

取り扱い新商品のご案内

きび酢たまねぎドレッシング(ペットボトル)

奄美かけろま島のさとうきびを100%使用し、自然発酵、熟成して造られた醸造酢“きび酢”を使用し、“淡路島産たまねぎ”を加えました。たまねぎの甘みと、きび酢の風味が互いのおいしさを引き立てます。野菜サラダはもちろん、焼き物、揚げ物料理などいろいろなお料理にお使いいただけます。
商品コード：110629 内容量：300ml
税込価格：735円(本体価格：700円) 入数：30
賞味期間：1年
JANコード：4571114820014

紅茶アフリカンブライド(バラカ)

紅茶栽培に最適なタンザニア、ルベンベ(標高2500m)とムボンデ(標高1500m)の茶園で栽培された最高級の茶葉だけをブレンドしました。CTC製法(茶葉を碎き、丸く仕上げる製法)なので短時間で抽出でき、しっかりと味が出ます。まろやかでくせの無い味と芳醇な甘い香り、飲んだ後もしっかりと紅茶の旨みが残ります。農業、化学肥料を使用せず大切に育てられた茶葉を手摘みで収穫しています。アッサム種の一つですので、タンザニア国内で飲まれているようなミルクティに合います。また茶葉が細かく丸まった加工が施されているので、水出しアイスティもお勧めです。きれいな夕陽色の水色(すいしょく)をお楽しみいただけます。リーフタイプとティーバッグタイプの2種類。

紅茶アフリカンブライド リーフ

商品コード：080316 内容量：100g
税込価格：525円(本体価格：500円)
入数：60
賞味期間：3年
JANコード：6 161103 640020

紅茶アフリカンブライド ティーバッグ

商品コード：080319 内容量：50g(25g×2包)
税込価格：578円(本体価格：550円)
入数：36
賞味期間：3年
JANコード：6 161103 640822

商品変更のご案内

●入数変更のお知らせ

◎黒こしょう餅 110g(商品コード：160231)12入 → **15入**
※入数が変更になりました。 ※ご注文はバラでご注文いただけます。
※竹本油脂商品の下記4アイテムの入数が変更になります。
1つの箱を2箱縛り1ケースとさせて頂いておりましたが、ケース入数を荷姿に合わせる事でより分かりやすくいたしました。
入数：12入 → **6入**
◎白精 450g(商品コード：100105)
◎マルホン太白胡麻油 450g(商品コード：109706)
◎マルホン太香胡麻油 450g(商品コード：109707)
◎SQ胡麻油 450g(商品コード：441096)

●商品コード変更のご案内

下記2アイテムのトコゼリー商品コードとJANコードが変更になります。
◎フルーツコゼリーピーチ 130g
新商品コード：160848(旧商品コード：160722)
新JANコード：497814100035(旧JANコード：4978141000721)
◎フルーツコゼリーぶどう 130g
新商品コード：160840(旧商品コード：160725)
新JANコード：4978141000196(旧JANコード：4978141000738)

終売のご案内

ご愛顧を頂いております弊社「トマトジュース 190g」につきまして、誠に勝手ながら、現在庫を持って販売を終了させて頂きます。
長らくのご販売誠にありがとうございました。
◎トマトジュース 190g(商品コード：090050)

編集後記

昨年からアメリカで「アンチ チェーン」という言葉が聞かれる様になったという。一種の揺り戻し現象の様にも聞こえるが、大型チェーン店の大量生産、低価格だけではない品質優先、独自の品揃え、商品知識、コミュニケーションなど消費者が求めることが変化してきたように感じる。また、アメリカの景気拡大期、自然食品スーパーが出店を加速し売上を大幅に増加した一方、自然食品専門店も負けじ劣らず活躍しているということを本で読んだことがある。小売業は常にお客様に対応して変化する必要があることは事実だが、特に自然食品専門店の商品はお客様の未来の為にあるのだから、その高い価値をお客様にお伝えすることによってこそ成り立つのではないかと思う。
アンチエイジングに興味が行ってしまうオジサン

リニューアル&新商品

アフリカフェのパッケージ、内容量が変更、また、詰め替え用が新発売されました。
タンザニアのプロバ地方で農業、化学肥料を一切使わず育てたコーヒー豆を手摘みで収穫したIMO(スイスのオーガニック認証機関)認定のコーヒー豆を100%使用しています。その味とアロマは、レギュラーコーヒーと間違えうほどの美味しさです。飲んだ後の後味の良さにも定評があります。普段レギュラーしか飲まないという方にもご満足頂けるインスタントコーヒーです。
アフリカフェ誕生のストーリー：最高品質の生豆を生産しながらも、生豆のまま外国に輸出し、逆に、外国から輸入したインスタントコーヒーを、アフリカ人が高い金を出して飲むというおかしな現象に矛盾と憤りを感じた、初代タンザニア大統領ニエレレ(Julius Kambarage Nyerere、1922-1999)は「せめてまずは、東アフリカだけでも、アフリカ人が、自分たちで作った最高級のコーヒーから作った、最高に美味しいインスタントコーヒーを飲めるようにしよう」というスローガンを立てました。このスローガンの下誕生したのがインスタントコーヒー「アフリカフェ」です。

アフリカフェ(ビン)

商品コード：080317 内容量：80g
税込価格：840円(本体価格：800円)
入数：48 賞味期間：3年
JANコード：4560152770221

アフリカフェ(詰替え用)

商品コード：080318 内容量：80g
税込価格：735円(本体価格：700円)
入数：48 賞味期間：3年
JANコード：4560152770214

欠品のお知らせ

「北海道産有機栽培 黒豆」は北海道で有機栽培された黒豆を100%使用しておりますが、昨年度産は、産地の天候不良の影響により大幅な収穫減となっていました。さらに、先日テレビ番組において黒豆が取り上げられました影響により多数のご注文を頂いたため、例年よりも大幅に早い時期に欠品となりました。秋以降収穫される予定の今年度産品を待たざるを得ない状況となり、ご迷惑をおかけし、誠に申し訳ありません。
◎北海道産有機栽培黒豆 商品コード：130395 内容量：250g
税込価格：861円(本体価格：820円) JANコード：4901735018222

組織変更のお知らせ

株主総会

取締役会

社長

経営会議

管理本部

営業本部

商品本部

システム広報部

情報システム課

総務経理部

経理課

総務課

販売促進課

福岡営業所

大阪支店

名古屋支店

横浜支店

商品管理部

商品開発部

お客様相談室

営業課

営業課

物流センター

受注センター

仕入課

品質管理課

商品開発課

創健社組織図(平成22年4月現在)

5月のカレンダー

6月のカレンダー

●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。

※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。

5
2010 May
通巻447号

自然の恵み
いただきます

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2010年5月1日発行 発行人：中村 靖 編集人：本田次男
発行所：〒221-8741横浜市神奈川区片倉2-37-11 TEL.045(491)1441(代) www.sokensha.co.jp
証券コード：7413

「金時人参ジュース」金時人参の産地(宮崎県)

金時人参の畑

収穫後の金時人参

青果用にサイズ・形の選別、薄皮剥きをした金時人参です。品種の特長をご参考に掲載しました。

ご好評を頂きありがとうございます。
金時人参は**京人参**とも呼ばれる伝統的な東洋系の品種です。一般的な西洋系人参と比べ栽培効率が低く現在では作付けが少なく、当社では**宮崎県で限定栽培**したものを使用しています。
種蒔きは7～8月にかけて行ないますが、この時期は台風や集中豪雨の時期と重なる事が多く、せっかく撒いた種が水で流されてしまう事があります。その際は再度種蒔きをしますが、ひどい時にはまた台風などで流されてしまったり、種蒔き時期がずれてしまったためその後の生育が悪く、ほとんど収穫できなかった年もあります。
長雨の時期をくぐりぬけ、

金時人参ジュース(ビン)

商品コード：090466 内容量：500g
税込価格：798円(本体価格：760円)
入数：12 賞味期間：1年
JANコード：4901735020973

丹精込めて栽培された金時人参の収穫は12～1月頃にかけて行われます。おせちに青果として出回るものから先に出荷が始まり、ジュース用にはできるだけ畑で十分生育させ、1月以降に収穫したものを使用します。
こうして収穫された金時人参は薄皮を剥くと鮮やかな紅色をしているだけでなく、**甘味も強く人参臭さが少ないのが特長**です。「金時人参ジュース」は金時人参に**国内産レモン**を加えて更においしく飲みやすくした食塩・砂糖・着色料**無添加のストレートジュース**です。(金時人参97%、レモン3%)。日本の恵みをぜひお召し上がりください。

創健社の予約限定販売梅干(手摘み・特別栽培)「吉野の里の南高梅」のご案内

昨年より予約限定販売を始め、大変ご好評をいただいた「吉野の里の南高梅」の予約をご案内いたします。
奈良県吉野地方で今年も**特別栽培南高梅**を使用した予約梅干「吉野の里の南高梅」を発売させていただきます。
本品は吉野地方で特別栽培された南高梅(種が小さく果肉が厚い梅干に最適な品種です)を**一つ一つ丁寧に熟度を見極めて手もぎ(手摘み)**したものだけを使用しています。
昨年はじめてお客様にお届けし、**果肉の厚さ、辛すぎもせず、甘すぎもせず、いい塩加減とお声をいただきました**。詳細に関しましては6月に配布させていただく予約のご案内チラシと次月創健社ニュースにてご案内させていただきます。
6月中旬～7月上旬に漬け込み、10月上旬より出荷を予定しております。

【原料ご説明】

梅……特別栽培南高梅(奈良県吉野産を一つ一つ手摘みしました)
しそ…国内産(しそ漬のみ使用)
食塩…まろやかな味の平釜塩を使用しています

【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

平成二十二年産新物
吉野の里の南高梅

商品名

内容量

しそ漬・大粒

1.5kg

しそ漬・中粒

1.5kg

白干・大粒

1.5kg

白干・中粒

1.5kg

しそ漬・大粒

3kg

しそ漬・中粒

3kg

白干・大粒

3kg

白干・中粒

3kg

※写真は平成21年度産のものです。

※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。

5月の店頭おすすめレシピのご案内

こだわり調味料でいただく旬の味!

春夏秋冬と
味酵母(みりん風調味料)
で作る春夏のレシピ

春夏秋冬に隠し味として味酵母を加えて下さい。味に深みが増し、ツヤ・コク・テリがです!



金笛・春夏秋冬だしの素

金笛醤油をベースにかつお、昆布、椎茸のだしを生かしたつゆの素です。めん類、かけ醤油、煮物など幅広くご利用下さい。

春夏秋冬だしの素 500ml

商品コード: 110457 内容量: 500ml

税込価格: 630円(本体価格: 600円)

入数: 20 賞味期間: 1年

JANコード:

4977229600044



春夏秋冬だしの素 1L

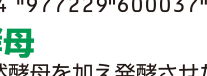
商品コード: 110443 内容量: 1L

税込価格: 1,103円(本体価格: 1,050円)

入数: 12 賞味期間: 1年

JANコード:

4977229600037



ジャフマック 味酵母

千葉の山中で採取された天然酵母を加え発酵させたみりん風調味料。味に深みがあり、ツヤ・コク・テリが和洋中華あらゆる料理に満足感を出します。

商品コード: 110402 内容量: 1000ml

税込価格: 788円(本体価格: 750円)

入数: 12 賞味期間: 1年6ヶ月

JANコード:

4971969626357



うどん・そばのつけ汁

【材料】(4人分)

味酵母……………70ml

春夏秋冬だしの素……………100ml

水……………600ml

刻みねぎ……………お好みで

わさび……………お好みで

※つけ汁の濃度はお好みで調整してください。



山芋そば

自社製粉した国内産そば粉に、山芋と海藻を加え越後の名水「大出口泉水」で練り合わせて製造しております。

山芋そば 250g

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



山芋そば 500g

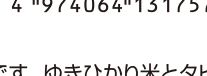
商品コード: 140203 内容量: 500g

税込価格: 525円(本体価格: 500円)

入数: 20 賞味期間: 1年

JANコード:

4974064131757



米の麺

今注目のお米からできた麺です。ゆきひかり米とタピオカ澱粉で作ったもちもちとした食感の乾麺です。和風、アジア麺風など好みの調理方法でお召上がり下さい。

商品コード: 140126 内容量: 180g

税込価格: 473円(本体価格: 450円)

入数: 12 賞味期間: 1年6ヶ月

JANコード:

4974064155050



ジロロモーニ 有機トマトピューレーでつくるおすすめのレシピ

ツナと白いんげんのトマトスパゲッティ

【材料】(2人分)

ジロロモーニ デュラム小麦有機スパゲッティ…160g

にんにく(みじん切り)……………1片

ペに花一番入り オー・ツナ(ツナ缶)…50g~90g

白いんげん豆(水煮)……………100g

オリーブオイル……………大さじ1

ジロロモーニ 有機トマトピューレー…250g

塩、こしょう……………適宜

和風だし一箱……………小さじ1

【作り方】

①沸騰したお湯2リットルに塩20g(小さじ4)を入れ、スパゲッティを8分間ゆでる。

②フライパンににんにく、オリーブオイルを入れて火にかけ、にんにくが薄く色づいたらツナを加えほぐし炒める。

③②に白いんげん豆(水煮)、トマトピューレーを加え強火で加熱する。ゆで汁60ccを加え、和風だし一箱、塩こしょうで味を整える。

④茹で上がったパスタと和えて出来上がり。



ジロロモーニのトマトピューレーは、ミラノから60kmほど南、ピアチェンツァ郊外の気候に恵まれ野菜の栽培に適した地域で、マッテオ氏のオーガニック専業農場で栽培し、同敷地内にあるオーガニック専門工場で作られています。原料のトマトは、外観が縦長で、皮が薄くて実が厚く、水分と種が少なく、甘みと酸味のバランスが良い加工用トマトとして代表的な「ローマ種」です。裏ごししたトマトを減圧釜で低温加熱熟成し、有機バジルの葉を入れてパックしたプレミアム感のある有機トマトピューレーです。



右が農場主のマッテオさん



ジロロモーニ 有機トマトピューレー

商品コード: 129904 内容量: 350g

税込価格: 441円(本体価格: 420円) 入数: 12

賞味期間: 3年

EANコード:

8032891760550 8 032891760550

ジロロモーニ デュラム小麦有機スパゲッティ

商品コード: 140511 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

EANコード:

8032891767009 8 032891767009



秋田自然食品センター様 ジロロモーニ料理教室を開催

3月27日秋田自然食品センター様にて、ジロロモーニシリーズの料理教室を開催致しました。参加者は30代から60代の女性のお客様16名で、当社営業本部販売促進課、大平恵子が講師を務めさせていただきました。

料理は右記3品と「フジッリのアラビアータ」を参加者が2テーブルに分かれて、役割分担してお作りいただきました。

ポリウム満点のお料理が完成し、更に小玉店長に作って頂いた「スベルト小麦とあづき炊き」や当社が提案している「オリーブオイルとアカシア蜂蜜のスプレッド(1:1の比率)」の試食に皆さまが驚かれました。

また、「パスタのエコなゆで方」を実践、他社のバルサミコ酢とジロロモーニバルサミコ酢の味比べも行い大好評でした。

最後に農協と地中海有機農業協会の本部があり、ジロロモーニさんも住まわられていて、宿泊設備もあるモンテベッロ修道院、有機専門パスタ工場、周辺観光施設の写真をご覧いただきながら説明させていただきました。ただ作って食べるだけではなく、ジロロモーニブランドの世界観を参加者の皆様に理解して頂けたのではないのでしょうか。

あいにく当日は季節外れの吹雪と天候が悪いにもかかわらず、多くのお客様に参加して頂け、終始和やかなムードで実施する事ができました。



古代小麦スパゲッティの春野菜和え

【材料】(2人前)

ジロロモーニ 古代小麦グラツィエッラ・ラ

有機スパゲッティ…160g、かぶ…1個、

ごぼう…1/4本、たまねぎ…1/4個、青菜(春

菊、菜の花、小松菜など)…適量、洋風だし

一箱…2g、にんにく…1/2片、ジロロモーニ

有機オリーブオイル、塩…適量

【コメント】

春野菜を洋風だし一番でさっと煮て、ゆでた古代小麦スパゲッティと和える。

あげたごぼうをトッピング。



じゃこと長ネギの和風スパゲッティ

【材料】(2人前)

ジロロモーニ 全粒粉デュラム小麦 有機ス

パゲッティ…160g、じゃこ…50g、長ネギ

…1本、醤油、塩、胡椒、のりの佃煮…適量

【コメント】

全粒粉スパゲッティを和風にアレンジしました。

のり佃煮のかくし味が風味を増してくれます。



バルサミコいちご白玉

【材料】(2人前)

イチゴ…4個、白玉粉…50g、水…40ml、

ジロロモーニ 有機バルサミコ酢、ジロロ

モーニ アカシアはちみつ…適量

【コメント】

バルサミコ酢にはちみつをいれ、よく混ぜたものにイチゴを漬け込んでおきます。

白玉団子を作りつけておいたイチゴをつけたソースと一緒にトッピング。



パスタのエコなゆで方(省エネで上手にできます)

沸騰したお湯に塩とパスタを入れ、パスタがくっつかないようにかき混ぜながら1分間だけ火にかけ、鍋のふたをして火を消し、残りの時間は余熱でゆでます。(注意:初めの1分と余熱時間で指定のゆで時間になるようにします。)

パスタ以外にもそばやうどんなどの乾麺でも使えるエコ技です。

季節のおすすめ美容法

5月編 by 創美社

夜のケア

紫外線の季節

バスタイムでこしゅ美容法をしませんか?



こしゅ美容法は、こしゅをしながらオイルパックをする最高のホームエステです。皮膚の内側から働きかけることで、シミをできにくくします。

こしゅ美容法
の特徴

- こしゅは毛細血管の流れを良くします。
- 毛細血管の流れがいいと代謝機能がUPして余分なメラニンが作られにくくなります。
- 全身の代謝が良くなり、肌にハリとツヤが出てきます。

こしゅ美容法
の仕方

38~40℃のお湯にみぞおちから下を入れて入ります。洗顔後の肌にエモリエントオイルとパックをのせてじんわり汗が出るまで入ります。最後にぬるま湯で洗い流します。



もし寒い時は肩にバスタオルをかけたり、お風呂にフタをして入るといいですよ。また、白湯やハーブティーなどをのんでから入るのもおすすめです。

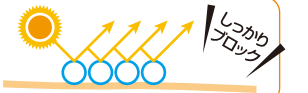


創美社のエモリエントオイル
15ml 4,200円(税込)
創美社のパック
80g 2,625円(税込)

朝のケア

つけているだけで透明美肌に!
美白しながらUVカット!紫外線吸収剤・パラベン
オイル不使用

パウダーが紫外線を乱反射!



美白成分ビタミンC誘導体がくすみやシミを明るくします。

日焼け止め乳液
SPF35
PA++

メイクもきまる!

汗に強いのでメイクが崩れにくく、くすみや毛穴を自然にカバーしますので、化粧下地に最適です。

オイルフリーで軽い使用感

色がつかないので、手や首にもおすすめです。

医薬部外品

創美社のホワイトニングUV
25ml 3,675円(税込)



粉おしろい
SPF23
PA++

つける時しっとりなのにサラサラ!
美肌がつづく粉おしろい

ヒアルロン酸、ユキノシタエキス配合で肌を乾燥させません。また、多孔質状の微粒子が余分な皮脂を吸着しますので、サラサラ感がつづきます。携帯にも便利。色は明るいベージュです。創美社のルースパウダーUV 2,625円(税込)