

謹んで新年のお喜びを申し上げます。

平成二十二年 元旦

旧年中は、たいへんお世話になり誠に有難うございました。厚く御礼を申し上げます。

さて、昨年は米国発サブプライム問題に端を発した世界経済の大変動が私たちの暮らしにも暗い影を落とし始め、輸出に依存している多くの企業が赤字で決算を迎えたという1年でした。1月の年越し派遣村に代表されるような雇用・所得環境の悪化や新型インフルエンザの流行、また、アメリカや日本における政権交代後、景気回復の不透明性が影響し、生活者の生活防衛意識が大きく働き、凍りついたような経済環境となってしまいました。新しい年を迎え、明るい希望を持ちたいところではありますが、今年は更に景気が悪化し、景気回復の見込みは来年か再来年になると予測している専門家の方々も少なくはありません。



こういった環境の中、昨年は食品業界も生活者の家庭内食回帰により少しは恩恵を被る事ができるかと思っておりましたが、生活者の低価格志向と厳しい消費抑制にさらされ、どうしても高価格になってしまう「食」の安全・安心は既に忘れ去られた状態となってしまいました。生活者の消費志向は、正に自ら価値を認めたものに対しては価格を厭わない価値追求型と生活防衛の為に何は差し置いても安い物に走る価格追求型の二極化の様相を見せております。

2009年を表す漢字として「新」が取り上げられました。昨年は一昨年の「変」から新しい政権、新裁判員制度、新型インフルエンザ、エコポイント制度の導入などなど、わが国では新しい事が数多く起きた年でした。昨年はこの「新」という漢字に代表されるような何か新しく物事が良い方向に動き始める初年度になり、結果として今年の年末には世の中が好転していることを祈るばかりですが、今年は、他力本願にならず、一人一人がしっかりと進むべく道を見据えて、地に足の付いた自発的行動を起こしていく年であると考えています。

昨年から今年にかけての二年間は各企業様、並びに各店舗様におかれましては、嵐のような逆風の中、生き残りをかけ、出し切っていない力を全て出し尽くし、基本的なことをしっかりと行うことに注力し、足元を固める時期ではないかと思えます。価値追求型の生活者を多く抱えている健康・自然食品という分野では、安易に安心・安全神話に頼ることなく、焦らず、じっくりと腰を据え、一つ一つの商品を自らの手に取り、お客様一人一人の顔をしっかりと見ながら地に足のついた商いをして、健全な企業体質及び店舗体質を作り、足腰を強めていくことが特に大切であると考えています。

2010年、創健社はステークホルダー（お取引先様、当社商品ご愛用の消費者の皆様、株主様）の皆様方のご期待に応える為に、強い体質の創健社に生まれ変わろうとしております。その為に一昨年より企業の体質を大きく変革することに着手してまいりました。一昨年、昨年の2年間は、皆様方にたいへんご不便とご迷惑及びご心配をお掛けいたしましたこととなり心より申し訳なく思っております。しかしながら、中・長期的には創健社と共にあるステークホルダーの皆様方のご期待に沿える結果を出すことができる変革を行っていることを確信しております。

未だ暗い雰囲気漂っている社会環境ですが、私たちは、食を考える「創健社から7つの提案」をベースとした商品開発、営業活動、販売促進、広報活動を地道に行い、日本人に「食」が持つ本当の大切さを認識していただき、かつ国内産原材料を少しでも多用することにより国内農業の振興のお役に立つことを積極的に行い、「食」を通して全ての日本人に元気になって貰うお手伝いをさせていただく心構えで企業活動をしていくことに注力いたします。人の身体は「食」から成り立ち、そして健全な身体には健全な精神が宿ると言われております。日本人の精神の健全さを取り戻し、健全で明るい日本社会を作っていくことにお役に立てますよう創健社従業員一同、本年も社業に全力を尽くす所存でございます。

皆様方におかれましては、本年も倍旧のご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

本年も皆様方のご多幸とご繁栄を心よりお祈り申し上げます。

株式会社創健社 代表取締役社長 中村 靖

ジーノ・ジロロモーニさんからのメッセージです。

昨年、私たちの有機農協は、金融危機の中その生産量を増やすことが出来ました。これは、イタリアをはじめヨーロッパ各国、アメリカなどパスタ製品の輸出先のオーガニックマーケットが着実に拡大していることを示しているからです。

経済が苦しい中でも多くの生活者は、オーガニック食品の素晴らしさ、おいしさに気付く方が増えているのです。

オーガニック食品を選ぶことは、持続性の高い農業を拡大し、環境保全に役立ち、食べる人自身にとっても豊かな心と健康な体を作ることが出来ると確信しています。

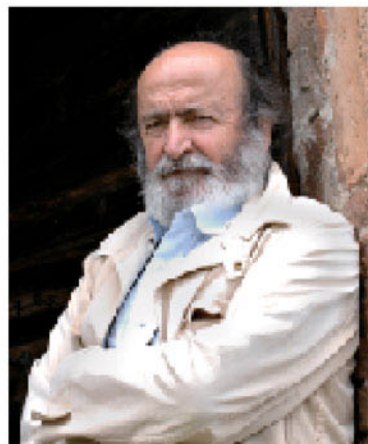
このように少しずつ世界が良い方向に変わりつつあることを私は嬉しく思っています。

そして、日本の皆さんと共に手を携えてオーガニックの世界を大きく成長させて生きたいと強く思っています。

Gino Girolomoni

ジーノ・ジロロモーニ

(イタリア イゾラ・デル・ピアノー村より)



L'anno scorso la nostra Cooperativa è riuscita ad incrementare la produzione nonostante la crisi finanziaria. Questa dimostra che in Italia, così come negli altri Paesi dell' Europa, dell' America, e in tutti gli altri Paesi dove esportiamo la nostra pasta, il mercato del biologico sta crescendo regolarmente.

In questa situazione di crisi economica, sono in aumento i cittadini medi che si rendono conto di quanto straordinario sia il biologico.

Sono convinto che scegliere biologico aiuti l'espandersi dell'agricoltura sostenibile e sia utile alla salvaguardia dell'ambiente. Il biologico è inoltre utile alla salute sia del corpo che dello spirito di chi lo consuma.

Sono molto felice nel vedere che il mondo si sta pian piano avvicinando a questo modo di pensare.

Riconfermo il mio impegno, assieme a tutti gli amici giapponesi, per fare crescere il biologico nel mondo.

メイシーちゃんの作者、ルーシー・カズンズさんからメッセージが届きました。



Maisy™ © Lucy Cousins 2010. Licensed by Copyrights Asia. Audio-visual series by Universal Pictures Visual Programming



日本の皆さん、こんにちは！

メイシーちゃんは動物が大好き、大きいのも小さいのもの。そして、2010年、寅年に皆さんが幸せでありますように。

ルーシー・カズンズ
(イギリスより)

地中海の天日塩がリニューアルします

長年ご愛顧を頂いております「地中海の天日塩」がこの度リニューアルをいたします。

①デザインの変更

本品は南イタリアのプーリア州で伝統的な天日塩田製法(入浜式塩田)製法にて海水を長時間かけて太陽と風の力で結晶化させたものですが、よりこの商品の特長をお客様にご理解頂くためデザインを変更させて頂きます。また、新デザイン袋には本品の産地・製造工程など食用塩公正競争規約にもとづき正しく表示している商品にのみ使用を認められる「公正マーク」を追加致しました。(公正マークについての詳細は食用塩公正取引協議会のホームページをご参照下さい。http://www.salt-fair.jp/)

②商品コード・ITFコードの変更

今回のリニューアルに伴い商品コード・ITFコードの変更をさせていただきますが、内容量・価格・入数・JANコードの変更はございません。

新しくなった「地中海の天日塩」を今後ともよろしくお願ひいたします。

*新パッケージ品は2月以降随時代替予定です。



地中海の天日塩

商品コード: 110898 内容量: 700g 入数: 12

税込価格: 336円(本体価格: 320円)

賞味期間: 設定なし

JANコード: 4901735015573

ITFコード: 14901735015570



3月 新 お米でつくった本格カレーパウダー リ 発酵豆乳入りマーガリン	4月 © LC 2010 新 【メイシーちゃんのおきにいりシリーズ】大豆のスナック 新 【メイシーちゃんのおきにいりシリーズ】まあるいコーン リ 玄米胚芽 粉末 リ きなこねじり菓子	5月 リ 喜界島粗糖
6月 新 越前小京都のすし酢 新 吉野の里の南高梅 (予約) リ りんごしぼり リ みかんしぼり リ ぶどうしぼり	7月 © LC 2010 新 【シロロモニシリーズ】デュラム小麦有機フスマリッソ 新 【メイシーちゃんのおきにいりシリーズ】ミックスジュース (国内産果実使用)	
7月 リ いちごジャム リ マーマレード リ あんずジャム	8月 新 元気に元素プラス リ 【メイシーちゃんのおきにいりシリーズ】ABCのビスケット	9月 新 有機栽培 レーズン 新 沖縄県産 シークワーサー
9月 新 国内産有機栽培 梅エキス 新 国内産有機栽培 梅エキス 粒 新 国内産完熟紀州梅使用 梅エキス 新 国内産完熟紀州梅使用 梅エキス 粒	10月 © LC 2010 新 【おこげと野菜のスープ】中華海鮮しお味 新 国産野菜の 五目炊き込み御飯の素 新 【メイシーちゃんのおきにいりシリーズ】さんかくおむすびのおせんべい	
10月 リ ブルーベリージャム リ 小麦胚芽 粉末 リ ふりかけ45	11月 © LC 2010 新 【シロロモニシリーズ】デュラム小麦有機リンググイネ 新 【シロロモニシリーズ】デュラム小麦有機スナックティニー 新 【メイシーちゃんのおきにいりシリーズ】りんごとぶどうのマシュマロ	12月 新 お米と大豆の コーンシチュールウ

越前小京都の有機純米酢ラベルデザイン変更します

さて、この度「越前小京都の有機純米酢」につきまして、よりお客様に商品特長を分かりやすくお伝えるため、ラベルデザインの変更をさせていただきます。尚、この度の変更に伴う原材料、内容量、価格、JANコードの変更はございませんが、ITFコードのみ変更させていただきます。本品は、自然環境に恵まれた福井県大野、越前小京都で手間を惜しまない伝統的な寒仕込み、三段仕込み製法により酒造りから始め、昔ながらの静置発酵製法でさらに時間を掛けて丹念に発酵・熟成されました。仕込みから約6ヶ月、国内産有機米の美味しさと造り手の技を活かした本格有機純米酢です。今後ともご愛顧の程お願い申し上げます。また、越前小京都の有機純米酢を使用した「国産野菜の五目ちらし寿司」や「はるさめ入り酸辣湯」、姉妹品の「越前小京都のすし酢」も併せてご愛顧をお願いいたします。特に「国産野菜の五目ちらし寿司」と「越前小京都のすし酢」はこれからひな祭り需要が高まる商品ですのでぜひご用命ください。

※新ラベル品は2月以降随時切替予定です。

「越前小京都の有機純米酢」

商品コード：110382 内容量：500ml
 税込価格：441円 (本体価格：420円)
 入数：12 賞味期間：2年
 JANコード：4901735017812
 新ITFコード：14901735017819



「国産野菜の五目ちらし寿司」

商品コード：120669 内容量：150g
 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：4901735019137



「はるさめ入り酸辣湯」

商品コード：121452 内容量：10g×5
 税込価格：599円 (本体価格：570円)
 入数：12 賞味期間：300日
 JANコード：4901735018000



「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



「太陽食品 板藍根 顆粒」

季節の変わり目など体調のコントロールが難しい時期には健康をサポートしてくれます。アブラナ科の植物ホソバタイセイの根、板藍根を主原料に甘草・生姜・ビタミン類を加え、一層からだのことを考えた配合にしています。

商品コード：050160 内容量：1g×36
税込価格：2,772円(本体価格：2,640円)
入数：20
賞味期間：2年1ヶ月
JANコード：
4904866210916 4 904866 210916



「天鷹 辛味もろみ」

麹の醸しだす甘味と唐辛子の辛味が相まって、和洋中なんにでも合う後口の良い味わいのもろみです。カレーライスの辛味の調節や、フライのソースやディップに、付け醤油の代わりに、そのままご飯に、モロきゅう、焼きおにぎり、お鍋、うどん、炒め物や煮物など食べ方は色々です。

商品コード：110496 内容量：70g
税込価格：378円(本体価格：360円) 入数：12
賞味期間：180日
JANコード：
4989710099626 4 989710 099626



「寿草 ケータイ焼き芋」

食物繊維豊富なさつまいもを、いつでもどこでもお気軽にお召し上がり頂けます。鹿児島産さつまいも(紅さつま)を原料に使用、食べやすい大きさにカットしており、レトルトパウチなのでそのままお湯に入れて温める事ができます。保存料、着色料不使用です。

商品コード：120394 内容量：100g
税込価格：368円(本体価格：350円) 入数：25
賞味期間：1年
JANコード：
4993173015086 4 993173 015086



「マルシマ マイ生姜佃煮」

生姜の辛味がマイルドなのでご家族皆様でご賞味頂けます。コンパクトサイズで、お弁当の友としてお手軽にご利用いただけます。国内産の生姜を細かくみじん切りにし、枕崎産のかつお節と香ばしい金ごまを一緒においしく炊いた佃煮です。着色料、保存料、化学調味料不使用です。

商品コード：260166 内容量：40g
税込価格：399円(本体価格：380円) 入数：10
賞味期間：1年
JANコード：
4906657412004 4 906657 412004



「マルシマ 生姜でごはん」

シャキシャキとした生姜の歯応えと後に来る生姜の辛さが食欲を増進させます。国内産の生姜を食べやすいように千切りにし、おかかと一緒においしく炊いた佃煮です。着色料、保存料、化学調味料不使用です。

商品コード：260167 内容量：70g
税込価格：494円(本体価格：470円) 入数：60
賞味期間：1年
JANコード：
4906657415005 4 906657 415005



季節商品入荷のご案内

「ジャフマック おでん」

だしには漁港の町、山陰の境港で水揚げされました「飛魚」を使用し、北海道利尻昆布を使用し風味豊かに仕上げました。魚肉のすり身も「無リンすり身」を使用しております。着色料、保存料等は使用しておりません。だしの効いたおでんを是非ご賞味下さい。

商品コード：121115 内容量：850g
税込価格：751円(本体価格：715円) 入数：6
賞味期間：120日
JANコード：
4971969576805 4 971969 576805



創健社「インスタント麺商品」価格変更のお知らせ

ご愛顧を頂いております弊社「インスタント麺商品」につきまして、この度価格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。ご得意先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。尚、今回の価格変更によるJANコードの変更はありません

商品名	商品コード	内容量	従来価格(本体価格)	新価格(本体価格)	JANコード
醤油らーめん	148020	99.5g	137円(130円)	142円(135円)	4901735018062
味噌らーめん	148021	104g	137円(130円)	142円(135円)	4901735018079
塩らーめん	148022	102g	137円(130円)	142円(135円)	4901735018086
博多風らーめん	148023	106g	147円(140円)	153円(145円)	4901735018093
ソース焼きそば	140385	111.5g	137円(130円)	142円(135円)	4901735018383
発芽玄米らーめん	140060	103g	147円(140円)	153円(145円)	4901735016303
四川風らーめん	140007	111g	142円(135円)	147円(140円)	4901735000616
海鮮らーめん	140008	104g	142円(135円)	147円(140円)	4901735002948
中華冷麺 醤油*	140017	130g	137円(130円)	142円(135円)	4901735400058
中華冷麺 ごまだれ*	140710	130g	168円(160円)	174円(165円)	4901735019076
お湯かけ麺チキンしょうゆラーメン	140750	80g	158円(150円)	168円(160円)	4901735018901
お湯かけ麺シーフードしおラーメン	140751	78g	158円(150円)	168円(160円)	4901735018918
お湯かけ麺豆乳カレーラーメン	140752	84g	158円(150円)	168円(160円)	4901735019335

※価格変更は2010年2月1日(月)からを予定しております。 ※「中華冷麺 醤油・ごまだれ」は夏期限定商品です。

編集後記

若いころ友人と激しい雨の夜に車を走らせていると普段よりエンジンのパワーがあるように感じたことがありました。その時、友人との推論は、空気中の細かい水の粒が気化されたガソリンと共に燃焼しているのではないかと。その以来水は化学式で「H₂O」なのだから、一定の条件を与えれば分子が分解されて燃えるのではないかと想像していたのです。それからウン十年、遂に水から燃料が出来たそうです。水に一定の振動を与えながら電気分解すると水素と酸素に分解され混合ガスになり、液化させて安定した貯蔵も出来るとか。うそみたいな話です。そのガスは、安定して燃焼し、高エネルギーを生み出し、クリーンです。発電、エンジンにも利用可能です。水からエネルギーを生み出すなんて、日本にはまだまだ新しい技術があるものなのですね。これからに期待しています。

最近潤いの足りないオジサン

2010年/1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						

2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。