

「国産野菜の五目炊き込み御飯の素」新発売

この度、新商品として「国産野菜の五目炊き込み御飯の素150g」(レトルトタイプ)を発売いたします。ご好評いただいております「国産野菜の五目ちらし寿司の素」の姉妹品です。

国産野菜(ごぼう、人参、れんこん、しいたけ)と国内産こんにゃくを煮干、かつお、昆布の風味豊かな和風だしで仕上げた五目炊き込み御飯の素です。和風にこだわり魚以外の肉や肉エキスは使用しておりません。炊き上がり香ばしく上品な味わいです。砂糖は鹿児島県喜界島産粗糖を使用し、旨味とコクの丸大豆本醸造醤油と有機栽培べに花油が具材とだしの美味しさを一層まとめ上げています。

お米に混ぜて炊いていただくだけで、具材の味わい、香ばしい醤油の香りが引き立つ本格的な「炊き込み御飯」が手軽にお楽しみいただけます。

素材の味を大切に化学調味料・保存料・香料は使用しておりませんので、お子様から大人の方まで是非お試しになって下さい。炊飯器で炊いていただいてももちろん美味しいですが、機会がありましたら、土鍋で炊いていただくのもおすすめです。



【作り方】

- ①お米を2合研ぎます。
- ②水は普通に炊くときと同じ分量入れます。
- ③本品を1袋入れ、軽くかき混ぜます。
- ④普通米同様に炊飯し、炊き上がったら軽くかき混ぜてください。
- ⑤お好みにより海苔や三つ葉を盛りつけますと一層美味しくお召し上がりいただけます。



国産野菜の五目炊き込み御飯の素

商品コード: 120630

内容量: 150g (2合用/2~3人前)

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:

4901735019199 4 901735 019199



「メイシーちゃんのおきにいい」シリーズ新商品のご紹介

「メイシーちゃんのおきにいい」シリーズとして、今月、「りんごとぶどうのマシュマロ」と「さんかくおむすびのおせんべい」の2品が新たに加わります。

原材料のもつ自然なおいしさにこだわったメイシーちゃんシリーズでおやつタイムをより楽しんで下さい!

新商品含め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。

メイシーちゃん™りんごとぶどうのマシュマロ

メイシーちゃんのおきにいい「りんごとぶどうのマシュマロ」は、北海道産てんさい糖と国内産さつまいもを原料とした水飴を主原料に国内産のりんごとぶどう果汁を加えました。

マシュマロ特有のふわふわした食感とりんごとぶどうのおいしさがお口の中で広がります。

ひとつひとつが個包装で各味が8個ずつ入っていますので、携帯にも便利です。ゼラチンは豚ゼラチンを使用しています。



商品コード: 161525

内容量: 35.2g (2.2g×8個×2種)

税込価格: 179円(本体価格: 170円)

入数: 10 (5×2) 賞味期間: 150日

JANコード: 4901735020812



4 901735 020812

メイシーちゃん™さんかくおむすびのおせんべい

メイシーちゃんのおきにいい「さんかくおむすびのおせんべい」は、小さなさんかくおむすびの形をした可愛いおせんべいです。

原料にこだわり、国内産米、国内産丸大豆を使った醤油、北海道産

てんさい糖を使用し、かつおと刻み海苔で仕上げてありますので何とまあとを引く美味しさです。

化学調味料や香料、着色料などは使用しておりませんので、お子様からご年配の方までどなたでもおいしく安心して召し上がりいただけます。素材のおいしさとサクッとした食感をお試しになってみてください。

商品コード: 161526

内容量: 35g

税込価格: 168円

(本体価格: 160円)

入数: 5×8

賞味期間: 120日

JANコード: 4901735020805



4 901735 020805

ジロロモーニ

「デュラム小麦有機スパゲッティーニ」 「デュラム小麦有機リングイネ」

新発売

先月号でもお知らせしましたように、本場イタリアの有機商品ジロロモーニシリーズに、スパゲッティーニよりも若干細めの「デュラム小麦有機スパゲッティーニ」とスパゲッティーニよりも若干太めの、楕円形をした「デュラム小麦有機リングイネ」の2品が仲間入りします。

今回はそれぞれの特長をお楽しみいただけるレシピをご紹介します。

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



スパゲッティーニのおすすめレシピ

とり肉と長ネギの和風しょうゆ

【材料】（2人分）

デュラム小麦有機スパゲッティーニ……………160g
鶏肉……………80g（食べやすいサイズに）
長ねぎ……………2/3本
（5mm幅くらいの斜め切り）
オリーブオイル……………適量
醤油……………大さじ1
茹で汁……………適量
塩、白こしょう……………少々



【作り方】

- ①スパゲッティーニを茹でます。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、鶏肉を炒め、あらかた火が通ったら長ねぎを入れ炒めます。醤油、スパゲッティーニの茹で汁を加え、少々煮詰めます。
- ③②にゆで上がったスパゲッティーニを加えて和え、塩、こしょうで味を調えます。この時、パサパサになってしまうようであれば、茹で汁をさらに加えます。

ツナとかぶの黒こしょうパスタ

【材料】（2人分）

デュラム小麦有機スパゲッティーニ……………160g
ツナ……………1缶（油を軽く切る）
かぶ……………1個（皮付きのまま斜め切り）
かぶの葉……………適量（細かく切る）
オリーブオイル……………適量
茹で汁……………適量
塩、黒こしょう……………少々



【作り方】

- ①スパゲッティーニを茹でます。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、かぶを炒めます。ツナ、かぶの葉、スパゲッティーニの茹で汁を加え、かぶに火を通します。
- ③②にゆで上がったスパゲッティーニを加えて和え、塩、黒こしょうで味を調えます。この時、パサパサになってしまうようであれば、茹で汁をさらに加えます。

リングイネのおすすめレシピ

じゃがいもとほうれん草のチーズクリーム

【材料】（2人分）

デュラム小麦有機リングイネ……………160g
じゃがいも……………中1個
（5mm幅くらいの半月切り）
ほうれん草……………1/3束
（茹でて3cmの長さに）
クリームチーズ……………40g
（小さな角切りに）
牛乳……………1/2カップ
茹で汁……………適量
塩、こしょう……………少々



【作り方】

- ①リングイネを茹でます。茹で時間が残り2分くらいになったら、じゃがいもも加えて茹でます。
- ②フライパンに牛乳を入れてあたため、クリームチーズを加え、弱火でかきまぜながら煮溶かします。
- ③②のフライパンに茹で上がったリングイネとじゃがいも、ほうれん草、リングイネの茹で汁適量を加えて和え、塩、こしょうで味を調えます。

きのこの和風豆乳クリーム（100%植物性）

【材料】（2人分）

デュラム小麦有機リングイネ……………160g
きのこ……………お好みの種類で
玉ねぎ……………1/2個（薄切り）
豆乳……………1/2カップ
味噌……………大さじ1
（少量の豆乳で溶かしておく）
オリーブオイル……………適量
茹で汁……………適量
塩、こしょう……………少々
※味噌は色がきれいに仕上がる白味噌がおすすめです。お好みの味噌をお使いください。



【作り方】

- ①リングイネを茹でます。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、玉ねぎときのこを炒め、豆乳と白味噌を加え、弱火で少々煮ます。（沸騰させないように）
- ③②に茹で上がったリングイネとリングイネの茹で汁適量を加えて和え、塩、こしょうで味を調えます。

ふりかけ45リニューアル

長年ご愛顧を頂いております「ふりかけ45」につきまして、この度一部原材料の変更を行ないます。

従来品は原材料に「そば」を使用しておりましたが、委託製造工場の意向により、今後工場内で「そば」を原材料とする製品を生産しない事となったため、「そば」を「黒米」に変更させていただきます。

原材料変更に伴い、一部パッケージデザインの変更がありますが、商品コード・JANコード・価格変更はございません。

今後とも引き続き「ふりかけ45」をご用命頂きますようよろしくお願い申し上げます。

※10月以降随時「黒米」使用品に切り替えをさせていただきます。

ふりかけ45

商品コード：120246

内容量：32g

税込価格：231円

（本体価格：220円）

入数：12×6 賞味期間：180日

JANコード：

4901735015375



玄米胚芽(粉末)に続き、デザイン一新、
便利なチャック付袋になります。

「小麦胚芽(粉末) 400g」

ご好評をいただいております「玄米胚芽(粉末) 400g」に引き続き、「小麦胚芽(粉末)」もデザインを一新し、ご利用に便利なチャック付袋になってリニューアル発売をさせていただきます。尚、内容量も500gから400gに、価格も税込み1,155円から945円に変更させていただきます。

小麦胚芽は、小麦に僅か2~3%しか含まれていない貴重な胚芽部分で、成長すると芽になり、生命を育む栄養成分が集中しています。主にアメリカ・カナダ・オーストラリア産の小麦胚芽100%を国内工場ですべて丁寧に焙煎し、おいしく食べやすい粉末にしました。

自然な甘味と香ばしさがあるので、そのままでお料理に使ってもおいしくお召し上がりいただけます。毎日の食生活に取り入れ、健康維持と美容にお役立てください。

【小麦胚芽は「自然の恵みのサプリメント」です】

たんぱく質、食物繊維、鉄、亜鉛、マグネシウム、葉酸、ビオチン、ビタミンB1、B2、B6、Eがたっぷり含まれています。

【お召し上がり方】

- ◎大さじスプーン1杯をそのまま
- ◎ヨーグルトに混ぜて
- ◎牛乳、豆乳、青汁、ココアなどに混ぜてヘルシー胚芽ドリンクとして
- ◎ホットケーキやクッキー、お好み焼き、天ぷらの衣に1割位混ぜて
- ◎カレー、シチューにひとふり
- ◎シリアル等に混ぜて
- ◎きなこの代用に
- ◎蜂蜜を加えて胚芽ペーストとしてパンなどに

※内容量、入数、商品コード、JANコード、価格を変更させていただきます。

※「小麦胚芽(扁平) 500g」は終売させていただきます。長らくのご愛顧ありがとうございます。



豆乳や牛乳に混ぜて



ヨーグルトに混ぜて



ホットケーキに混ぜて



小麦胚芽(粉末)

商品コード: 000040 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:

4901735020331



4 901735 020331

小麦胚芽(100g当り)

エネルギー	414kcal	ナトリウム	3.3mg	ナイアシン	12.8mg	亜鉛	14.6mg	シスチン	447mg
たんぱく質	31.8g	ビタミンB1	1.32mg	葉酸	0.2mg	鉄	8.5mg	γ-アミノ酪酸	110mg
脂質	12.1g	ビタミンB2	0.61mg	パントテン酸	0.84mg	カルシウム	47.4mg	イノシトール	1.12g
糖質	39.0g	ビタミンB6	1.10mg	ビオチン	28μg	カリウム	1070mg	コリン	0.26g
食物繊維	10.9g	ビタミンE	21.9mg	セレン	90μg	マグネシウム	323mg	総フェルラ酸	68mg

フレンチパラドックスと「レスベラトロール」

「元気に元素プラス」にバランスよくブレンドされている注目素材の中で、先月号の「熱帯うこん」に引き続き、今回は「レスベラトロール」についてご紹介します。

「レスベラトロール」はぶどうの皮や赤ワインに含まれているポリフェノールの一種で、「元気に元素プラス」に使用しております「レスベラトロール」は、フランス産ぶどう及び赤ワインを原料としています。

赤ワインのポリフェノールと言えば、以前ワインブームの火付け役となったフレンチパラドックスが思い出されます。

フレンチパラドックスとは、フランス人が欧米各国の中でも高脂肪・高カロリー食事を比較的多く摂っているにもかかわらず、心臓疾患の発生率が少ないという調査結果の事です。その秘密はフランス人の赤ワイン消費量の多さにあるとして、関係性が推察されました。

最近の研究ではぶどう・赤ワインのポリフェノールの中でも「レスベラトロール」がその生理機能の高さから、フレンチパラドックス解明の鍵となる成分ではないかとして注目されています。



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



※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。

「対馬産乾し椎茸」

周りを海に囲まれ九州では最北端に位置する長崎県対馬は、手付かずの自然が豊富に残されています。
椎茸栽培の最盛期である10月後半から翌年3月にかけては、冷え込みと季節風吹き荒れる厳しい気象条件です。このことは、椎茸栽培

培だけでなく、栽培の元となる原木(クヌギ、コナラ、アベマキ)の成長も他の地域に比べ、5〜8年程遅いといわれます。それゆえ、椎茸栽培には欠かせない栄養分を広葉樹林帯からたっぷりと蓄えられた原木が育ち、栽培されるしいたけも、とても肉厚で歯ごたえの良い風味の優れたものができあがります。



対馬産乾し椎茸

どんこ

商品コード：150633
内容量：40g
税込価格：998円
(本体価格：950円)
入数：80
JANコード：
4562260010220



対馬産乾し椎茸

香信

商品コード：150634
内容量：40g
税込価格：998円
(本体価格：950円)
入数：80
JANコード：
4562260010237



対馬産乾し椎茸

スライス

商品コード：150635
内容量：20g
税込価格：504円
(本体価格：480円)
入数：100
JANコード：
4562260010282



秋冬商品入荷のご案内

下記商品が入荷いたします。ご利用お待ち申し上げております。

寄せ鍋スープ(マルサン)

商品コード：110056 内容量：600g
税込価格：315円(本体価格：300円)
入数：6 JANコード：4901033331306



まろやか豆乳鍋スープ(マルサン)

商品コード：110059 内容量：600g
税込価格：315円(本体価格：300円)
入数：6 JANコード：4901033690489



LLおでん(東京フード)

商品コード：120445 内容量：400g
税込価格：431円(本体価格：410円)
入数：24 JANコード：4972063501014



玄米パンあん入り(創健社)

商品コード：169938
内容量：3個入り
税込価格：368円
(本体価格：350円)
入数：15
JANコード：
4901735012435



メイシーちゃん™ハートのチョコ(創健社)

商品コード：161520 内容量：5g×8個
税込価格：231円(本体価格：220円)
入数：10 JANコード：4901735019885



辛みそ味キムチ鍋スープ(マルサン)

商品コード：110058 内容量：600g
税込価格：315円(本体価格：300円)
入数：6 JANコード：4901033331313



こくとうまみのみそちゃん鍋スープ(マルサン)

商品コード：110066 内容量：600g
税込価格：315円(本体価格：300円)
入数：6 JANコード：4901033331047



ヤマサおでんレトルトパック(東京フード)

商品コード：121321 内容量：370g
税込価格：347円(本体価格：330円)
入数：30 JANコード：4972063512508



あま酒(はつゆき屋)

商品コード：090462 内容量：300g
税込価格：347円(本体価格：330円)
入数：30 JANコード：4977035111116



ミルクチョコレート(創健社)

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 JANコード：4901735001552



ビッグアーモンドチョコ(創健社)

商品コード：160681 内容量：400g

税込価格：1,365円

(本体価格：1,300円)

入数：20

JANコード：

4901735000371



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。

- ◎あわのクッキー 55g(商品コード：160623)
- ◎ひえのクッキー 55g(商品コード：160624)
- ◎アマランサスクッキー 40g(商品コード：160625)
- ◎琉球泡盛酢 720ml(商品コード：099904)

吉野の里の南高梅梅干出荷のご案内

本紙6、7月号にてご案内させていただきました「予約・吉野の里の南高梅」、皆様よりたいへん多くのご予約をいただきまして誠にありがとうございました。

6月に収穫された特別栽培南高梅は平釜塩でじっくりと塩漬けされた後、8月に土用干しを終え、熟成に入りました。10月上旬より順次出荷させていただきます。

編集後記

先日、NHK BS1で「あなたの知らない食のはなし」という海外ドキュメンタリーシリーズ番組が放映された。深夜12時過ぎからの放送であったため、半分眠りながらも数本見ることが出来た。その中で特に興味深かったのが、「低価格食品はお得？」でした。イギリスの大手スーパー各社がこの不況の中、低価格プライベートブランド商品を発売して、売上を伸ばしているという。そこで、それらの商品を食品の専門家が低価格プライベートブランドと価格の高い商品と中身を比較検証しました。するとミートパイやソーセージは100g中のたんぱく質やビタミンB12の含有量に明らかな差がありました。プライベートブランドの鶏のささ身は、水分含有量が20%ほど多く、塩水でかさ上げをしていたのです。中にはポリリン酸まで添加しているものまでありました。また、トマトを分析してみるとリコピンの含有量が明らかに差が出てしまったのです。あの「食品の裏側」を書かれた安部司さんが言われたようにやはり安いものには訳があるのです。消費者をだましているようにも見えますが、最終的に選ぶのは消費者自身なのです。 違いのわかる?オジサン

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

11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					

●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。是非ご利用ください。