

雑穀入り

おこげと野菜のスープ 中華海鮮しお味 3食入

～国内産素材にこだわりました～



この度、新商品「おこげと野菜のスープ 中華海鮮しお味」を発売いたします。

具だくさんスープ(フリーズドライスープ)に香ばしい中華おこ

一緒に楽しみたい。

また、1食当たり(おこげ+スープ)67kcalとなっておりますので、ランチや夕食のプラス1品、小腹がすいた時やおやつに嬉しいスープです。受験シーズンの夜食にもお勧めです。ぜひ、ご賞味ください。

新発売

げを入れて食べるスープで、おこげのもち米や雑穀、スープの具材を「国内産」にこだわりました。

国内産もち米を使用したおこげには、国内産の玄米、黒米、もちあわ、ひえを入れ、スープの具材には、国内産のふんわりたまご、白菜、人参、ネギ、椎茸を使用し、彩り鮮やかなスープに仕上げています。海鮮の旨味をきかせ、ご

ま油で風味をつけた中華海鮮しお味です。化学調味料は使用しておりません。おこげをスープに入れると、最初はサクサクとした食感ですが、スープがしみてくるとまた違った食感になります。ふんわりたまごやシャキシャキ野菜と



おこげと野菜のスープ 中華海鮮しお味

商品コード: 121456

内容量: 45g(おこげ10g×3、乾燥スープ5g×3)

税込価格: 596円(本体価格: 567円)

入数: 12

賞味期間: 10ヶ月

JANコード:

4901735020775 4 901735 020775

※中の個包装には店頭にてバラ売り可能な、別のJANコードを付けております。

ジロロモーニシリーズに待望のロングパスタ
新商品近日登場予定です!

ご好評をいただいております本場イタリアの有機商品ジロロモーニシリーズに、このたびロングパスタ「デュラム小麦有機スパゲッティーニ」と「デュラム小麦有機リングイネ」の2品が仲間入りします。

スパゲッティーニとは、スパゲッティよりも若干細めのロングパスタですので、ソースに絡みやすく、冷製パスタ料理にもおすすめです(スパゲッティが直径1.65mmなのに対し、スパゲッティーニは直径1.4mmです)。またリングイネとは、スパゲッティよりも若干太めの、断面が楕円形をしたロングパスタですので、ソースに絡みやすく、麺がのびずらいのが特長です(直径2.95×1.2mm)。濃いめのソースや、麺がのびずらいためスープパスタにもおすすめです。

有機栽培デュラム小麦ならではの味わいと強いコシをお楽しみいただけます。

正式な発売日が決定次第、おすすめレシピとともにご紹介させていただきますので期待ください。

ジロロモーニデュラム小麦 有機スパゲッティーニ

商品コード: 140517 内容量: 500g

税込価格: 452円(本体価格: 430円)

入数: 12 賞味期間: 3年

ジロロモーニデュラム小麦 有機リングイネ

商品コード: 140518 内容量: 500g

税込価格: 452円(本体価格: 430円)

入数: 12 賞味期間: 3年



発売以来大好評!創健社の梅エキス商品

発売以来、大変ご好評をいただき、ありがとうございます。当社ならではのこだわりを活かし、お客様のライフスタイルに合わせて有機JAS認定商品・梅エキス特有の有効成分「ムメフラール」が高含有の商品などを取り揃えております。

国内産有機栽培梅エキス

【商品特長】

国内産の有機栽培青梅を約15時間煮詰めたエキスを、ブラジル産の有機さとうきびを原料にした有機フラクトオリゴ糖をブレンドした有機JAS認定商品です〔有機青梅33kg(約1650粒)で1kgの有機梅エキスができます〕。

酸っぱさがひかえめですので、酸味が苦手な方にもおいしくお召し上がりいただけます。

使いやすいノズルタイプ容器ですので好きな量をお好きな形式でお召し上がりください。
*有機フラクトオリゴ糖はブラジル産有機さとうきびを原料とし、お腹に有用なビフィズス菌を増やす働きがあると言われています。

【原材料】

有機フラクトオリゴ糖、有機梅エキス



栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	254kcal
たんぱく質	2.8g
脂 質	0.1g
炭水化物	74.4g
ナトリウム	4.9mg
有機酸(クエン酸換算)	12.8g

商品コード: 040212 内容量: 130g

税込価格: 2,625円(本体価格2,500円)

入数: 10×6 賞味期間: 2年

JANコード: 4901735020744



国内産有機栽培梅エキス粒

【商品特長】

国内産の有機栽培青梅を約15時間煮詰めたエキスを、有機米粉・ギャバ(γ-アミノ酪酸)が増加した有機発芽玄米などの国内産素材で食べやすい粒状にした有機JAS認定商品です〔有機青梅33kg(約1650粒)で1kgの有機梅エキスができます〕。

粒状ですので梅の酸味が苦手な方にもお召し上がり頂けます(素材の特性で粒状にしておりますので、光沢剤などは使用していません)。

【原材料】

有機梅エキス、有機米粉、有機発芽玄米粉、甘藷末(アヤマラサキ)、牡蠣殻末



栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	335kcal
たんぱく質	8.8g
脂 質	1.5g
炭水化物	74.7g
ナトリウム	13.7mg
遊離γ-アミノ酪酸	12mg
有機酸(クエン酸換算)	22.5g

商品コード: 040213

内容量: 90g(200mg×約450粒)

税込価格: 3,675円(本体価格3,500円)

入数: 10×6 賞味期間: 2年

JANコード: 4901735020737



国内産完熟紀州梅使用梅エキス

【商品特長】

梅は国内産の完熟紀州梅を100%使用し、その梅から作った梅酢を約16時間煮詰めたエキスです〔完熟梅約13kg(約650粒)分の梅酢で1kgの梅エキスができます〕。

完熟梅を使用することで、梅エキス特有の成分「ムメフラール」が100gあたり1000mg含まれます(「ムメフラール」は梅に含まれるクエン酸の量が多いほど多く含有します。青梅と完熟梅の有機酸含量を比較するとクエン酸量は完熟梅の方が多く含有します)。

*梅酢とは?

梅と塩をタルやビンに漬け込むと、数日で梅の成分や水分が液体となってにじみ出てきます。これが梅酢です。

【原材料】梅エキス

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	293kcal
たんぱく質	3.1g
脂 質	0.1g
炭水化物	81.5g
ナトリウム	1.52g
ムメフラール	1000mg
有機酸(クエン酸換算)	55.3g

商品コード: 040214 内容量: 90g

税込価格: 3,675円

(本体価格3,500円)

入数: 10×6 賞味期間: 3年

JANコード: 4901735020768



国内産完熟紀州梅使用梅エキス粒

【商品特長】

梅は国内産の完熟紀州梅を100%使用し、その梅から作った梅酢を約24時間じっくりエキスを煮詰め、甘藷(アヤマラサキ)などをブレンドして食べやすい粒状にしています〔完熟梅約13kg(約650粒)分の梅酢で1kgの梅エキスができます〕。粒状ですので梅の酸味が苦手な方にもお召し上がり頂けます(素材の特性で粒状にしておりますので、光沢剤などは使用していません)。完熟梅を使用することで、梅エキス特有の成分「ムメフラール」が100gあたり750mg含まれます(「ムメフラール」は梅に含まれるクエン酸の量が多いほど多く含有します。青梅と完熟梅の有機酸含量を比較するとクエン酸量は完熟梅の方が多く含有します)。

*本品は財団法人日本健康・栄養食品協会によるGMP(適正製造規範)認定工場にて製造しています(GMPとは原材料の受け入れから製品の出荷に至るまで適切な品質・製造管理および設備の基準をクリアした製造工場に与えられるものです)。

【原材料】梅エキス、甘藷末(アヤマラサキ)、米発酵粉末、澱粉、食物繊維(シトラス)、牡蠣殻末

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	322kcal
たんぱく質	7.1g
脂 質	1.0g
炭水化物	76.5g
ナトリウム	764mg
ムメフラール	750mg
有機酸(クエン酸換算)	25.9g

商品コード: 040215

内容量: 90g(200mg×約450粒)

税込価格: 3,675円(本体価格3,500円)

入数: 10×6 賞味期間: 2年

JANコード: 4901735020751





注目素材「熱帯うこん」とは？

今回発売させていただきました「元気に元素プラス」は最近の注目素材をバランスよくブレンドしています。

その一つ「熱帯うこん」につきましては

沖縄県で丹精込めて有機栽培された

ものを使用しています。栽培ほ場は

有機栽培を実践するため、他の畑か

ら農薬が飛散してこないように山を

切り開くことからはじめ、沖縄特有の赤土が海に

流れ込まないように配慮をしています。また、肥料にもこだわり、利用する肥料の熟成度合いの確認は、現在も改良を加えています。

そもそも「うこん」とは、ショウガ科ウコン属の多年草であり、香辛料や着色料として用いられてきました。特にインドではカレーの香辛料として、日本ではたくあんの色付けとしておなじみです。うこん特有の黄色は「クルクミン」という色素成分によるものですが、この「クルクミン」が近年有用成分として注目されています。

うこんには「春うこん」「秋うこん」「紫うこん」などの種類がよく知られていますが、クルクミンの含有量が最も高いのが「熱帯うこん」です。

熱帯うこんは他のうこんに比べて非常に鮮やかなオレンジ色をしているのが特長で、クルクミン量が今まで一番多いとされる秋うこんの約6倍も多く含まれています。



元気に元素 **GENKINIGENSO** **プラス**
好 評 発 売 中

元気に元素 プラス

商品コード：050144

内容量：43.9g (293mg×150粒)

税込価格：4,200円 (本体価格：4,000円)

入数：10

賞味期間：2年

JANコード：

4901735020720 4 901735 020720



創健社ブルーベリージャム、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「ブルーベリージャム200g」につきまして、この度リニューアルをさせていただきますので、ご案内申し上げます。本商品は北米産の有機ブルーベリーを使用したジャムとしてご好評を頂いておりましたが、今回よりブルーベリー原料を「欧州産有機野生種」に変更し、より一層風味をアップさせてお届けする予定です。従来商品とはまたひと味違う美味しさをお楽しみいただけるかと存じます。デザインにつきましても従来の紙ラベルからフルシュリンクへ変更し、より高級感のあるデザインに仕上げました。また、大変恐縮ではございますが、今回のリニューアル商品から商品価格の見直しをさせていただきます。何卒ご了承の程、よろしくお願い致します。

	リニューアル商品	従来商品
商品名	新ブルーベリージャム	ブルーベリージャム
商品コード	121272	120027
内容量	200g	200g
価格	税込価格:494円 (本体価格:470円)	税込価格:452円 (本体価格:430円)
入数	12	12
賞味期間	1年	1年
JANコード	4901735020614	4901735012305



◎従来商品終売時期:2009年9月下旬

◎リニューアル商品発売時期 (予定):2009年9月中旬

※表示価格は税込価格で、1円未満の端数は切り上げております。

「トレードサイド・健康自然食品展示商談会」出展のご報告

7月18日(土)、19日(日)の両日、東京浜松町の都立産業貿易センターにて「トレードサイド・健康自然食品展示商談会」(主催・健康産業流通新聞社、後援・NPO全健協、NPO日本総合医学会)が開催され、当社も出展いたしました。同会には80社が出展し、健康自然食品専門店を中心に多くのお得意様に ご来場いただきました。

当日は、会場で数々のセミナーも開催され、不況を突破するヒントが多々発表されました。当社は、主な当社ブランド商品「ジロロモーニシリーズ」「メイシーちゃんのおきにいりシリーズ」をはじめ新商品、リニューアル商品の数々をご紹介させていただきました。お得意様にはゆっくりとご覧いただき、営業担当者とお話をさせていただくことができましたことと思います。ご来場いただきましたお得意様の皆様誠にありがとうございました。



ジロロモーニ 古代小麦グラツィエツラ・ラに太鼓判

料理好きの方々から大きな人気を博している雑誌dancyu 10月号(プレジデント社)のタイアップページ制作取材のため、東京港区表参道近くにあるイタリアンレストラン「Felicita フェリチタ」岡谷文雄シェフのもとにお邪魔しました。

フェリチタは、有機食材、こだわり野菜、有機ワインを積極的に使われている人気のイタリアンレストランです。岡谷シェフは、こちらで10年前の開店からシェフを務められており、イタリア各地の食材、文化に造詣が深く、自分流に料理をアレンジする力量を持たれた大変優秀な方です。

岡谷シェフは、ジロロモーニパスタのことは情報として知っておられたのですが、これまで調理する機会が無く、有機食材を多く扱っておられる体験から、有機パスタでも味が良くなくては…と懸念されておられたようでした。ところが、今回の依頼で、ジロロモーニ有機スパゲッティをお送りしたところ、早速、試されて特に「古代小麦



Felicita フェリチタ

東京都港区南青山3-18-4 Tel.03-3408-0141 www.felicita.co.jp
10名、20名までの個室、60名までのパーティーもできます。また1階にはテラスのあるBARも。 休み/月曜、祝日

グラツィエツラ・ラは、是非とも使いたい!」と太鼓判を押していただくことが出来ました。まさに即決の快挙に驚いてしまいました。また、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と有機バルサミコ酢にもとても高いご評価をいただきました。オリーブオイルは、「辛さも程よく素材を引き立て調和してくれる。」バルサミコ酢は、「しっかりと深みのある酸味と甘さのバランスが良い。」とのコメントをいただきました。

今回フェリチタで岡谷シェフにお作りいただいたのは「モロヘイヤと万願寺唐辛子古代小麦スパゲッティ」実際に8月の下旬から9月にかけて提供されている旬のレシピです。古代小麦スパゲッティが旬の野菜と出会って岡谷シェフのマジックでより一層楽しめること間違いありません。皆様方も是非フェリチタに足をお運びください。

モロヘイヤと万願寺唐辛子古代小麦スパゲッティ

【材料】(2人分)

ジロロモーニ古代小麦グラツィエツラ・ラ有機スパゲッティ…140g、万願寺唐辛子(赤・緑)…各1/2本、モロヘイヤ…1/4束、アカザ海老(尾の部分、殻をむく)…2尾、生姜(みじん切り)…少々、ケイパー…20粒、オリーブオイル…80ml、塩…適宜。

【作り方】

- ①万願寺唐辛子は Grill して少しこげる程度まで焼き、粗く刻む。
- ②モロヘイヤは茎と葉に分け、茎は1分、葉は約40秒ゆでて氷水に取り、水気を良くして細かく刻む。
- ③アカザ海老はぶつ切りにし、軽く塩をふる。
- ④フライパンにオリーブオイル、生姜、ケイパーを入れて火にかけ、香りをオイルに移す。
- ⑤④に①、②、③の順で入れて炒め合わせ、塩分濃度1% (水1リットル:塩10g) の湯でゆでた「古代小麦グラツィエツラ・ラ有機スパゲッティ」を加えてさっと和える。



価格改定のお知らせ

天日干し桜えび

本品は静岡県産桜えびを100%使用しておりますが、桜えびの漁獲量は年々減少しており、今年春期の漁獲量は前年比3割以上減となり、価格が高騰しているため10月1日より値上げさせていただきます。お得意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。

◎(創)天日干し桜えび 8g(商品コード:150700)本体価格:350円→380円

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)小麦胚芽・扁平 500g(商品コード:000025)

「BioFach JapanオーガニックEXPO」「ナチュラルEXPO」開催されます。

毎年恒例のオーガニック、自然食品、健康食品のビジネスショーが下記のとおり開催されます。

当社は「BioFach JapanオーガニックEXPO」食品ゾーン、「ナチュラルEXPO」商売繁盛ゾーンのそれぞれに出展させていただきます。会場、当社ブースにてお得意様の皆様とお会いできますことを楽しみにしております。是非、ご来場いただきますようよろしくお願いいたします。

会 期:2009年10月7日(水)~9日(金)
10:00~17:30(最終日は17:00)

会 場:東京ビッグサイト西4ホール

主 催:ニュルンベルクメッセ GmbH

展示規模:200小間(見込み)

入場料金:1,000円(オーガニック/ナチュラルEXPO共通、招待状持参者は無料)

さらに詳しい情報にはwww.biofach.jp <<http://www.biofach.jp/>> をご覧ください。Webサイトからの入場事前登録(無料)もできます。

編集後記

先日、敬愛するパタゴニア(アウトドアウェアメーカー)の創業者イヴォン・シュイナードの講演を聞く機会に恵まれた。パタゴニアは、環境保護活動に積極的に寄付を行っている企業である。講演の最後には、現在、地球は第6回目の絶滅危機に瀕している事実を知ると寂しい。人間も大型哺乳類。人間も自然界の法律には逆らえない。飢餓問題、人口増加により今後30年で食糧を倍にしなければならない。現在の農業は石油、化学薬品に依存しており、食用牛1頭に7バレル(1,113リットル)の石油が必要。石油がピークに達して、水、表土も使い切っている状況。こういった事実を知っても悲観主義になるな!楽観主義も同じこと。人間は問題の解決策を創りだせる。精神、魂を保っていくことが必要。落胆の治療薬は行動をとること。個人として出来る限り行動をとっているお陰で私はとてもハッピーだ。と勇気付けてくれました。

なんちゃってアウトドアオジサン

9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		

10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。

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。是非ご利用ください。