

「りんごしぼり」「みかんしぼり」「ぶどうしぼり」が大幅にリニューアルします!

長年ご愛顧を頂いております「りんごしぼり」・「みかんしぼり」・「ぶどうしぼり」の3品がこの度大幅にリニューアルを致します。

①缶デザインの変更

本品は長野県産りんご・宮崎県産温州みかん・国内産ぶどうの各ストレート果汁100%の商品ですが、よりこの商品の特長をお客様にご理解頂くため缶デザインを変更させて頂きます。また、新デザイン缶には缶の環境負荷情報をインターネット上で公開する趣旨の「エコリーフ」環境マークを追加致しました。「エコリーフ」環境マークについての詳細は社団法人産業環境管理協会のホームページをご参照下さい。http://www.jemai.or.jp/ecoleaf/index.cfm

②入数の変更

ケース入数を従来の6×5入から20入にさせて頂きます。それに伴いご注文もケース単位とさせて頂きます。

③「りんごしぼり」の仕様変更

「りんごしぼり」につきましては従来品に使用しておりました「酸化防止剤(ビタミンC)」を不使用に致します。無酸素条件下で果実を搾る特殊製法で実現した、長野産りんご本来のおいしさをお楽しみ下さい。

④価格の変更

ここ数年、国内産果汁に対する需要が集中しており、その影響を受けて価格が高騰しております。弊社と致しましては商品価格を維持すべく、出来る限りの努力を重ねて参りましたが、最終的に現状の価格での販売は不可能との結論に至りました。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。尚、併せてJANコード・ITFコードも変更させて頂きます。冷たいものが欲しくなる季節となりました。新しくなった「しぼりシリーズ」を是非ご用命下さい。

【りんごしぼり 190g】

	現行品	リニューアル品
本体価格(税込価格)	130円(137円)	150円(158円)
商品コード	091124	091164
JANコード	4901735900244	4901735020485
ITFコード	0574901735900248	14901735020482
入数	30(6×5)	20
商品仕様	酸化防止剤(ビタミンC)使用	酸化防止剤(ビタミンC)不使用

【みかんしぼり 190g】

	現行品	リニューアル品
本体価格(税込価格)	130円(137円)	150円(158円)
商品コード	091134	091174
JANコード	4901735900343	4901735020492
ITFコード	0574901735900347	14901735020499
入数	30(6×5)	20

【ぶどうしぼり 190g】

	現行品	リニューアル品
本体価格(税込価格)	130円(137円)	150円(158円)
商品コード	091114	091154
JANコード	4901735900145	4901735020508
ITFコード	0574901735900149	14901735020505
入数	30(6×5)	20

～新デザインは開発中のもので、従来品と同様缶入りになります。～
*従来品は現在庫分をもって順次終売とさせて頂きます。商品切替に当りまして一部欠品等でご迷惑をおかけ致します事、謹んで深くお詫び申し上げます。



リニューアル品



現行品



4 901735 020485



リニューアル品



現行品



4 901735 020492



リニューアル品



現行品



4 901735 020508

2009創健社のヘルシーギフトはじまります。



夏のギフトシーズンに向けて「2009創健社のヘルシーギフト」カタログができあがりました。今回は人気商品ばかり掲載しております。中でもおすすめは新商品の「有機パスタ&調味料セット」です。発売以来ご好評を頂いておりますジノ・ジロモ二のオーガニックギフトに、有機栽培小麦から作られたスパゲッティ2種(デュラム小麦、古代小麦グラツィエツラ・ラ)・デュラム小麦有機ペンネ・有機栽培トマトから作られたパスタソース(トマト&バジル)に加え、有機バルサミコ酢・有機オリーブ油のバラエティー豊かなセットです。大地の恵みを感じて頂ける詰め合わせですのでどなたにお贈りしてもお喜び頂けます。その他にもお好みに合わせてギフトアイテムを取り揃えておりますので、ぜひご用命下さい。



有機パスタ&調味料セット SGO-50
商品コード: 210394 税込価格: 5,250円

「南国粗糖」も大幅リニューアルします！

長年ご愛顧を頂いております「南国粗糖」につきまして、この度商品名の変更と、それに伴いパッケージデザインの変更をさせて頂きます。

本品は鹿児島県喜界島産のさとうきびを、島内の製糖工場で風味を生かした製法で味わい深く仕上げた粗糖ですが、よりこの商品の特長をお客様にご理解頂くため、商品名を「喜界島粗糖」に変更させて頂くと共に、親しみやすいデザインの商品パッケージに変更させて頂きます。

また、これに伴いまして価格も変更させて頂きます。

ここ数年、国内産砂糖に対する需要が集中しており、その影響を受けて価格が高騰しております。

弊社と致しましては商品価格を維持すべく、出来る限りの努力を重ねて参りましたが、最終的に現状の価格での販売は不可能との結論に至りました。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。

尚、商品名等の変更に伴い、JANコード・ITFコードを変更させて頂きます。

新しくなった「喜界島粗糖」をよろしくお願い致します。

現行デザイン品



新デザイン品



	商品名	商品コード	JANコード	ITFコード	本体価格(税込価格)
【従来品】	南国粗糖 500g	060308	4901735013012	0204901735013010	300円(315円)
【変更品】	喜界島粗糖 500g	060430	4901735020478	14901735020475	310円(326円)



第7回 国際べに花会議参加レポート (7th International Safflower Conference) その2

フィールドツアーの翌日11月4日から6日までの3日間はフォーラムです。各国の研究者の皆さんが日ごろの成果を発表し、刺激しあう真剣勝負のステージです。種子学、栽培学、病理学、油脂、栄養学などの幅広いジャンルに渡り、大学、政府の研究機関、民間企業の研究者による合計36の発表が行われました。

アメリカの油脂会社の研究者
ジョン・ギルバートさんにべに花栽培についてわかりやすく解説いただきました。

べに花は世界60カ国で栽培され、100万ha以下の栽培面積、毎年50万tの収穫があるマイナーですがローテーション上重要な作物です。

インドが生産量のほぼ50%を占める最大の産地で、次にアメリカのカリフォルニア、メキシコ、オーストラリアが続きます。カリフォルニアのべに花は、米、トマト、小麦、コーン、ひまわり、アルファルファのローテーション作物としての位置付けです。

べに花は手間がかからず水も少なくすむ夏作物です。カリフォルニアのべに花は収量、含油率も高く、これまでの最高収量は4.5t/ha、最高含油率は45%との事です。

〈主な産地の特長〉

アメリカ北部:主に鳥のえさ用(油脂含有量の少ない品種)。小麦、大麦とキャノーラのローテーション。

メキシコ:開墾した新しい農地でよく栽培される。主に油用で鳥のえさ用もある。

オーストラリア:代替作物として用いられており、主に油用。広い地域で栽培され、乾燥地では灌漑を用いています。

様々な国でローテーション用栽培に用いられています。

あらゆるシステムでローテーション作物として使うことが出来ます。

べに花栽培に最高の条件は水をたくさん含んだ重い土です。大きく深く伸びる根が水を探します。つまりべに花栽培は水を含



ジョン・ギルバート氏



学会の大御所カナダのハンス・メンデル博士

んだ土であれば灌漑が無くても良いのです。

また、軽い土では灌漑で対応すると良く、最高の収穫は乾燥した土地の灌漑の下で達成可能です。

べに花は少ない降雨量、少ない作業の条件下で栽培が可能です。気候変動が激しい現代ではキャノーラ、ひまわり、大豆などのほかの主要油糧穀物よりも降雨量が少ない中、べに花は有利でしょう。

〈フォーラムのポイント〉

- (1) べに花の栽培は水の必要量が少なくても可能
21世紀は水資源の枯渇が問題となっていることから、大変有望な油糧作物であることを再確認できました。
- (2) べに花の根は深く伸びるために畑を耕してくれる
深く伸びる根が土の構成を助けてくれます。砂地から粘土質まで硬い土質、機械で固い層になってしまった土を壊してくれて空気を送り込めるようになります。
開墾した畑、荒れてしまった畑に有利な作物です。故福岡正信氏は荒地に大根をまくと根が地中に伸びて土の質を改良してくれると解説していたのと同様です。
- (3) べに花は不耕起栽培が可能
べに花の連作を行っても土は傷まず、窒素分の減量も極めて少ないなどエコロジックな作物であることが改めてわかりました。
- (4) べに花の広がる用途
含油量が多いべに花は効率の良い油糧穀物でありバイオディーゼルとしての研究も進んでいます。また、化粧品としての利用も進んでいます。さらに現在べに花を利用して医薬品の開発研究も進められています。

上記の点からべに花はいかにエコロジーで栽培効率に秀でたこれからの環境に適応した作物であり、利用価値も大変高いことが立証されてきていることがお分かりいただけたと思います。

そして、油脂としてのべに花は、高オレイン酸タイプが注目を集めています。オレイン酸は、不飽和脂肪酸で、他の脂肪酸と異なり熱に強く酸化しにくく、血中の悪玉コレステロールを減らし、動脈硬化の予防に効果があるとされています。また、胃酸の分泌を調整して胃酸過多や胃潰瘍を防ぐ作用や腸の運動を促す効果も認められています。

経営企画室 岸野将澄

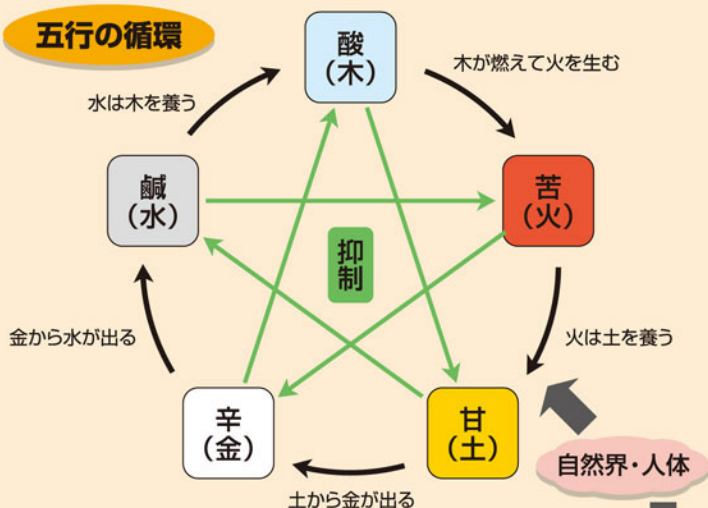
日本の社会には、「五穀豊穡」「五目ごはん」「五節句」等、5の数字が付いた伝統的な言葉が根付いています。これは、日本の国家が成立する以前からの、中国で発生・成立した**五行学説**の影響によるものと言えます。この「五行」の概念は、紀元前千数百年前の人々が生活の中から作り上げたもので、生活に欠くべからず物質として「**木(もく)**、**火(か)**、**土(ど)**、**金(こん)**、**水(すい)**」の「**五材**」としました。「自然界はわれわれに五種の材料を造った。人々はこれを用い、どれが欠けてもいけない。水と火は人々の飲食に欠かせない物質で、金属と木は人々がそれによって生産生活する道具であり、土は万物を生み人々のために一切を提供してくれるもの」とされていました。そして、この**五元素の循環を五行**といい、宇宙自然界のすべての物質や現象を、この五行にあてはめ、説明しようと試みました。「木」の特性は、「力をつくして上へ、外へと広がり、強力な生命力を持ち、たくましく生存し続ける。成長発展、柔和、のびやかな広がり」で、「火」の特性は、「**燃焼する時は空気の上昇、流動を引き起こし、炎上、陽熱、立ち上がる**」で、「土」の特性は、「土中には、万物生長の必要要因が含まれ、長養、生化、変化」で、「金(金属)」の特性は、「**①人に清涼感を与える②汚れにくい③比重が大きいので、重厚④堅牢で強靱⑤火の練磨で任意の鑄形になる**」で、「水」の特性は、「**水は良く物を湿らせ、潤沢にさせ、乾燥させない。水の性は元来寒で、炎熱の夏でも井戸の水は極めて冷たい。乾湿、下行、滋潤**」と考えられました。それを、自然界と人体に対し配当分類し、その一つに**五味(酸、苦、甘、辛、鹹)**があります。「酸」の効用は、「**筋肉を引き締め、汗や尿等が出すぎるのを止める作用があり、摂りすぎると収縮作用があるので、もともと発散傾向の少ない人はさらに発散妨害を受ける**」。「苦」の効用は「**余分なものを排出し、乾燥させる作用があり、体内の熱や水分を外に出す。摂りすぎると陽気**が少なくなり、胃腸を冷やしやす

衰えを良く補養し、緊張を緩め、痛みを取る。摂りすぎると弛緩作用が過剰になり、腎の作用を弱めてブヨブヨになる」。「辛」の効用は「**体を温め、発散させ、気のめぐりを良くする。摂りすぎると、汗や人体の陽気を発散しすぎて、逆に冷やす**」。「鹹」の作用は、「**固まりを柔らかくし、潤し、下す。摂りすぎると血のめぐりを悪くする**」。

閑話休題。1週間を日、月、火、水、木、金、土とした由来は、聖書以前、古代バビロニアですでに生まれていて、5惑星に太陽と月が加わり出来上がったとされます…。

今回、もう一つの視点である中医学の**薬食同源**で、医、薬、食の3者の関係は緊密で、分割できないと考えられているもので、その考えから1980年代頃から発生した**薬膳**というのがあります。現代風に言えば「**中医薬理論に基づいて、個々人の証(体質)に合った食材を選び、それらを組み合わせで調理し、色、香り、味(おいしさ)が整い、健康の維持・増進に寄与できる料理**」と定義されます。薬膳は食養と食療があり、**食養は、「飲食により栄養を付け、健康の保持・増進をさせ、耳や眼の働きを良くする、髪を黒くする、力を付ける、歯を強くするなどの作用があり、体の抵抗力を増やし、老化の予防に効果的」**で、**食療は、「飲食により病気を治療したり、治療を補助することを目的」と**しています。薬膳の基本的考え方は、**食材の持つ四性(寒、涼、温、熱)や帰経(効能)を証(体質)に合わせ、処方する**ものです。体質の分類として、虚弱体質型として、①**気虚体質**(各臓器の働きが弱っている状態)②**血虚体質**(心、肝の失調等が原因での血液不足と全身の栄養状態の低下)、代謝障害体質型として、①**気滯体質**(気のめぐりが悪い)②**瘀血体質**(血のめぐりが悪い)③**痰湿体質**(新陳代謝が悪く、余分な水分や脂肪分がたまり易い)があり、これらに適した食材を組み合わせ配膳し、体質を改善するものです。

五行の循環



	木	火	土	金	水
五色	青	赤	黄	白	黒
五臓	肝	心	脾	肺	腎
五志	怒	喜	憂	悲	恐
五惡	木	熱	湿	燥	寒
五穀	麦	黍	稗	稻	大豆

気虚体質のメニュー



えびとそら豆の炒めもの

血虚体質のメニュー



トマトスープ

気滯体質のメニュー



ゴーヤと豚肉のちんぴ炒め

瘀血体質のメニュー



さんまのうこん蒸し

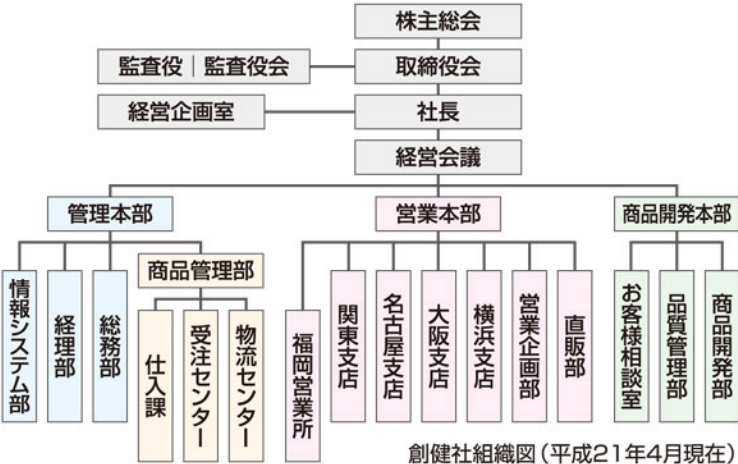
痰湿体質のメニュー



ぶり大根

組織変更のお知らせ

平成21年4月1日付けをもって、図の通り組織変更を実施いたしました。



受注センター移転のご案内

既にお得意様にご案内させていただきましたが、これまで、横浜市の本社物流管理部業務課にて対応させていただいておりました商品受注・問い合わせ業務窓口を3月23日(月)より下記の場所に受注センターを新設し、業務を開始いたしました。尚、ご注文方法は今まで通りで変更はございません。

【受注・問合せ場所】
株式会社創健社 受注センター
〒373-0841
群馬県太田市岩瀬川町531-1
株式会社 エス・エス・シー内
電話番号：0276-30-1177
FAX番号：0276-30-1181

～足りない栄養素を手軽に補給～
「玄米胚芽 レシピのご紹介」

4月号でご紹介させていただきました、デザイン一新、チャック付き袋にリニューアル致しました「玄米胚芽」ですが、たんぱく質、食物繊維、鉄、亜鉛、マグネシウム、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンEがたっぷり含まれています。胚芽部分は生命を育む栄養成分が集中しているところで、人にとっても重要な栄養素がぎっしり詰まった部分です。糖質、脂質、たんぱく質の代謝に関わるビタミンB群、また食物繊維もカラダの中で重要な役割を果たしています。不足しがちと言われている食物繊維は、腸内で余分なコレステロール、糖分、ナトリウムなどの拡

散や吸収を抑えたり、排泄を促進しておなかをきれいにする働きがあります。成人男性の目標量は20g/日、成人女性で17～18g/日ですが、平成19年国民・健康栄養調査によりますと成人の平均では14.2gしか摂れていません。おいしく食べやすい「玄米胚芽・粉末」で毎日の食生活、栄養補給に是非お役立て下さい。そのままお召し上がりいただいてもおいしいですが、今回はひと手間加えた簡単レシピをご紹介します。一度、お試しになって下さい。

玄米胚芽・粉末

商品コード：000030 内容量：400g
税込価格：945円
(本体価格：900円)
入数：10 賞味期間：6ヶ月
JANコード：4901735020324 4 901735 020324



玄米胚芽入りかぶのポタージュ

※かぶはお腹にやさしく胃腸を温めると言われています。

- 【材料】2人分
玄米胚芽……………大さじ1
かぶ……………2個 玉ねぎ……………1/2個
ごはん……………100g
オリーブオイル……………大さじ1/2
水……………350ml 豆乳……………50ml
洋風だし……………4g(1/2袋)
塩・こしょう……………適量

【作り方】

- ①かぶは皮をむき、飾り用に厚めにスライスし、残りを乱切り、玉ねぎは薄切りにします。
- ②熱した鍋にオリーブオイルを入れ、玉ねぎをしんなりするまで炒め、そこに乱切りにしたかぶ、厚めにスライスしたかぶ、ごはん、玄米胚芽、水、洋風だしを入れ、飾り用のかぶはやわらかくなったら取り出します。
- ③②をミキサーで攪拌して、鍋に戻し入れ、弱火にして豆乳を入れ、塩・こしょうで味をととのえます。
- ④器に③を入れ、飾り用のかぶを添えて出来上がり。



玄米胚芽入り蒸しケーキ

※材料を合わせて蒸す簡単ケーキ。所要時間約30分です。

- 【材料】1台分
卵……………2個 喜界島粗糖……………100g
発酵豆乳入りマーガリン……………40g
薄力粉……………70g
玄米胚芽……………20g
重曹……………小さじ1/2
はちみつ……………小さじ1
豆乳……………70ml
いちごなどの果物……………適量

【作り方】

- ①薄力粉と重曹は合わせて、2回ふるいます。
- ②ケーキの型を用意します。
- ③ボールに卵と喜界島粗糖、発酵豆乳入りマーガリンを混ぜ合わせます。
- ④③に粉類(薄力粉、玄米胚芽、重曹)をふるいながら加え、混ぜ合わせ、さらにはちみつ、豆乳を加えて混ぜます。
- ⑤ケーキの型に④を流し入れ、蒸し器に入れ、ふきんをかぶせてふたをして、強火で20分ほど蒸します。(竹串で刺して蒸し上がったか確認して下さい。)
- ⑥ケーキの型から出し、いちごなどの果物を盛り付けます。



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)五穀大黒カレーうどん 109g(商品コード:140044)
◎(創)五穀大黒かきうどん 102g(商品コード:140045)
◎五穀かき 梅しそ風味 25.5g(商品コード:121504)
◎アミノン SPフレッシュパック(商品コード:170086・直送品)
◎野菜入玄米フレーク 220g(商品コード:120803・直送品)

5月のカレンダー							6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。

編集後記

気候が良くてのんびりしているところが気に入る三浦半島の田舎住宅地に住んでいます。その住宅地に防犯カメラが設置されたのです。住宅地への入口は6ヶ所あり全てに設置されました。これで入口を通過する車やバイク、人までもがビデオ記録されます。数年前空き巣被害が連続し、その対策として自治会が導入したのです。住宅地の中にはいたるところに防犯カメラ設置のポスターが貼られ、犯罪を寄せ付けない意識に溢れています。これで、わが町は安心といったところでしょう。でも、何か根本的な対策ではないような???

写るより撮る方が好きなオジサン

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。