

取り扱い新商品のご案内

小麦ふす丸

小麦ふす丸は新食感の食物繊維をたっぷり含んだシリアルです。原料は国内産玄米と国内産ハト麦・小麦ふすまを使用。牛乳やヨーグルトに入れて、またアイスクリームやトッピングなど。野菜サラダのトッピングやパスタに混ぜ合わせるのもおすすめです。

商品コード：130217
内容量：100g
税込価格：494円(本体価格：470円)
入数：30 賞味期間：6ヶ月
JANコード：4907577011278



販売の再開と価格変更のご案内

昨年秋口より原料調達の遅れにより一時販売を休止しておりました「有機アマランサス粒」につきまして、この度原料調達の見通しがつかしました為、販売を再開させていただきます。

有機栽培アマランサス粒

商品コード：450231 内容量：200g
税込価格：609円(本体価格：580円) 入数：30
賞味期間：1年
JANコード：4901735018024



商品変更のご案内

おいしいとこ採りのアカシア蜂蜜ですが、国産アカシア蜂蜜の品薄により、ブレンドしている中国産との割合の変更により、商品の一括表示並びにラベルが表示が変更になります。

おいしいとこ採りのアカシア蜂蜜

商品コード：060281 内容量：450g
税込価格：1,470円(本体価格：1,400円)
入数：24 賞味期間：2年
JANコード：4905609200119



商品を製造しているメーカーの変更により、現在の商品コードの黒こしょう餅の販売を終了し、新たに新商品として発売させていただきます。

内容につきましては国内産水稻餅100%の生地を以前は米油とごま油でしたが、高知産新釜炊き上げ塩で味付けしたごま油とスパイシーな黒胡椒の味がお楽しみいただける大人のおかきです。

黒こしょう餅

商品コード：160194 内容量：120g
税込価格：273円(本体価格：260円)
入数：15 賞味期間：5ヶ月
JANコード：4904524208156

FOODEX JAPAN 2011出展のご報告

当社は、3月1日から4日、幕張メッセ(千葉市)で開催されたFOODEX JAPAN 2011 イタリアゾーンにて「ジロロモーニ」ブランドで出展いたしました。

3月3日には、イタリア貿易振興会セミナールームにてイタリアから来日された有機農業協同組合ゼネラルマネージャー、ジャンルカ・ベッタレリ氏による40分間のミニ講演会「ジロロモーニブランドの紹介」を開催しました。講演会の最後には「ジロロモーニ 古代小麦グラッツィエッラ・ラ 有機スバゲッティ」と「ジロロモーニ 有機パスタソース トマト&バジル」の試食も行い、参加された皆様からは、古代小麦スバゲッティの美味しさに数々のお褒めの言葉をいただくとともに数々のご質問をいただきました。ご来訪、お立ち寄り頂きました皆様に感謝申し上げます。





ジロロモーニブース

ジャンルカ・ベッタレリ氏によるミニ講演会の様子

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。

商品価格変更のお知らせ

原材料価格高騰により、5月2日より下記商品の価格を変更させていただきます。ご迷惑をおかけいたしますが、よろしくお願いいたします。

麻婆豆腐の素(レトルト)

商品コード：110713 内容量：180g
旧税込価格：305円(本体価格：300円)
新税込価格：315円(本体価格：300円)
入数：40 賞味期間：1年
JANコード：4901735018246

ハヤシビーフ(レトルト)

商品コード：121800 内容量：180g
旧税込価格：378円(本体価格：360円)
新税込価格：389円(本体価格：370円)
入数：40 賞味期間：1年
JANコード：4901735018239

チキンカレー(レトルト)

商品コード：121802 内容量：180g
旧税込価格：357円(本体価格：340円)
新税込価格：368円(本体価格：350円)
入数：40 賞味期間：1年
JANコード：4901735018260

古式原糖

商品コード：060322 内容量：800g
旧税込価格：599円(本体価格：570円)
新税込価格：614円(本体価格：585円)
入数：12
JANコード：4901735020195

販売終了のご案内

下記商品の販売を誠に勝手ながら終了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した。

◎アマランサス粉末(有機使用)(商品コード:450230)

◎シークワサードレッシング(商品コード:111059)

編集後記

震災から1週間、お得意先様、お取引先様の安否がほぼ確認できてホッとした。イタリアのジーノ・ジロロモーニさん、ジャンルカ・ベッタレリさん、オリーブオイルのマリオさん、オーストラリアのオーガニックペに花油を供給してくれているティナさんから励ましのメールも届きました。オーガニックの仲間は、世界的にはまだ少数派だがとても心が豊かで、いつでも繋がっています。

ところで、被災地とは比べようもなく、私事で恐縮ですが、計画停電による通勤電車の不安定な運行、物流センター、受注センター、各家庭の停電、スーパーなどの食料品、雑貨類、ガソリンスタンド渋滞のパニック的な購買行動を見て、体験している事は、意外とストレスが溜まります。もちろん原発の情報にも…。何かできる被災地支援はないか考えてみるものの、簡単に思いつくものではない。せめて募金や援助物資の提供ぐらいでしょうか。とにかく、今は、関係する皆さんと協力して日々の仕事をきっちりとこなしていくことが先ずは第一と考えました。被災地と日本全体の日も早い復旧と復興を目指して！

自然と仲良くしたいオジサン

4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

5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。

4
2011 Apr
通巻458号



SOKEN SHA NEWS

社是有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2011年4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

自然の恵み
いただきます

3月11日に発生した東北地方太平洋沖地震により亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災された皆様、お得意様、お取引先様の皆様に心よりお見舞いを申し上げます。

一日も早い復旧と復興を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

「国内産・有機栽培ケールの青汁」
リニューアルのお知らせ

沖縄県宮古島産スピルリナをプラス・栄養機能食品(鉄)

ご愛顧を頂いております当社「国内産・有機栽培ケールの青汁」につきまして、現代人に不足しがちな鉄分の補給にもお役立て頂くとともに、より自然なおいしさを向上させる為、リニューアルをさせていただきます。

主なリニューアル内容としては、従来品原料の国内産有機ケール、有機オリゴ糖に加え、新たに国内産有機ケールを増量し、植物性鉄分を豊富に含む沖縄県宮古島産スピルリナ(藻類)を使用致します。この新配合により、本品1包(5g)を摂取する事で、従来の食物繊維・カルシウム・ビタミンA・ビタミンCに加え、鉄分を厚生労働省が定めた栄養素等表示基準値の約32%摂取する事ができます。尚、従来の飲みやすいおいしさと、ケールの繊維を残し水に溶けやすいフリーズドライ(凍結乾燥)製法という商品特長は変わりません。

本品は一般的な動物性原料由来(血液)の鉄分を使用せず、植物性鉄分のみを使用しておりますので、動物性の食事をひかえている方にもおすすめです。また、本品に使用するスピルリナの植物性鉄分は吸収が良いのが特長です。

今回のリニューアルに伴う価格・JAN・内容量・入数の変更はございませんが、パッケージデザインおよび「栄養機能食品(鉄)」としての表示及び原材料・商品特長など文言の一部を変更させていただきます。今後とも当社「国内産・有機栽培ケールの青汁」をよろしくお願いいたします。

【なぜ鉄分なのか?】

現代人にとって偏った食事やダイエットなどにより、鉄分が不足し、問題視されています。最近鉄補給をアピールしている商品が発売されているのもそれが原因と考えられます。従来品にも鉄分は含まれておりますが、さらに鉄分を組み合わせる事で、よりバランスの取れた栄養素を青汁から補給する事が可能です[リニューアル品は従来品の約10倍となる、鉄分を1袋(5g)当たり2.44mg含有しています]。

〈参考データ:本品1袋で摂取できる鉄分を野菜・海藻類で換算した場合 *五訂増補食品成分表より〉

ほうれん草(生葉)：生葉で約122g分です。

モロヘイヤ(生葉)：生葉で約244g分です。

焼きのり：全型で約3枚分です。

大豆(乾燥)：約26g分です。

国内産・有機栽培ケールの青汁(5g×7包)

商品コード：010111 内容量：5g×7包
税込価格：1,575円(本体価格：1,500円)
入数：12 賞味期間：1年
JANコード：4901735011407



国内産・有機栽培ケールの青汁(5g×30包)

商品コード：010115 内容量：5g×30包
税込価格：6,300円(本体価格：6,000円)
入数：6 賞味期間：1年
JANコード：4901735011414



【原材料】

現行品：有機緑葉ケール(三重県・静岡県・九州)、有機オリゴ糖、有機ケール粉末(三重県・静岡県・九州)、スピルリナ(沖縄県宮古島)

⇒ 変更品：有機緑葉ケール(三重県・静岡県・九州)、有機オリゴ糖、有機ケール粉末(三重県・静岡県・九州)、スピルリナ(沖縄県宮古島)

※有機ケールの産地につきましては生育状況などにより、変更となる場合があります。※変更品は2011年5月以降随時切替予定です。※画像は開発中のものです。

※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。

※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。

国内産キダチアロエ粒状 新発売

国内産キダチアロエ100%・お徳用サイズ70g

この度国内産キダチアロエの葉を100%使用した「国内産キダチアロエ粒状」を新発売いたします。国内産の新鮮なキダチアロエの葉を100%そのまま乾燥・粉末化し、食べやすい粒状にしました。従来品同様、ゼラチン・菜種硬化油などの成型剤を使用していません。また、本品は財団法人日本健康・栄養食品協会の厳正な審査をパスした製品にのみ表示が許可されるJHFAマーク付き商品です。従来品の「国内産有機栽培キダチアロエ粒」共々ご愛顧頂きますようお願いいたします。

原材料名：キダチアロエ（高知県）

国内産キダチアロエ粒状

商品コード：050919
税込価格：2,625円（本体価格：2,500円）
内容量：70g（250mg×約280粒）
入数：6×4 賞味期間：2年
JANコード：
4901735021093

4 901735 021093



※画像は開発中のものです。

季節のおすすめ美容法

4月編 by 創美社

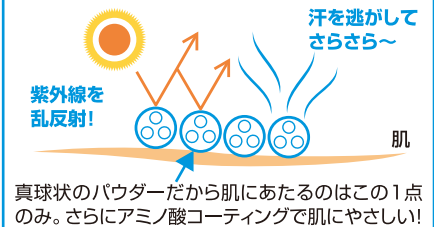
季節限定商品

春にぐ〜んと増える紫外線・花粉・ホコリ・汗…

スッカリ

春先の肌トラブルは粉・粉・粉で解消！

汗と紫外線を同時にシャットアウト！



◎紫外線対策に

クリームタイプの日焼止めが苦手な方におすすめ。特に、首まわりは汗対策にもなり一石二鳥！こまめにつけると効果的。

◎汗の不快感に（におい、かゆみ防止）

汗をかく所（首、脇の下、ひじ、ひざの内側等）に、お風呂上がりや外出前にうすくつけます。制汗剤と違い、皮膚の生理機能を妨げません。

◎水虫対策にもオススメ

外出前につけると、日中の足のムシ方が違います。汗が出た後もサラッと感がつづいて快適！

◎花粉症に

粉・粉・粉をつけると肌表面に花粉がつきにくくなります。

〈粉・粉・粉って？〉

1つで汗対策と紫外線対策が同時にできる優れもののパウダーです！

〈特徴は？〉

多孔質 ……汗を上手に逃します。皮膚呼吸も妨げません。

（小さい穴がたくさんあいた状態）

真球状

（球のようなまんまるの形）

無色透明の超微粒子 ……つけた感じがほとんどないくらい軽いつけ心地。

◎顔や背中のにきび予防

粉・粉・粉が余分な皮脂をとり、ホコリをよせつけません。

◎Tゾーンのテカリ予防に

脂性肌の方できめの粗い方は粉おしろいのかわりにつけるとテカリをおさえます。

◎ベビーパウダーとして

一般的なベビーパウダーとちがい、皮膚呼吸を妨げないので安心してお使い頂けます。

ほんのりユーカリの香り（ユーカリ葉油配合）

創美社の粉・粉・粉 40gパフ付
（フェイス&ボディパウダー）

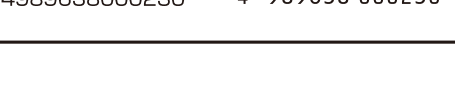
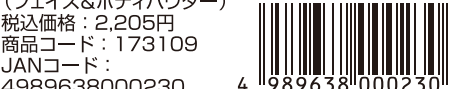
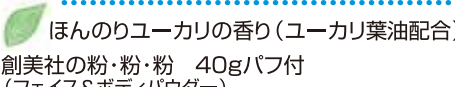
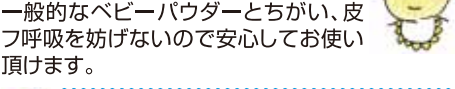
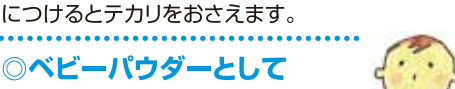
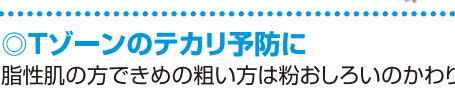
税込価格：2,205円

商品コード：173109

JANコード：

4989638000230

4 989638 000230



4～5月旬素材とジロロモーニロングパスタ特集

パスタはイタリア語で「生地」という意味。ジロロモーニのロングパスタは、タンパク質が多く、硬質の有機栽培小麦粉・デュラム小麦から作られています。ジロロモーニのロングパスタはその形状や大きさ、材料によって5種類のバリエーションが揃います。今月号では、その5種類のロングパスタと、それぞれの相性によりレシビをご紹介します。



■デュラム小麦 スパゲッティ

トマトソース、オイルソースなど基本的にどのソースとも相性が良いです。

■全粒粉小麦 スパゲッティ

カルボナーラソース、ジェノベーゼソースなどの少しこってりした、個性的なソースや和風ソースにおすすめです。

■古代小麦 グラツィエッラ・ラ スパゲッティ

独特の風味を味わっていただくため、オイルソースなどのシンプルなおソースがおすすめです。

■デュラム小麦 リングイネ

濃いめのソースや、麺がのびづらいためスープパスタにもおすすめです。

■デュラム小麦 スパゲッティーニ

シンプルなトマトソースや軽めの味付けによく合います。また、冷製パスタ料理にもおすすめです。



1.65mm 茹で時間：8分
商品コード：140511
内容量：500g
税込価格：452円
本体価格：430円
EANコード：8032891767009

8 032891 767009



1.65mm 茹で時間：8分
商品コード：140512
内容量：500g
税込価格：452円
本体価格：430円
EANコード：8032891767016

8 032891 767016



1.8mm 茹で時間：8分
商品コード：140513
内容量：500g
税込価格：704円
本体価格：670円
EANコード：8032891767009

8 032891 767023



2.95×1.2mm 茹で時間：7分
商品コード：140518
内容量：500g
税込価格：452円
本体価格：430円
EANコード：8032891767115

8 032891 767115



1.4mm 茹で時間：5分
商品コード：140517
内容量：500g
税込価格：452円
本体価格：430円
EANコード：8032891767108

8 032891 767108



ツナとしめじ

【材料】（2人分）
デュラム小麦スパゲッティ…160g
有機パスタソースマト&バジル…2/3瓶（約200g）
オリーブオイル…大さじ1
しめじ（石づきを取り、ほぐす）…1/2パック
Oh!ツナ（ツナ缶）…1缶
フレッシュバジル…4～6枚
塩・こしょう…少々

【作り方】
①鍋にお水を1.6リットル入れ、火にかけます。

②①の水が沸騰したら塩を16g入れ、スパゲッティを7分茹でます。

③フライパンにオリーブオイルを入れ、しらす、長ねぎを入れて、火にかけます。

④②のスパゲッティが茹で上がった後湯を切り、③に加え、加熱しながらパスタソーストマ&バジルを加えてよくあえ、塩、こしょうで味をととのえます。

⑤器に盛り付け、フレッシュバジルをのせて出来上がり。



じゃこと長ねぎの和風スパゲティ

【材料】（2人分）
全粒粉スパゲッティ…160g
じゃこ…50g
長ねぎ…1本
のり佃煮（岩のり入り）…小2
玉ねぎドレッシング…60cc
和風だし…少々
塩、こしょう…少々
オリーブオイル…大さじ1

【作り方】
①塩を加えたお湯2リットルでパスタを茹で始める。

②パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

③パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

④パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑤パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑥パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑦パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑧パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑨パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。



夏野菜のペペロンチーノ

【材料】（2人分）
古代小麦スパゲッティ…160g
ブロッコリー…1株（300～350g）
アンチョビ…4枚
にんにく…1～2片
鷹の爪…1本
ペコリーノチーズ（すりおろす）/パルミジャーノレッジャーノ（でも可）…大さじ2～3
べに花一番…大さじ4
オリーブオイル…適宜

【作り方】
①塩を加えた湯2リットルでパスタを茹で始める。

②パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

③パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

④パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑤パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑥パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑦パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑧パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑨パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。



やわらかブロッコリー

【材料】（2人分）
デュラム小麦リングイネ…160g
ブロッコリー…1株（300～350g）
アンチョビ…4枚
にんにく…1～2片
鷹の爪…1本
ペコリーノチーズ（すりおろす）/パルミジャーノレッジャーノ（でも可）…大さじ2～3
べに花一番…大さじ4
オリーブオイル…適宜

【作り方】
①塩を加えた湯2リットルでパスタを茹で始める。

②パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

③パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

④パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑤パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑥パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑦パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑧パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。

⑨パプリカはヘタと種を除いて5mm幅に切り、ズッキーニは5mm幅の輪切りモロッコインゲンハ3等分に切る。



ツナと水菜のスパゲッティーニ

【材料】（2人分）
デュラム小麦スパゲッティ…160g
Oh!ツナ（ツナ缶）…1缶
水菜（5センチ程度に切る）…2把
鷹の爪（種を取り輪切りにする）…1本
オリーブオイル、塩、白胡椒…適宜
茹で汁…適量

【作り方】
①スパゲッティーニを茹でます。（塩分1%の塩水で茹でてください。）

②スパゲッティーニにオリーブオイルと輪切りにした鷹の爪を入れて温め、ツナを入れほぐし、塩、胡椒をする。

③切った水菜と、茹で汁を②に入れ炒める。

④茹で上げたスパゲッティーニを③に入れよく混ぜ、オリーブオイルを香り付けにたらし。

⑤④を蒸し焼きしている間にリングイネを茹でます。（塩分1%の塩水で茹でてください。）

⑥ブロッコリーが柔らかくなったら、フォークなどでつぶします。ソースの味を見て塩分が足りなければ、塩か茹で汁を入れます。

⑦茹で上がったリングイネを⑥に入れて和えます。火を止めてペコリーノチーズを入れて良く和えてください。

⑧皿に盛り付けて、仕上げにオリーブオイルを適宜まわしかけます。