

ジロロモーニシリーズに新アイテム登場です



新発売

◎◎茹で方◎◎

(フジリ100g当たり)
水1リットル、食塩10g
(小さじ2杯)を鍋に入れ、沸騰したらフジリを入れて8分間茹で下さい。茹で始めはフジリ同士がくっつかないようにヘラなどで軽くかき混ぜて下さい。茹で上がったザル等で湯を切って下さい。

先月号でもお知らせしましたが、本場イタリアの有機食材を日本にお届けするジロロモーニシリーズに、有機デュラム小麦粉を100%使用したショートパスタ「有機フジリ」が登場します。

フジリとはらせん状にねじれた形をしたショートパスタで、その形状からソースに絡みやすいのが特長です。ミートソースやホワイトソースはもちろん、サラダなどにもおすすめです。同じ有機デュラム小麦を使用したショートパスタでも、既存商品のペンネとはまた違った食感をお楽しみ頂けますので、イタリアのパスタ料理の奥深さをぜひともご体感下さい。

ジロロモーニ デュラム小麦有機フジリ

商品コード:140516 内容量:250g
 税込価格:305円(本体価格:290円)
 入数:12 賞味期間:3年
 EANコード:
 8032891767092



●エリンギとひき肉のボロネーゼ

【材料】(2人分)

フジリ…160g エリンギ…1/2パック
 玉ねぎ…1/2個 ひき肉…120g
 トマトピューレー…200g
 オリーブオイル…適量
 塩・こしょう…少々
 バジル(飾り用)…適量

【作り方】

- ①エリンギと玉ねぎは粗みじん切りにします。
- ②フライパンを熱し、オリーブオイルを入れます。そこにひき肉を炒め火が通ったら別の容器に出しておきます。同じフライパンで玉ねぎ、エリンギの順に炒め、取り出したひき肉を戻します。
- ③②にトマトピューレーを加え、塩・こしょうで味をととのえます。
- ④ゆで上がったフジリを③に混ぜて、バジルを飾り出来上がり。



●かぼちゃのポターージュパスタ

【材料】(2人分)

フジリ…160g 玉ねぎ…1/2個
 かぼちゃ…1/4個 豆乳…150ml
 (豆乳はお好みで量を加減して下さい。)
 パセリ…適量 オリーブオイル…適量
 塩・こしょう…少々

【作り方】

- ①かぼちゃは皮をむき、1cm幅に切ります。玉ねぎは薄くスライスします。パセリは粗みじん切りにします。
- ②鍋を熱しオリーブオイルを入れ、①の玉ねぎを焦げないように炒めます。
- ③②に①のかぼちゃを入れ、かぼちゃが浸る程度の水を加えて柔らかくなるまで茹でます。
- ④③をミキサー(ミキサーがない場合、裏ごしします)に入れ、ミキシングします。
- ⑤鍋に④を戻し、弱火にかけながら豆乳を入れ、塩・こしょうで味をととのえます。
- ⑥ゆで上がったフジリを⑤に入れて混ぜます。
- ⑦⑥を器に盛り、①のパセリを散らして出来上がり。



●ビーンズサラダ

【材料】(2人分)

フジリ…100g ミニトマト…適量
 ミックスビーンズ(缶詰)…適量
 《ドレッシング》
 バルサミコ酢…大さじ2
 オリーブオイル…小さじ4
 塩…少々

【作り方】

- ①ミックスビーンズは缶から出します。ミニトマトは半分に切ります。
- ②ドレッシングの材料を混ぜ合わせます。
- ③ゆで上がったフジリに①と②を混ぜます。
- ④器に盛って出来上がり。



「メイシーちゃん™のおきにいい」シリーズ 新商品「ミックスジュース」のご紹介

～10種類の国内産果実を1本のジュースにしました～

“メイシーちゃんのおきにいいシリーズ”に「ミックスジュース」が新たに加わり、今月新発売させていただきます。

メイシーちゃんのおきにいい“ミックスジュース”は国内で自然な太陽をいっぱい浴びた10種類の国内産果実(りんご・もも・パイナップル・ぶどう・うんしゅうみかん・西洋なし・マンゴー・日本なし・シクワシャー・レモン)をバランスよく1本(缶)にミックスしました。

原材料のもつ自然なおいしさにこだわり、砂糖や香料は使わず、風味豊かなりんごをベースにマンゴーやラ・フランス、シクワシャーなどの選りすぐりの国内産果汁を贅沢に使用し、お子様から大人の方までおいしくお召し上がりいただけるよう、甘さもしつこくなく、すっきりとした後味に仕上げております。さわやかなのどごし、国内産ならではの素材の味を

是非お楽しみ下さい。

メイシーちゃんシリーズを今後ともよろしくお願い致します。

栄養成分表示(160g当たり)	
エネルギー	64Kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0.1g未満
糖質	15.7g
食物繊維	0.2g
ナトリウム	0mg
カルシウム	4.6mg
カリウム	210mg
ビタミンC	117mg
葉酸	4.8μg
ショ糖	4.8g
果糖	6.0g
ぶどう糖	3.4g

メイシーちゃん™のおきにいいミックスジュース

商品コード:091112 内容量:160g

税込価格:158円(本体価格:150円)

入数:20 賞味期間:1年

JANコード:

4901735020515

※ご注文はケース単位にてお願いします。



ジャムシリーズリニューアルのご案内

日頃よりご愛顧いただいております、弊社「いちごジャム200g」、「マーマレード200g」、「あんずジャム200g」につきまして、リニューアルのご案内をさせていただきます。本商品は「国内産いちご」、「愛媛県産いよかん、みかん」、「長野県産あんず」を使用したジャムとしてご好評を頂いておりましたが、より一層ご愛顧いただける様にパッケージデザインを一新させていただきます。パッケージ材質につきましても、紙ラベルからシュリンクフィルムへ変更し、より高級感のある仕上がりとなっております。

また、既に「いちごジャム」では実施させていただきましたが、今回より果実の仕込みには真空二重釜を採用することで、今まで以上にフレッシュな風味に仕上げる事が出来ました。

使用原材料につきまして、従来商品のいよかん、みかん、あんずの産地は、県を限定し使用しておりましたが、将来的に果実の安定確保が困難になる事が予想される為、今回より「国

内産」に統一をさせていただきます。他、砂糖につきましては、従来のビート糖と三温糖のブレンドから、ビート糖に変更をさせていただきます。

また、今回のリニューアルに伴いまして価格変更をさせていただきます事、重ねてご案内申し上げます。ここ数年、国内産果実に対する需要が集中しており、その影響を受け原料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。お客様に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。

尚、今回のリニューアルに伴い、商品コード、JANコード、ITFコードが変更となります。

新しくなった弊社ジャムシリーズを是非ご愛顧頂けますよう、宜しくお願い申し上げます。



新しいちごジャム

商品コード: 121268
内容量: 200g
税込価格: 368円 (本体価格: 350円)
入数: 12 賞味期間: 1年
JANコード: 4901735020584



4 901735 020584



新マーマレード

商品コード: 121269
内容量: 200g
税込価格: 368円 (本体価格: 350円)
入数: 12 賞味期間: 1年
JANコード: 4901735020591



4 901735 020591



新あんずジャム

商品コード: 121270
内容量: 200g
税込価格: 368円 (本体価格: 350円)
入数: 12 賞味期間: 1年
JANコード: 4901735020607



4 901735 020607

※「ブルーベリージャム200g」につきまして今後も今後リニューアル予定です。詳細が決まり次第別途ご案内させていただきます。

吉野の里の南高梅ご予約はお早めに

先月号でのお知らせ以来多数のご注文を頂いております完全限定予約梅干「吉野の里の南高梅」の予約締切が7月17日(金)と迫っております。

奈良県吉野地方で丹精込めて特別栽培された平成21年産新物南高梅を、平釜塩としそ漬は国内産しそでじっくり漬け込みます。ただいま10月上旬以降随時お届けできるよう産地では目の回るような忙しさです。ぜひこの機会にお早めにお求め下さい。

【吉野の里の南高梅】

※塩分濃度 しそ漬: 16.5~18.5%、白干: 16~18%
※お好みに合わせて大粒(一粒約15g)・中粒(一粒約7~14g)をご用意しています。

商品名	内容量	商品コード	希望小売価格(本体価格)
しそ漬・大粒	1.5kg	040180	6,615円(6,300円)
しそ漬・中粒	1.5kg	040181	6,615円(6,300円)
白干・大粒	1.5kg	040182	6,615円(6,300円)
白干・中粒	1.5kg	040183	6,615円(6,300円)
しそ漬・大粒	3kg	040184	12,600円(12,000円)
しそ漬・中粒	3kg	040185	12,600円(12,000円)
白干・大粒	3kg	040186	12,600円(12,000円)
白干・中粒	3kg	040187	12,600円(12,000円)



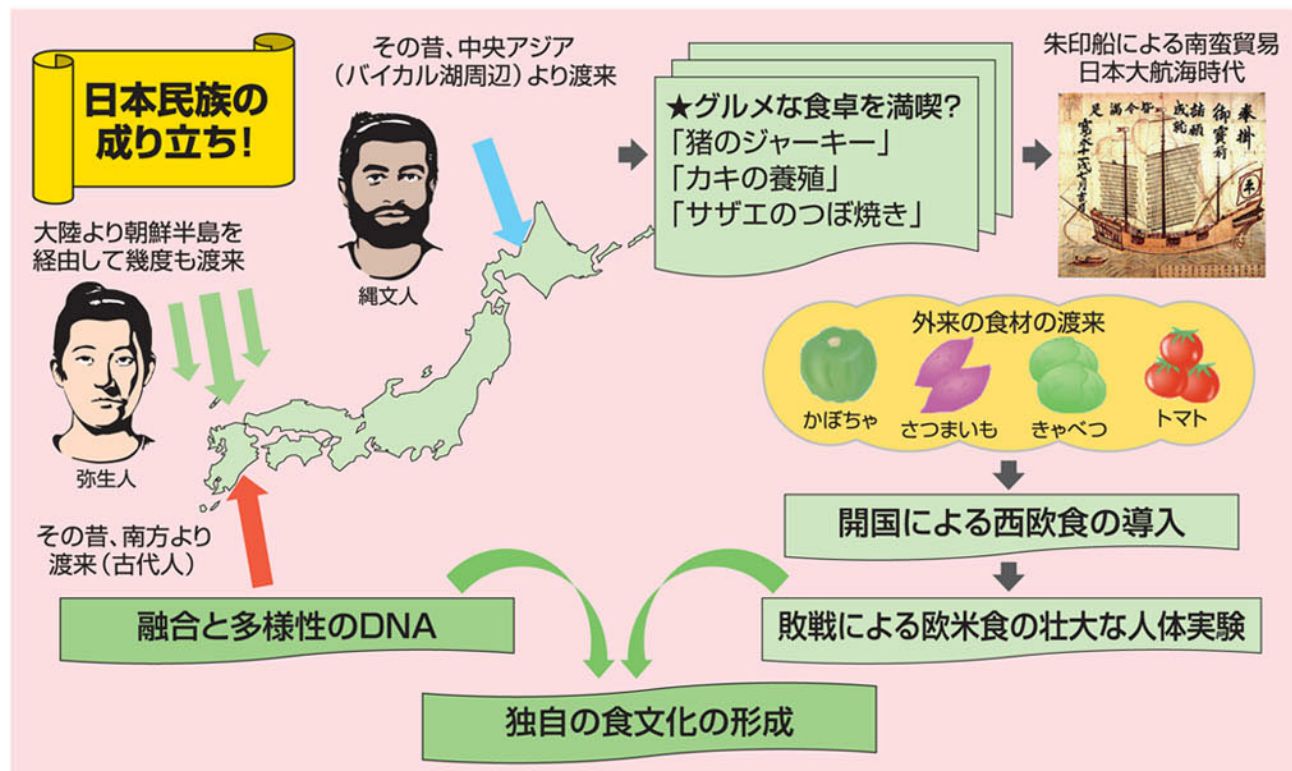
日本の民族は、もともと住んでいた縄文人に大陸系の弥生人が何度も渡来し、長い時間をかけてゆっくりと交わり成立して行ったことが言われています。ある特定の侵略民族が日本を凌駕し支配していったのではなく、**緩やかに民族が成立したことが、今日の日本人のDNAを形成したとも考えられます。**食文化の特徴においても、日本に居ながら世界の食文化を味わうことができるのもこのDNAが刻まれていることに他なりません。意思表示の形もあいまいで、常に侵略と征服を繰り返し、他者との区別を常に求められ、生存すら危うくなってしまう西欧文化とは異なる日本文化の特徴があります。自信喪失の昨今の日本社会では、この曖昧性が揶揄され、国際社会では軟弱のそしりを受けやすい状況と言えますが、一方では、**世界に類を見ない多様性を持ち、また、これからもこの多様性を失ってはなりません。地球を救う道はこの多様性の保持であり、動物の一つでしかないヒト種も例外ではありません。**

さて、食の様相から日本の食の多様性の成立を振りかえって見ますと、縄文時代、すでに**猪(いのしし)を飼育、繁殖し、燻製加工し保存**していたことがうかがわれます。また、カキの養殖も縄文時代すでに行われていたようでカキ養殖坑が東京の貝塚で発見されています。また、**穀に焦げ跡があるサザエ**も見つかり、縄文人はすでにサザエを焼いて舌鼓を打っていた模様です。フグのおいしさも知っていたふしがあり、先人の犠牲(フグ中毒)を何度も乗り越え、現代人と同様に飽くなきグルメを追及していたのかも知れません。アワビも魏志倭人伝に「**倭人は好んでアワビを獲え**」との記述があり、2000年以上に亘り日本人の舌を満たしている食材と言えます。倭人は、わかめ、ひじき、昆布や真珠、ヒスイ等を船に積み、大陸に渡り貿易をしました。また、大陸に渡る目的は、配偶者探し(人種の多様性)もありました。(ちなみに、地球上のヒトはゆっくりと全体的に融合の方向に向かって

いて、人種がなくなる方向にあるという学者もいます。一人の女性がアフリカを出、様々な人種が生まれてきた歴史から今度は融合の方向に向かっているというのも、人間の叡智を超えた流れがあるのかも知れません)

そして、一説によると中国の秦の時代、長寿の国倭国を目指し、不老長寿を飽くなき追求した始皇帝の使者徐福が労働に耐えうる若い男女3000人を従え、稲の種子等を持って意気揚々と日本に上陸し、水田稲作農業を広めました。米は玄米のまま炒り米にしてかじっていて「こめかみ」という頭部の名称は、焼き米を噛むときに力を入れる部分としてその名残があります。また、餅は望月(満月)を祝う御馳走なのでモチと称され、満月のように丸めて作ったのが始まりと言われます。麺については、延喜式(967年)に小麦粉と米粉を三対一の割合で、塩と水を加えて良く捏ねるとあり、熱くして食べるのは温饅(うどん)とし、冷やして食べるのを「冷や麦」と言い、現代までその名が受け継がれています。

そして、時が過ぎ、黄金の国ジバングを目指していたオランダ人が、1600年日本に漂着し造船技術を伝え、日本は、一気に世界の造船大国に躍り出て南蛮貿易を盛んにさせました。南蛮船は「**サツマイモ**(コロンブスが新大陸発見の際、ヨーロッパに持ち込み、日本へはオランダ船が持ち込んだ)」「**馬鈴薯**(馬の首に下げる鈴に似たイモの意)」「**キャベツ**(地中海が原産)」「**トマト**(江戸時代に鑑賞用として)」「**カボチャ**(中南米が原産。ポルトガル船が持ち込む)」等、現在の日常食に定着した多くの素材をもたらしました。戦後、成人病を拡大させたとされる欧米食をこのように日本の外来食文化の成立から見ると、**縄文時代から始まった寛容と多様性のDNAがあったからこそ、それを日本独自の食文化に変身させ、平均寿命NO.1へと導いたのかも知れません。**(但し、健康寿命NO.1ではありませんが…)



「越前小京都のすし酢」レシピ

先月号でご紹介させていただきました、「越前小京都のすし酢」ですが、第2弾「越前小京都のすし酢を使ったレシピ」のご紹介をさせていただきます。
お酢の酸味や香りは味覚、嗅覚を刺激して唾液の分泌を促し、さらに胃酸の分泌も促さそうです。
夏場に気をつけたい、夏バテ・食欲不振・栄養不足の予防にもお酢を使った料理を取り入れ、この季節を元気に乗り切りたいものです。

越前小京都のすし酢は、酢飯の他にも様々なお料理にお使いいただけますので、ぜひお役立てください。
すし酢のご利用の幅を広げてお試しいただければ幸いです。

越前小京都のすし酢

商品コード：110409 内容量：360ml

税込価格：567円

(本体価格：540円)

入数：12 賞味期間：1年

JANコード：4901735020430 4 901735 020430



●ピクルス

【材料】(500ml~750mlビン)

きゅうり……1本 人参……1本 大根……1/6本
セロリ……1本 紫玉ねぎ……1/2個 ラディッシュ……5個
越前小京都のすし酢……280ml 水……80ml
お湯(野菜茹で用)……1リットル
酢(野菜茹で用)……少々
※お好みに合わせて、ローリエ、粒こしょうなどを
入れて下さい。

【作り方】

- ①きゅうり、にんじん、大根、セロリは長さ5cm程度のスティック状に切ります。紫玉ねぎは1cm~1.5cmの幅に切ります。ラディッシュは葉の部分の切っておきます。
- ②鍋に湯を1リットル程沸かし、酢を少々入れてから野菜をさっと茹でて水を切ります。
- ③別の鍋に越前小京都のすし酢280mlと水80mlを入れて、いったん沸騰させて冷まします。
- ④熱湯でビン消毒して②の野菜、③の漬け汁を入れます。
- ⑤冷蔵庫で冷やします。半日程で漬かります。



●タルタルソース(揚げ物などに)

【材料】(1人分)

刻んだピクルス……大さじ1
有精卵マヨネーズor
べに花オレイン
マヨネーズ……
……大さじ1

【作り方】

- ①ピクルスを細かく刻みます。
- ②器に①とマヨネーズを混ぜます。



●みょうがの甘酢漬け

【材料】(500ml~750mlビン)

みょうが……10本程度
越前小京都のすし酢……200ml
水……60ml 粗糖……大さじ1
お湯(みょうが茹で用)……1リットル
酢(みょうが茹で用)……少々

【作り方】

- ①みょうがを洗います。
- ②鍋に湯を1リットル程沸かし、酢を少々入れてから①をさっと茹でて水を切ります。
- ③別の鍋に越前小京都のすし酢200mlと水60ml、粗糖を入れて、いったん沸騰させて冷まします。
- ④熱湯でビン消毒して②、③を入れます。
- ⑤冷蔵庫で冷やします。半日程で漬かります。※みょうがを半分に取りますと1~2時間で漬かります。



●しょうがの甘酢漬け

【材料】(200ml~300mlビン)

しょうが……1カケ 越前小京都のすし酢……80ml
水……20ml 粗糖……小さじ1
お湯(しょうが茹で用)……0.5リットル
酢(しょうが茹で用)……少々

【作り方】

- ①しょうがを洗い皮をむき、薄くスライスします。
- ②鍋に湯を0.5リットル程沸かし、酢を少々入れてから①をさっと茹でて水を切ります。
- ③別の鍋に越前小京都のすし酢80mlと水20ml、粗糖小さじ1を入れて、いったん沸騰させて冷まします。
- ④熱湯でビン消毒して②、③を入れます。
- ⑤冷蔵庫で冷やします。2時間程で漬かります。



取り扱い新商品のご案内

「華密恋 ヘッドマッサージローション」

カミツレ(カモミール)は、4千年以上前にすでに薬草として用いられていたと言われ、ヨーロッパで最も歴史のある民間薬とされています。
日本には19世紀の初めにオランダから渡来して、各地で栽培されています。その国産カミツレのエキスをワサビ葉エキス100%の頭皮用ローションです。
頭皮を清潔にし、毛髪にハリとコシを与え、こやかに保ちます。



商品コード：170175 内容量：130ml

税込価格：2,625円

(本体価格：2,500円)

入数：24

JANコード：

4936591000104 4 936591 000104

「華密恋 石けん」

華密恋石けんは、じっくりと時間をかけて製造しています。泡の立ち方がきめ細かくなめらかで、皮脂を取りすぎないので、しっとりとした洗い上がり特長です。透明感のある琥珀色は、たっぷりときこんだカミツレエキスのそのままの色。一つ一つ丁寧に磨いて仕上げました。



商品コード：170174 内容量：100g

税込価格：1,575円

(本体価格：1,500円)

入数：24

JANコード：

4936591000111 4 936591 000111

「山芋そば 250g」

自然芋そば250gからのリニューアルです。商品名とJANコードが変更になりました。

商品コード：140130

内容量：250g

税込価格：315円

(本体価格：300円)

入数：30

賞味期間：1年

JANコード：

4974064131764



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。

◎やきたれ 150ml(商品コード：110878)

◎べに花一番 生炊きめんま 150g(商品コード：120117)

編集後記

日本もこれからまだまだ頑張れる!明るい未来をつくろう!久しぶりに元気になれる本を読みました。
著者の原文人(じょうじ)さんは数々のベンチャーを世界的企業に育成したシリコンバレーを代表するベンチャーキャピタリストです。経歴と肩書きを見ただけでほんとにこんな人おらんかいな?と思うくらいめちゃくちゃ怪しい感じがするのですが、本の内容は、「エネルギーと食糧は自由競争だけに任せろ」「5年以上株式を保有する人だけの市場をつくれ」「投資減税で新技術開発への資金を促せ」「コンピュータに代わる新たなテクノロジーを生み出せ」など素晴らしい提言と実践に溢れています。原文人著「新しい資本主義」PHP新書
うつむき加減で歩かないようにしているオジサン

ホームページでバックナンバーをご覧ください

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。

7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	

8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。