

「いわだれの花削りかつおぶし」リニューアルのお知らせ “ベンツピレンが少ない製法、化学調味料・着色料無添加”

商品名およびパッケージの変更をさせていただきます。本品はベンツピレンが少なくなるよう、一般的なかつおぶしの製法で行う「くん乾(煙でいぶす)」工程を行わず、岩垂(いわだれ)博士が発明した“くん液”(木酢液を蒸留)を用いて製造しております。その為より商品特性にふさわしい商品名「花削りかつお」に変更させていただきます。商品名・パッケージは変更いたしますが、製法・価格・JANコード等の変更はございません。尚、本品が一時欠品となり、大変ご迷惑をお掛けしました事、深くお詫び申し上げます。今後ともご愛顧の程お願い申し上げます。

いわだれの花削りかつお
商品コード:160107 内容量:4g×5
税込価格:378円(本体価格:360円)
入数:30 賞味期間:1年
JANコード:4901735015061



4 901735 015061
*画像は開発中のものです。実際の商品とは異なる場合があります。



NEW
item

新商品のご案内

太田油脂 毎日えごま

現代の食生活に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α -リノレン酸)が豊富に含まれる「えごま油」を持ち運びに便利な小袋入りにしました。食べたいものにかけるだけ!

原材料:食用えごま油[中国他]

商品コード:100034
内容量:120g(4gX30p)
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:
4962311110143



マルシマおこのみ醤油

国産大豆、国産小麦を杉桶でじっくり熟成させた醤油にハーブ&スパイスなどをブレンドし、スパイシーな醤油に仕上げました。いろいろなお料理にお好みでご使用ください。焼きそば、焼きうどん、チャーハン、野菜炒め、オムレツ等に。

原材料:しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦を含む)、麦芽水飴、粗糖、かつお節エキス、りんご酢、食塩、黒胡椒、タイム、バジル、マジョラム、ローレル、ガーリック
商品コード:263112 内容量:200ml
税込価格:504円(本体価格:480円)
入数:24 賞味期間:1年
JANコード:
4978326 018855



童仙房 有機栽培三年宇治番茶

農業、化学肥料を一切使用しないで栽培された生育三年以上経過したお茶の茎と葉を使用し、程よく熟成させた後、独自の製法で焙煎、仕上げた香ばしい三年宇治番茶です。そのままお飲みいただけるほか、梅醬番茶などアレンジしてお飲み下さい。

原材料:国産有機緑茶
商品コード:080200
内容量:120g
税込価格:499円(本体価格:475円)
入数:50 賞味期間:10ヶ月
JANコード:4580302650128



SOKEN Information

パッケージ表記変更のお知らせ

ネオハイミックス(砂糖不使用)のパッケージが変更いたします。以前ネオハイミックス加糖の変更をご案内させていただきましたが、ネオハイミックス加糖と同様、国内産小麦粉に小麦胚芽、アルミニウムを使用しないベーキングパウダー等を加えた商品特長をわかりやすくお伝えするために表記を変更いたします。表記変更に伴う、商品仕様・内容量・JANコード・価格の変更はありません。

ネオハイミックス (砂糖不使用)

商品コード:130002 内容量:430g
税込価格:441円(本体価格:420円) 入数:30
賞味期間:6ヶ月 JANコード:4901735300020



パッケージ変更のお知らせ

◎従来のルンブレンゴールド(商品コード:050380)にDHA、EPAを加え「Newルンブレンゴールド」にリニューアルいたします。体内で大切な働きをするLR(ルンブルクスルベルス)末に田七人參、ウコン、DHA、EPA、ビタミンB₁、ビタミンB₆をバランスよく配合いたしました。

New ルンブレンゴールド

商品コード:050560 内容量:180カプセル
税込価格:12,600円(本体価格:12,000円)
入数:24 賞味期間:3年
JANコード:4947316029157



◎果実酵母うめ味(商品コード:030217)と果実酵母マーベル(商品コード:030218)のキャップが中栓の王冠がなくなり、一体型のキャップに変更になります。またうめ味はシュリンクも変更になります。(順次切り替えとなります。)

果実酵母うめ味

商品コード:030217 内容量:565ml
税込価格:3,990円(本体価格:3,800円)
入数:12 賞味期間:2年
JANコード:4971969203121



果実酵母マーベル

商品コード:030218 内容量:565ml
税込価格:5,040円(本体価格:4,800円)
入数:12 賞味期間:2年
JANコード:4971969202578



編集後記

5月より家庭菜園を始めました。市民農園が当選したのです。15㎡の小さな畑です。畑に有機肥料を入れて耕し、夏野菜の苗を数種類植えました。それから2ヶ月、周りの畑はベテランの方ばかりでススクスと育っていますが、我が畑はスタートも遅かったのもありちょっと見劣りしていました。ところが最近ズッキーニ、茄子、イタリアンパセリが思いのほか成長して収穫が始まりました。とにかく手間ひまかけて野菜が育って、おいしくいただけることは楽しい。この夏、これからの楽しみは収穫した枝豆でビールです。

草彥系のおジサン

Editor's note

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 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をご覧ください。

お手数ですが営業又は仕入れご担当者にご回覧下さい。

通巻462号

2011
August 8

LOVE
FOOD
PEACE



おいしい時間があふれ出す。 創健社

創健社のコーポレートコミュニケーションワード

「LOVE ▶ FOOD ▶ PEACE」

このたび当社は、コーポレートコミュニケーションワード「LOVE ▶ FOOD ▶ PEACE」を設定いたしました。

またこれに伴い会社ロゴマークも「LOVE ▶ FOOD ▶ PEACE」をモチーフとしたものに刷新し、順次商品パッケージなどにも表記してまいります。

創健社は1968年の創業以来一貫して生活の全てを支える食のあり方を正直にまじめに考え続けてきた食品会社です。

食は人間を作り上げる上での基本的なものです。栄養的な側面では体を作り上げることはもとより、文化であり、人と人の絆を結び、楽しみでもあります。しかし、現代の日本の食卓は大きく変動しており、このままでは食の未来に危機を感じ、食のあり方をデザインすることで未来を救いたいというミッションを掲げて作り上げました。

「LOVE ▶ FOOD ▶ PEACE」メッセージ

LOVE

とは何でしょう？

FOOD

とは何でしょう？

PEACE

とは何でしょう？

「LOVE」とは「必要な時間を惜しまない、ものづくりの精神」のこと。

国内や海外の選び抜かれた原料はもちろんのこと、基本調味料や油の製法、食品や飲料、お菓子のつくり方まで、創健社の全製品に、手間ひま省かず、たっぷりの時間をかけた愛情が注がれています。

「FOOD」とは「わたしたちに元気をくれる本物の食べもの」のこと。

今、わたしたちのまわりには、効率のために必要なプロセスを省いて、不用品食品添加物で味や食感を補うつくりものの食品があふれています。創健社がお届けするのは、無添加で本来のおいしさが味わえるほんものだけです。

「PEACE」とは「食べることが楽しくなるようなおいしさ」のこと。

たっぷりの愛情とたっぷりの時間をかけてつくっているから安心して食べられる。もちろん体にもいい。しかもおいしい本物の食べものばかり。創健社は、笑顔がこぼれ、おしゃべりがはざむ食卓の味方です。

大切な誰かのために、すこやかさをつくりだす場所と時間。すべての人の心と身体の原点、食卓を舞台に、創健社の未来づくりが始まります。すっかりやせ細ってしまった食文化を、豊かでふくらみのあるものに育てて行くため、生産する人、販売する人、買う人、贈る人、食べる人、たくさんの仲間と一緒に「LOVE ▶ FOOD ▶ PEACE」な世界をめざしてまいります。



社は 有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2011年8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

※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。

お休みさせていただきます。

2011年 イタリア研修レポート

第2回目

6月8日(水)イタリア研修ツアー2日目、イタリア北東部トレビゾ近くのおーガニックショップ「NaturaSi」を見学させていただきました。「NaturaSi」は、北イタリアを中心に展開しているオーガニックショップです。訪れた店舗は面積がおよそ35坪から40坪くらい、外観は緑と黄色、赤でまとめられ、一見して「ナチュラル」的な印象を受けます。店内には、店長の他スタッフの方が5名程おり、気さくに対応していただきました。商品数4,000種以上、野菜、果物、肉・ハム・チーズ類(量り売り)、豆腐やがんもどきなど、大豆製品も豊富に置いてあります。調味料もオリーブオイルやバルサミコ酢の他、しょう油だけでなく、甘酒まであります。日本製ではなさそうですが、和風の調味料など多数ありました。又、意外だったのが、「ひじき」に「昆布」で、200gで6ユーロくらいしました。(イタリア人とひじきのイメージは私の中では意外でした。)豆類も豊富でした。驚くべきは、パスタの品数です。3尺棚8本くらいに様々な種類の乾麺パスタが並んでいました。ロングパスタ系では、カッペリーニ、フェデーニ、スパゲッティーニ、リングイネ、ブカティーニ、リッチャレッレ、フェットチーネなどが並んでいます。又、ショートパスタは種類が豊富で、カネロニ、キフェリ・リガーティ、ジュメーリィ、マケロニ・リガーティ、ペンネ、アニョロッティ、トルテリーニ、トルテローニ、メッツァルーナ、ラビオリなど、ロングパスタよりも種類が多いくらいです。ジロロモーニパスタは日本で未発売の



パスタ売り場



ハーブ売り場

ものも含め10種類くらいありました。お店での売れ筋商品について、店長のジャンカルロ・モーロさんにお話を伺いました。売上の核となっているのが、「ハーブ関連商品」との事で、レジに近い壁一面、3尺棚4本くらい(200種以上)を占めていました。お茶、濃縮液、サプリメント、アロマといった身体美容・改善に有効だと思われるものが売られています。イタリアでは、ハーブが日常的に利用されているそうで、特にバジリコ、セージ、タイム、ローズマリー、オレガノなどは、毎日の料理に欠かせない定番ハーブだそうです。ツアー中の店頭でも様々なハーブ鉢が並んでいるのを見かけました。自家製ジェノベーゼの材料になるバジリコ、パーベキューの肉の香り付けに欠かせないのがローズマリー、セージは豚肉によくあうとの事です。又、良くサラダのメニューで見かけたのが、モッツアレッラ・チーズをトマトにのせたものに、バジルを細切りにして、胡椒少々とおリーブオイルをたっぷりかけたものです。イタリアのオーガニックショップの商品の一つ一つを通して広がっていくのは、やはりイタリアに根付いた食習慣なのだと感じました。



店長のジャンカルロ・モーロさん



チーズの冷蔵ケース、量り売りもしている。

営業本部
石崎春彦

「五穀大黒」リニューアルのお知らせ

“食物繊維、ビタミンB1、鉄分、亜鉛、マグネシウムの補給におすすめ”

ご愛顧を頂いております当社「五穀大黒」・「五穀大黒(分包)」の2品につきまして、よりおいしくお召し上がり頂く為、リニューアルをさせて頂きます。主なリニューアル内容としては、従来品に使用していた「アマランサス」を、日本古来から食されていた「ひえ」に変更いたします。また、より一層の風味向上を図り、雑穀のブレンド比を見直しました。現代人に不足しがちな栄養素の補給にもおすすめです。特に鉄分は白米の2倍、食物繊維は約15倍、ビタミンB1は約4倍含まれています(五訂増補日本食品標準成分表との比較)。毎日の食事にごお取り入れ下さい。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、原材料・商品特長など文言の一部を変更させて頂きます。今後とも当社「五穀大黒」をご愛顧の程お願い申し上げます。

【原材料】 現行品:餅きび(中国)、大麦(国内産)、餅あわ(中国)、はと麦(タイ)、
アマランサス(米国)

変更品:大麦(国内産)、餅きび(オーストラリア)、餅あわ(国内産)、
はと麦(タイ)、ひえ(オーストラリア)

さば缶詰2種類 近日発売

“西日本で水揚げされた「さば」使用、
丸大豆本醸造醤油・鹿児島県喜界島産粗糖・地中海の天日塩使用”

この度西日本で水揚げされたさばを使用した缶詰を2種類新発売いたします。1品は杉桶でじっくり発酵・熟成させた丸大豆本醸造醤油・鹿児島県喜界島産粗糖のみで味付けしました。もう1品は南イタリアの海水を伝統的な天日塩田で長時間かけて天日乾燥・結晶化させた地中海の天日塩を使用した水煮です。いずれも国内産さばならではの風味を活かしておりますので、おかずやおつまみにももちろん、保存食としてもぜひご愛用下さい。

*いずれの商品も原材料・包装資材の都合により、発売時期が前後する場合がございます事をご了承下さい。

五穀大黒

商品コード:130433 内容量:500g
税込価格:1,029円(本体価格:980円) 入数:20 賞味期間:1年
JANコード:
4901735009794



五穀大黒(分包)

商品コード:130434 内容量:20g×20包
税込価格:924円(本体価格:880円) 入数:20 賞味期間:1年
JANコード:
4901735012282



*変更品は2011年10月以降随時切替予定です。

さば味付け

商品コード:121406 固形量:140g 内容総量:190g
税込価格:294円(本体価格:280円) 入数:24 賞味期間:3年
JANコード:
4901735021246



さば水煮

商品コード:121407 固形量:140g 内容総量:190g
税込価格:284円(本体価格:270円) 入数:24 賞味期間:3年
JANコード:
4901735021253



今年の夏休みは、べに花一番＋お米でつくったカレールウ＋旬の野菜で “揚げナスとかぼちゃのヘルシーカレー”をお試し下さい。

今年の夏休みは、お子様の大好きなカレーに夏野菜を入れたヘルシーカレーをおすすめします。かぼちゃには、カロチン、ビタミンC、E、食物繊維、カリウムが含まれていて、特にカロチンは油で炒めたり、煮込むと吸収率がアップするといわれています。又、ビタミンEの多い植物油で炒めるとよいといわれています。トマトには、リコピン、ビタミンC、E、カリウムが含まれています。トマトは、生で食べるより加熱した方がリコピンの吸収率は高まります。なすには、ポリフェノール、アントシアニン、ナスニンなどが含まれていて、低カロリーで、体を涼しくするといわれています。



お米でつくった 本格カレールウ

商品コード:111128
内容量:135g
税込価格:399円
(本体価格:380円)
入数:10×4
賞味期間:8ヶ月
JANコード:4901735020416



植物素材の本格カレールウ 甘口

商品コード:111125
内容量:135g
税込価格:399円
(本体価格:380円)
入数:10×4
賞味期間:8ヶ月
JANコード:
4901735020348



植物素材の本格カレールウ 辛口

商品コード:111127
内容量:135g
税込価格:399円
(本体価格:380円)
入数:10×4
賞味期間:8ヶ月
JANコード:
4901735020362



【材料6人分】

お米で作った本格カレールウ……………1袋135g
玉ねぎ……1個 にんじん……1/2本 なす……1本
かぼちゃ…1/5個 エリンギ…1本 トマト…1個
べに花一番……………大さじ1 水……………500cc

【作り方】

- ①なすは輪切り、かぼちゃは薄切りにし、素揚げしておきます。
- ②フライパンに植物油を熱し、適当な大きさに切った玉ねぎ、エリンギ、人参を良く炒めます。最後にざく切りトマトと一緒に炒めます。
- ③炒めた野菜を厚手の鍋に入れ、水を加え、沸騰したらあくをとり、中火で煮込みます。
- ④一旦火を止め、ルウを入れ溶かし込みます。
- ⑤再び火をつけ、適当なトロミがつくまで煮込みます。
- ⑥最後に素揚げした野菜を入れ、少し煮込んで出来上がりです。

植物素材の本格カレールウ 中辛

商品コード:111126
内容量:135g
税込価格:399円
(本体価格:380円)
入数:10×4
賞味期間:8ヶ月
JANコード:
4901735020355



気になるトマトカレー

商品コード:110730
内容量:150g
税込価格:441円
(本体価格:420円)
入数:10×4
賞味期間:10ヶ月
JANコード:
4993761001026



産地直送 北海道 びえい 美瑛町産 とうもろこしのご案内

今年も北海道の気候、風土に培われておいしく育ったとうもろこし2種類を直接お客様のお手元にお届けいたします。とうもろこしはゴールドラッシュとビュアホワイトの2種類です。とうもろこしは、収穫直後から、味がどんどん落ちていきます。ですから、北海道美瑛町の農場から採れたてのものを、即箱詰め。即発送で新鮮なとうもろこしをお届けいたします。

ゴールドラッシュ

ビュアホワイト

ゴールドラッシュ&ビュアホワイト

商品コード 420138 内容量 10本入り 税込価格 3,500円

商品コード 420137 内容量 10本入り 税込価格 3,500円

商品コード 420139 内容量 各5本入り 税込価格 3,500円



ゴールドラッシュ

ゴールドラッシュとうもろこしは、粒皮が柔らかくてとても甘いのが特徴！糖度はメロン以上という新種のとうもろこしです。実のやわらかさと、その甘さは、とうもろこしとは思えない程にフルーティーでみずみずしくてびっくり！癖になりそうなおいしさです！！



ビュアホワイト

ビュアホワイトとうもろこしは、普通の黄色いとうもろこしと一緒に栽培できません。近くで育てると交配してしまい白粒だけのものが出来なためです。そのため、育てている農家さんが少なく、とてもめずらしい幻のとうもろこしです。糖度はメロン以上で、まるで蜜のように甘く、野菜というよりもフルーツそのもの！まず生のまま食べていただくと、口の中に自然の甘さが広がります。生で食べる場合は皮を剥き、水洗いをして、冷蔵庫で1時間ほど冷やしていただくと、おいしく召し上がれます。

価格には送料が含まれています。(沖縄・離島は除く)