	JANコード	希望小売価格(税別)	内容量変更期日(随時)	内容量	
					旧内容量	改定内容量
べに花ハイブラスマーガリン	101029	4901735020423	¥310	2009年4月1日	200g	180g
発酵豆乳入りマーガリン	101030	4901735020409	¥315	2009年4月1日	180g	160g
長ひじき	150025	4901735020287	¥330	2009年3月以降	50g	30g

創健社冷凍惣菜企画「こだわりの惣菜」終了のご案内

ご愛顧をいただいております弊社冷凍惣菜企画「こだわりの惣菜」につきまして、現行の2008年度秋冬企画をもって終了させていただきますこととなりましたので、以下の通りご案内申し上げます。弊社におきましては昨年度より、コスト改善を主軸とした全社的な業務改善を行っております。その一環といたしまして、弊社冷凍惣菜企画「こだわりの惣菜」について、原材料費、物流費等の上昇から、本企画の継続は困難であると判断をし、この度終了をさせていただきますことと致しました。

お得意様並びにお客様に対しましては、ご迷惑をおかけ致します事、深くお詫び申し上げます。何卒、ご理解いただけますようお願い申し上げます。長らくの間、本企画をご愛顧いただきまして誠にありがとうございました。

〈企画終了時期〉

2008年度秋冬企画商品在庫が無くなり次第終了。
(2009年3月末終了予定)

ホームページでバックナンバーをご覧いただけます

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ができます。是非ご利用下さい。

編集後記

先日、友人に誘われ県内の小さな酒蔵の試飲見学会に出向いてきました。そこは、自社で僅かながら田んぼを耕し、亀の尾という幻の酒米を栽培している。また、原料に使われている山田錦はすべて近隣農家を中心に契約栽培をしているこだわりの酒蔵を持っていました。酒の種類は18種と豊富でどれも個性の有る優れたもの。会場は大盛況で多くのファンが詰掛け、試飲をする内に和氣藹々と楽しませていただきました。従業員さんの対応もきびきびとして気持ちよく、素晴らしい時間を過ごすことが出来ました。でも驚いたのは、小さな酒蔵が良くぞ150年以上持ったものだということです。それだけ頑張った酒蔵なのです。これからの繁栄に期待をしてみました。(単なる呑み助のオジサン)

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				

4月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土

●印はお休みさせていただきます。