

取り扱い新商品のご案内

大豆まるごとミートシリーズ

国産大豆100%を丸ごと使用した無添加食品。遺伝子組み換え大豆は不使用。小麦グルテンなどのつなぎも使用していません。外国産の脱脂大豆を使用し、澱粉やグルテンなどで成型されたものもありますが、大豆まるごとミートは国産大豆を圧搾で搾り、しかも原料は大豆のみで成型されております。そのため、従来品は脱脂大

かき揚げや佃煮に大豆まるごとミート小えびタイプ

商品コード：121713
内容量：90g
税込価格：389円
(本体価格：370円)
入数：20
賞味期間：1年
JANコード：
4562111730031



4 562111 730031



フライや生姜焼きに大豆まるごとミートスライスタイプ

商品コード：121714
内容量：90g
税込価格：389円
(本体価格：370円)
入数：20
賞味期間：1年
JANコード：
4562111730024



4 562111 730024



唐揚げやチリソースなどに大豆まるごとミート手羽先タイプ

商品コード：121715
内容量：90g
税込価格：389円
(本体価格：370円)
入数：20
賞味期間：1年
JANコード：
4562111730017



4 562111 730017



ハンバーグや麻婆豆腐に大豆まるごとミートミンチタイプ

商品コード：121716
内容量：130g
税込価格：431円
(本体価格：410円)
入数：20
賞味期間：1年
JANコード：
4562111730222



4 562111 730222



炒め物や焼き物に大豆まるごとミートミートフィレタイプ

商品コード：121717
内容量：90g
税込価格：410円
(本体価格：390円)
入数：20
賞味期間：1年
JANコード：
4562111730215



4 562111 730215



唐揚げや南蛮煮などに大豆まるごとミートミートブロックタイプ

商品コード：121718
内容量：90g
税込価格：410円
(本体価格：390円)
入数：20
賞味期間：1年
JANコード：
4562111730208



4 562111 730208



青のりおかき

国内産もち米100%の生地に四万十産青のりをつき込み、アミノ酸等化学調味料不使用の青のり風味豊かな杵つきおかきです。

商品コード：160981
内容量：50g
税込価格：248円
(本体価格：236円)
入数：15
賞味期間：100日
JANコード：
4580286260658



4 580286 260658



わかめかき餅

国内産もち米100%の生地に鳴門産わかめをつき込み、味付けに海洋深層水塩を使用した磯の風味豊かな杵つきおかきです。

商品コード：160982
内容量：50g
税込価格：248円
(本体価格：236円)
入数：15
賞味期間：150日
JANコード：
4580286260665



4 580286 260665



よもぎ餅

もち米は国内産100%使用、よもぎは愛媛県久万産の生よもぎを100%使用、味付けの塩は高知県産新釜炊き上げ塩を使用したよもぎの風味豊かな杵つきおかきです。

商品コード：160983
内容量：50g
税込価格：248円
(本体価格：236円)
入数：15
賞味期間：100日
JANコード：
4580286260641



4 580286 260641



- ◎国内産薄力粉 500g(商品コード:130015)
本体価格(税込価格)320円(336円)→340円(357円)
- ◎国内産強力粉 500g(商品コード:130016)
本体価格(税込価格)340円(357円)→360円(378円)
- ◎国内産完粒粉 500g(商品コード:130005)
本体価格(税込価格)340円(357円)→360円(378円)
- ◎押麦(商品コード:130120)
本体価格(税込価格)340円(357円)→360円(378円)

編集後記

2ヶ月ほど前、家内が幼なじみ3人組でテレビに出演しました。土曜朝の番組の変身コーナーです。数ある申込みに勝ち抜いての出演です。ロケ当日は張り切って朝7時に都内に集合し、弘道お兄さんと一緒に美容エステを2軒ハシゴ、夕方から仕上げのヘアメイクと丸1日かけてリフレッシュ。夜の9時近くに仕上がり、応援団の3家族とご対面。家内はトップで登場。私と次男はオーツ!と驚いたが、娘はその化粧の派手さに圧倒されて「いつもの母さんじゃなーい!コワ〜い!」と固まり、良く見たらお笑い系のノリ。2番手のお友達はカワイイ系でパッチリ決まって、旦那はデロデロ。トリは、ビューティー系で旦那はウツトリ。三人様で個性を活かしてくれたスタイリストさん、ヘアメイクさんたちのプロの仕事はさすがでした。後日、放送を見終わって家内のコメントは「あんなにたくさんロケしたのに放送はあれだけ?もっと面白い会話がたくさんあったのに〜!!」私のコメントですか?残念ながらカットされました。

口下手なオジサン

お手数ですが営業又は仕入れご担当者様にご回覧下さい。

6
2010 Jun
通巻448号



SOKEN SHA NEWS

社是有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2010年6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

自然の恵み
いただきます

JASDAQ
証券コード7413

「パン粉商品」リニューアルのお知らせ
“自然の恵み「白神こだま酵母^{しらかみ}」使用”

ご愛顧を頂いております当社「パン粉商品」3品につきまして、この度リニューアルのため一部原材料を変更させて頂きます。従来品では「有機天然酵母(有機ドライースト、原産国:ドイツ)」を使用しておりましたが、より素



白神山地(秋田県総合食品研究所提供)

材の風味を活かす「白神こだま酵母[®]」(国内産天然パン酵母)に変更させて頂くものです。「白神こだま酵母[®]」は秋田県と青森県に広がる世界自然遺産の白神山地から秋田県総合食品研究所が採取し、良質なパン酵母として特許登録された国内産の野生酵母(自然界に自然に存在する天然酵母)です。この酵母は粗糖



との相性がよく、華やかな香りとほんのりした甘味のするしっとりした食感のパンを作ります。そのパン粉は日本人好みのサクッと軽く、素材の味をいっそう引き立たせます。また、酵母の変更に伴い、より自然な商品をお届けするよう原材料の見直しをさせて頂きます。主な変更といたしましては全品砂糖を鹿児島県喜界島産粗糖に、一部商品で使用しておりましたビタミンCを果汁粉末(アセロラ)に統一いたします。これにより、風味の向上とともに今後原料不足等で懸念される遺伝子組み換え原材料使用の心配が払拭されます。尚、価格・JANコード・内容量・入数の変更はございません。今後とも当社パン粉商品をよろしく願いいたします。※「白神こだま酵母[®]」は秋田県の登録商標です。※変更品は2010年6月以降順次切替予定です。

国内産小麦粉100%使用パン粉

商品コード：120831
内容量：150g
税込価格：158円
(本体価格：150円)
入数：30 賞味期間：180日
JANコード：
4901735208319



4 901735 208319



有機栽培小麦粉100%使用生パン粉

商品コード：120833
内容量：120g
税込価格：221円
(本体価格：210円)
入数：15 賞味期間：90日
JANコード：
4901735014569



4 901735 014569

有機栽培小麦&国内産小麦粉使用パン粉

商品コード：120829
内容量：150g
税込価格：189円
(本体価格：180円)
入数：15 賞味期間：180日
JANコード：
4901735020232



4 901735 020232



平成22年度産新物

「吉野の里の南高梅」いよいよ予約開始です。

奈良県吉野地方産の特別栽培南高梅を使用する予約限定販売梅干「吉野の里の南高梅」の予約を開始いたします。丹精込めて特別栽培された南高梅を一つ一つ熟度を見極め手摘みし、まろやかな味の平釜塩、国内産しそ(しそ漬のみ使用)で漬け込んだ梅干は昨年大変ご好評を頂きました。今年も6月〜7月上旬に漬け込み、手間を惜しまず昔ながらの土用干しを経て、じっくりおいしく仕上げた梅干をお届けします。お客様のお好みに合わせ、しそ漬・白干ともに大粒(一粒約15g〜)・中粒(一粒約7〜14g)をご用意しております。長雨の影響で昨年に比べ南高梅の収穫量が減少する見通しもありますので、お早めにご予約ください。

*土用干しとは…

「吉野の里の南高梅」は7月下旬(夏の土用の頃)からお盆位までの時期に梅を一粒一粒丁寧に並べて3日間ほど天日干しを行います。長時間強い日差しに当たると皮が破けてしまうため、天日干し期間中は毎日早朝のうちに天地返し(日に当てる面を変える)作業を行います。夏の強い日差しに当てる事でちょうど良い水分となり、食感がふっくらとして風味・保存性が向上、またしそ漬は鮮やかな色に仕上がります。

商品名	内容量	商品コード	JANコード	希望小売価格(本体価格)
しそ漬・大粒	1.5kg	040180	4901735020638	6,615円(6,300円)
しそ漬・中粒	1.5kg	040181	4901735020645	6,615円(6,300円)
白干・大粒	1.5kg	040182	4901735020652	6,615円(6,300円)
白干・中粒	1.5kg	040183	4901735020669	6,615円(6,300円)
しそ漬・大粒	3kg	040184	4901735020676	12,600円(12,000円)
しそ漬・中粒	3kg	040185	4901735020683	12,600円(12,000円)
白干・大粒	3kg	040186	4901735020690	12,600円(12,000円)
白干・中粒	3kg	040187	4901735020706	12,600円(12,000円)

※ご予約の詳細はご案内チラシをご参照いただくか、または担当営業マンにお問い合わせください。尚お届けは10月上旬以降を予定しております。

6月の店頭おすすめレシピのご案内

7月23日はカシスの日

カシスは真夏に収穫できる果実。北半球では7月、南半球では1月に収穫できます。さらに、カシスの色はとっても濃い紫。この色素はカシスアントシアニンと言われ、紫外線を強く浴びるほど色が濃くなります。すなわち、カシスは、紫外線を強く浴びるほどカシスアントシアニンを豊富に蓄え、栄養価の高い良質なカシスに生育するのです。こんなカシスの魅力を広めるため夏を象徴する真夏のこの日を日本カシス協会では、「カシスの日」としています。

【レシピのご案内】

「太陽のカシス」、「ジャフマック醗酵カシス飲料」は何れも希釈タイプの飲料なので、お手軽に水や炭酸、牛乳などで割るだけでお飲みいただけます。また、無糖ヨーグルトにフルーツソースとしてトッピングしたり、混ぜてもおいしくいただけます。そして、今回のおすすめレシピは、豆乳カシスドリンクをご紹介します。作り方はとっても簡単、カシス1、無調整豆乳3の比率でグラスに注ぎ、スプーンで混ぜるだけです。カシスの酸味が豆乳に反応して適度なとろみが生まれて、ヨーグルトドリンクのような程よい食感になります。



また、カシスドリンクを少し濃い目にして、氷を数個入れてミキサーにかけると「カシスの豆乳スムージー」のできあがり。また、氷を入れずにミキサーにかけてふわりとさせた後、お好みの容器に流し込んで冷凍すると豆乳カシスアイスを作ることが出来ます。これから夏に向けて是非お試しください。

豆乳カシスドリンク

【材料】(1人分)
太陽のカシスまたは醗酵カシス飲料……………40ml
無調整豆乳……………120ml
【作り方】
材料をグラスに注ぎ、スプーンなどでよく混ぜてください。濃度を変えることで甘さを調整いただけます。

【カシス関連商品のご案内】

太陽のカシス

商品コード：090330 内容量：500ml
税込価格：1,890円(本体価格：1,800円)
入数：12 賞味期間：1年
JANコード：
4901735019069 4 901735 019069



ジャフマック 醗酵カシス飲料

商品コード：090334 内容量：565ml
税込価格：1,890円(本体価格：1,800円)
入数：12 賞味期間：2年
JANコード：
4971969000041 4 971969 000041



ジャフマック 醗酵カシス粒

商品コード：160539 内容量：100g
税込価格：882円(本体価格：840円)
入数：20 賞味期間：1年
JANコード：
4971969000034 4 971969 000034

ジャフマック 醗酵カシス寒天ゼリー

商品コード：160939 内容量：100g
税込価格：315円(本体価格：300円)
入数：12 賞味期間：180日
JANコード：4971969000164 4 971969 000164



ジロロモーニ 全粒粉スパゲティでつくるおすすめのレシピ

卵とペコリーノチーズの全粒粉スパゲッティ

卵とペコリーノチーズの全粒粉スパゲッティはとってもシンプルなスパゲッティですが、とろりとした卵の黄身、カリッとした白身の食感、粗挽き黒胡椒のアクセントとチーズのおいしさがくせになります。卵かけ玄米御飯のようなスパゲッティです。火加減を調節して卵の黄身が固まらないようにするのがポイントです。



【材料】(1人分)
ジロロモーニ 全粒粉デュラム小麦 有機スパゲティ……………80g
卵……………2個
ペコリーノチーズ(すりおろす)……………大さじ2
べに花一番……………30ml
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……………小さじ1
粗挽き黒こしょう……………適宜
塩……………適宜
ゆで汁……………適宜

【作り方】

- ①1リットルのお湯を沸かし、沸騰したら塩を10g(小さじ2)入れ、全粒粉スパゲッティを8分間ゆでます。ゆで汁はとっておきます。
- ②フライパンにべに花一番油20mlを入れて、強火にかけ、卵1個を割り入れて、塩を一つまみふり、油で揚げるような感じで目玉焼きを作ります。
- ③目玉焼きの白身の裏側が色づいたら、火を止めます。余熱で白身のふちに色がつき、黄身が固まらないようにします。
- ④③にゆであがったスパゲッティを入れ、弱火にかけて、目玉焼きをつぶし、ゆで汁を少々入れてソースのように混ぜたら火を止めます。
- ⑤④にペコリーノチーズ大さじ1、オリーブオイル小さじ1を振りかけて、スパゲッティに絡めます。
- ⑥別のフライパンにべに花一番油10mlを入れて強火にかけて卵を割り入れ、塩を一つまみふり、ゆで汁を大さじ2加えてふたをして、蒸しながら加熱、目玉焼きの白身が8割程度固まったら火を止めます。
- ⑦⑤のスパゲッティを皿に盛り、その上に⑥の目玉焼きを乗せて、黒胡椒とペコリーノチーズをかけて出来上がり。



ジロロモーニ 全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティ

商品コード：140512 内容量：500g
税込価格：452円(本体価格：430円) 入数：12
賞味期間：2年
EANコード：
8032891767016 8 032891 767016

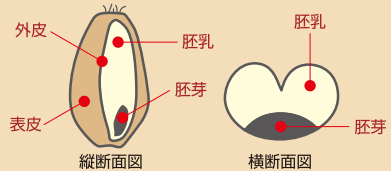
ジロロモーニ 有機エキストラヴァージンオリーブオイル

商品コード：101021 内容量：250ml
税込価格：1,050円(本体価格：1,000円)
入数：12 賞味期間：2年
EANコード：
8032891760512 8 032891 760512

全粒粉について

小麦の粒は、表皮・外皮・胚乳・胚芽から成り立っています。白いパスタは、表皮、外皮、胚芽を除き、胚乳の部分だけを使っています。これに対して全粒粉は、粒の一番外側の表皮だけを取り除き、食物繊維の多いふすま(外皮)と胚芽を残しています。胚芽は芽となる部分ですから、栄養が豊富です。ビタミンE、B1、B2、B6をたっぷりふくんでいます。外皮(ふすま)は食物繊維と鉄、マグネシウム、亜鉛などのミネラル、葉酸が豊富です。

全粒粉は、胚乳のでんぷんやたんぱく質と一緒に、ビタミンやミネラルをバランスよく摂ることができます。

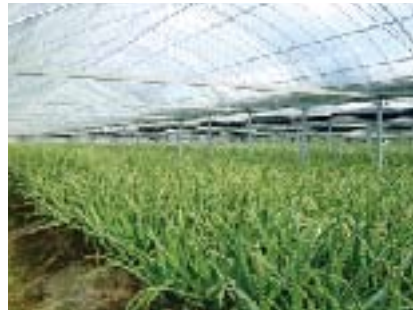


「有機栽培キダチアロエエキス」産地変更のお知らせ “高知県四万十産100%”

この度ご愛顧を頂いております「有機栽培キダチアロエエキス 500ml・720ml」の2品につきまして、原料の産地表記を「国内産」から「**高知県四万十産**」に変更させていただきます。本品は国内で有機栽培されたキダチアロエの葉をそのまま搾ったものですが、より商品内容を向上し、産地を自然環境に恵まれ、日本最後の清流と言われる**高知県の四万十川中流域に限定**させていただきます。また、産地限定に伴い、より良い商品をお届けするべく製造方法を見直し、従来の透明感を残しつつ、**キダチアロエの葉の成分をできるだけ残す製法**に変更いたします。尚、原材料(有機栽培キダチアロエ100%)・価格・JANコード・内容量・入数の変更はございません。



四万十川



ビニールハウス内部



数ある有機ほ場のうち、四万十川沿いに位置するビニールハウス

有機栽培キダチアロエエキス 500ml

商品コード：090248 内容量：500ml
税込価格：2,625円(本体価格：2,500円)
入数：12 賞味期間：2年
JANコード：
4901735018659 4 901735 018659



商品写真(500ml)
*720mlも同デザインです。
*新パッケージ品は随時切替予定です。

有機栽培キダチアロエエキス 720ml

商品コード：090249 内容量：720ml
税込価格：3,675円(本体価格：3,500円)
入数：12 賞味期間：2年
JANコード：
4901735018666 4 901735 018666

季節のおすすめ美容法

6月編 by 創美社

からだとお肌の湿熱対策 その1

暑くてじめじめする季節になりました。からだや皮フに湿熱(余分な熱や水分)がたまりやすい時期です。湿熱対策におすすめの玄米サワーでだるさを予防しましょう!

良質のアミノ酸＋クエン酸で夏バテ防止!

この時期に弱りやすい腎臓は水分代謝、肝臓は解毒をする役割ですが、果物の酸味・苦味と玄米酢に含まれるアミノ酸が腎や肝を補い、だるさやむくみを予防。玄米酢や果物に含まれるクエン酸はブドウ糖をエネルギーとして使う時に必要。また、疲労物質乳酸の分解を促進します。

玄米サワーの作り方

玄米酢 900ml + 粗糖 1kg + 夏みかん又は甘夏 1kg (皮付きの6つ切にする) または 青梅 1kg (ヘタをとって楊子で穴をあける)
果物は洗って水気をしっかり拭きとりませう

6～9月頃まで毎日こしゆのあとの1杯がおすすめ!
水で3～4倍にうすめて飲んで下さい
広口ビンに全ての材料を入れる。1日一回中身をお玉などで混ぜる。2週間で飲み頃に。(果物はとりだす)

・・・お肌の湿熱対策は超微粒子パウダーでスッパリ解消!・・・

汗の不快感に(かゆみ、におい)

角質水分量が20%を超えるとあせもなどのかゆみの原因に。「創美社の粉・粉・粉」は多孔質状のパウダーが余分な汗を逃がして皮フの表面をさらさらに。汗の不快感をスッパリ解消します。

水虫・おむつかぶれにきび予防

紫外線対策に

色がつかないので、手や首にもおすすめです。男性やお子様にも

季節限定商品



創美社の粉・粉・粉(フェイス&ボディパウダー)
40g 2,205円(税込) 商品コード：173107
JANコード：4989638000230 4 989638 000230

汗と紫外線を同時にシャットアウト!

紫外線を乱反射!
真球状のパウダーだから肌にあたるのはこの1点のみ。さらにアミノ酸コーティングで肌にやさしい!