

沖縄産うこん入り黒糖しょうが湯

20g×16袋 新発売

ご好評頂いております20g×5袋品(袋入り)に加え、この度お得な20g×16袋品(箱入り)を発売いたします。沖縄産の黒糖・うこん、国内産のしょうが・本くず・蜂蜜など国内産原料を100%使用し、程良くしょうがの味が効いた、飲みやすい味です。冬はホットで、夏はアイスで年中お楽しみ頂けます。箱は裏表リバーシブルデザインです。

【原材料】砂糖[粗糖(鹿児島)・黒糖(沖縄)]、澱粉(北海道)、生姜(高知)、うこん(沖縄)、本くず(鹿児島・宮崎)、蜂蜜(主に北海道)



沖縄産うこん入り黒糖しょうが湯(箱入り)

商品コード:160575 内容量:20g×16袋
税込価格:880円(本体価格:838円)
入数:24 賞味期間:1年6ヶ月
JANコード:
4901735021376



創健社の直営店

オーガニックガーデン上大岡店リニューアル

横浜駅から南へ特急電車で10分、京浜急行上大岡駅に併設している京急百貨店地下1階にオーガニックガーデン上大岡店があります。開店から15年を経てこのたび9月15日にリフレッシュオープンいたしました。白いレンガの壁を基調に最新のLEDランプを用いて明るい店舗に仕上がりました。また、各ポイントにボードを設置してお客様にメッセージ、情報をお伝えできるようにいたしました。リニューアルに際して天然酵母パン、こだわり野菜を充実させるとともに商品陳列棚も増やしました。また、店頭にはイベントを行えるエンド棚を設置して毎週テーマを決めて試食販売などを行っ



ております。これらの展開により新規のお客様もご来店いただけるようになりました。これを機に販売成功例を探索して専門店のお得意様への様々なフィードバックができるようにしたいと考えております。お近くにお出の際は、是非お立ち寄りください。所在地:横浜市港南区上大岡西1-6-1 京急百貨店 地下1階 店舗面積:8坪 店長:富家康雅

NEW
item

新商品のご案内

九鬼 胡麻辣油

九鬼胡麻辣油は、貴重な一番搾りの胡麻油のみで唐辛子を煮出した胡麻ラー油です。純正胡麻油の芳醇な香りと唐辛子の辛味が、さっと一振りするだけでいつものお料理をひと味もふた味も違う美味しさに仕上げてくれます。



商品コード:100179 内容量:45g
税込価格:347円(本体価格:330円)
入数:24 賞味期間:2年
JANコード:4972370114372



SOKEN Information

リニューアルのお知らせ

国産野菜(11種類の国内産野菜と国内産レモン)従来品は原材料に12種類の国内産野菜と国内産レモンを使用しておりましたが、残念ながら国内産トマトは、今年度震災による栽培面積の縮小により、安定確保が困難となりましたことから、原材料の見直しをさせて頂きます。リニューアル品につきましては、にんじん・かぼちゃを増量し、よりすっきりとして飲み応えのある味わいとなっております。

商品コード:090333 内容量:200g
税込価格:200円(本体価格:190円) 入数:6×5
賞味期間:9ヶ月 JANコード:4901735019090



【原材料】濃縮にんじん(宮崎・大分・長崎)、にんじん(宮崎・大分・長崎)、レモン(広島)、野菜[かぼちゃ(北海道)、ほうれん草(濃縮還元:熊本)、ピーマン(濃縮還元:宮崎)、パセリ(長野・愛知・大分)、ケール(宮崎)、セロリ(宮崎・長野)、レタス(宮崎)、キャベツ(宮崎)、しょうが(宮崎)、ゴーヤ(宮崎)]※各農産物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。

豆乳にんじんスープ／豆乳とうもろこしスープ

原材料の一部変更をいたします。(原材料中のショートニングを削除など)変更により一括表示が変更になります。11月より自然切替となります。
豆乳にんじんスープ 商品コード:110423 内容量:180g
税込価格:168円(本体価格:160円)
JANコード:4901033690663



豆乳とうもろこしスープ 商品コード:110424 内容量:180g
税込価格:168円(本体価格:160円)
JANコード:4901033690687



編集後記

先日、諏訪湖畔の片倉館で温泉から上がり休憩所でビールを飲み始めると地元出身の友人が、売店からキャベツの載った皿を買ってきました。聞けば、これは「塩イカ」といいこの地方でしか食べられないというではないですか！日本海で獲れたイカを茹でて塩漬けにして諏訪地方に運び、塩抜きをして料理に使います。そこで食べたのは塩イカを適当な大きさにカットして細切りキャベツ、薄切りキュウリと和え、白ごまをふりかけただけのシンプルなもの。ほんのりと塩味が感じられ、キャベツとキュウリのシャキシャキとした食感とイカのうまみが広がるではないですか。そこにビールを流し込むともうたまりません。その土地ならではの地理特性と知恵がつまった郷土料理は個性があって楽しいですね。

Editor's note

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 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いただけます。

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465号

SOKEN.SHA



おいしい時間があふれ出す。 創健社

2012 平成二十四年 創健社のこだわりおせち

本年ご用意いたしました商品は、長年に渡りご好評を頂いておりますお正月の定番商品に、新商品とお客様のご要望にお応えして再開をさせて頂く商品を加えた全55品です。いずれも化学調味料に頼らず、素材の味を活かした飽きのこないお味付けです。お客様直送品のお重セット・鍋料理セット、お正月に欠かせない「かまぼこ」「伊達巻」「お煮しめ」に加え、おつまみにもぴったりの「真鯛昆布メ」「粒うに」などの海産品、年末年始のパーティーにもお



和風お重セット19品(重なし)(冷蔵)
18,480円(送料込み)本体価格17,600円
商品コード:124003 賞味期限:2012年1月5日
創健社オリジナル仕様。おせちとしてもお惣菜としてもお召上がり頂ける飽きのこないお味付けです。3~4名様に。



小懷石おせち三段重24品(重付き)(冷蔵)
15,750円(送料込み)本体価格15,000円
商品コード:123089 賞味期限:冷凍30日(4日)
創健社オリジナル仕様。化学調味料に頼らず味付けをし、お重に一品一品丁寧に盛り付けをしたミニお重セットです。2~3名様に。重箱寸法・14×14×13cm

*写真は全て盛り付けの一例、あるいは調理例です。*写真のパッケージ写真はイメージです。比率は商品毎に異なります。*()内の日数は解凍後、要冷蔵での賞味期間です。

すすめの「荒挽きウインナー」・「白濱シェフのチーズケーキ」・「ローストレック」、年越しそばにお使い頂ける長野県産そば粉を使用した「冷凍そば」・「白えびのかきあげ」・「北海にしん甘露煮」などお客様のお好みに合わせたさまざまな商品を取りそろえております。また、お餅など一部商品は冬限定商品としても取扱いをしておりますので是非ご用命ください。

*詳細は「2012 平成二十四年 創健社のこだわりおせち」カタログをご参照ください。



伝統ミニおせちセット10品(重なし)(冷蔵)
8,190円(送料込み)本体価格7,800円
商品コード:125171 賞味期限:2012年1月5日
創健社オリジナル仕様。和風お重セットの中から代表的な品を詰め合わせました。1~2名様に。



北海道のおせち三段重28品(重付き)(冷蔵)
24,150円(送料込み)本体価格23,000円
商品コード:125228 賞味期限:冷凍40日(3日)
北海道のおせち三段重28品(重付き)+毛蟹セット(冷蔵)
27,300円(送料込み)本体価格26,000円
商品コード:125229 賞味期限:冷凍40日(3日)

北海道の水産会社謹製。北海道の山海の幸を中心に、化学調味料に頼らず食材の風味を丁寧に活かし味付けしました。北海シマエビや、利尻のアワビ、道東のイクラなど、北海道らしいいっぱいのおせち料理です。素材の風味を活かし塩のみでボイルした毛蟹(約500g)を合わせたセットもご用意しました。3~4名様に。重箱寸法:20×20×16cm(原料事情から北海道産以外の食材も使用しています。カニはロシア産になります。)



千賀屋「天寿千」三段重48品(重付き)(冷蔵)
21,000円(送料込み)本体価格20,000円
商品コード:124000 賞味期限:冷凍30日(4日)
愛知県蒲郡の老舗「千賀屋」のお重セットです。老舗料亭の味をお楽しみいただけます。3~4名様に。重箱寸法・25.5×19.5×18.5cm



社は 有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2011年11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。

2012 平成二十四年 創健社のこだわりおせち (定番の一部と新商品ご紹介)

小田原蒸しかまぼこ(赤)250g

1,733円本体価格1,650円

商品コード:124005

賞味期限:2012年1月5日

小田原蒸しかまぼこ(白)250g

1,733円本体価格1,650円

商品コード:124004

賞味期限:2012年1月5日

小田原蒸しかまぼこ

紅白ハーフセット

170g×2本

2,310円本体価格2,200円

商品コード:123218

賞味期限:2012年1月5日



創健社オリジナル仕様。小田原産清滝製。魚肉はグチのみを使用し、澱粉や化学調味料を使用せずに作りました。かまぼこ本来の風味と菌ごたえをお楽しみいただけます。赤色は紅麴色素を使用。

御蒲鉾(赤)

150g

683円本体価格650円

商品コード:121631

賞味期限:2012年1月5日

御蒲鉾(白)

150g

683円本体価格650円

商品コード:121632

賞味期限:2012年1月5日



創健社オリジナル仕様。魚肉はグチのみを使用し、澱粉や化学調味料を使用せずに作りました。かまぼこ本来の風味と菌ごたえをお楽しみいただけます。赤色は紅麴色素を使用。大きさを一回り小さく、よりお買い求めいただき易い仕様にしました。



お煮しめ 210g

788円本体価格750円

商品コード:123214 賞味期限:冷蔵50日

創健社オリジナル仕様。国産の野菜やこんにゃくを、化学調味料や着色料を使用せず、本醸造醤油とかつおの風味豊かに彩りよく炊き上げました。各素材の味が程よくしみた、まろやかな伝統の味です。便利な1袋入り。



真鯛昆布メ1枚(100g)

1,365円本体価格1,300円

商品コード:125342 賞味期限:冷蔵60日

創健社オリジナル仕様。山口県産の真鯛を使用。良質の真鯛を北海道産昆布と昔ながらの調味料のみで丁寧に味付けしました。真鯛ならではの、うす味ながら風味豊かな味わいです。



さわら昆布メ1枚(160g)

840円本体価格800円

商品コード:125343 賞味期限:冷蔵60日

創健社オリジナル仕様。山口県産のさわらを使用。程よく脂がのったさわらを北海道産昆布と昔ながらの調味料のみで丁寧に味付けしました。さわらの旨みが引き立ちます。



さより甘酢漬 120g

599円本体価格570円

商品コード:125344 賞味期限:冷蔵60日

創健社オリジナル仕様。山口県産のさより、山陰産のわかめ、国内産の人参・生姜を、昔ながらの調味料のみで丁寧に味付けしました。素材の風味を活かし酸っぱさ控えめな味付けです。



酢れんこん 150g(固形量 80g)

420円本体価格400円

商品コード:125170 賞味期限:冷蔵30日
九州産(主に熊本)のれんこんをてんさい糖・有機純米酢・本みりんだけで味付けしました。有機純米酢のまろやかな酸味で、うす味に仕上げています。



北海にしん甘露煮 2枚

515円本体価格490円

商品コード:125348 賞味期限:常温90日

良質のにしんを、濃口と薄口本醸造醤油を程よく合わせ、素材の風味を活かし甘さ控えめに味付けしました。お蕎麦やごはんと一緒に食べても。



にしん昆布巻 1本

651円本体価格620円

商品コード:125346 賞味期限:常温90日

北海道産の昆布で良質の身欠にしんを丁寧に巻き、甘さ控えめ風味豊かに煮上げました。無漂白かんぴょう使用。



さけ昆布巻 1本

651円本体価格620円

商品コード:125345 賞味期限:常温90日

北海道産の昆布で良質の身欠の鮭を丁寧に巻き、甘さ控えめ風味豊かに煮上げました。無漂白かんぴょう使用。



粒うに(塩うに)60g

2,625円本体価格2,500円

商品コード:125347 賞味期限:冷蔵90日
利尻昆布を食べて育ったキタムラサキウニを鮮度の良いうちに塩漬けにしました。うに本来の風味をお楽しみいただけるようミョウバンを使用せず、塩味控えめに仕上げました。



ローズハム 350g

1,974円本体価格1,880円

商品コード:123231 賞味期限:冷蔵180日
国内産の豚ロース肉を使い、添加物を使用せず無塩せきで仕上げた特製ローズハムです。無塩せきとは亜硝酸塩等の発色剤を使用しない、肉本来の自然な色・食感・風味を活かした製法のことです。



沖縄サラダもずく 100g

315円本体価格300円

商品コード:150029 賞味期限:冷蔵540日

沖縄産のもずくを塩漬けせず生のまま急速冷凍しました。一般の塩もずくよりも菌ごたえが良く、シャキシャキとした食感が特長です。味付けされておりませんので、酢の物やサラダ、みそ汁、付け合せなど色々な料理にお使いいただけます。



荒挽きウインナー 3種各2本(120g)

494円本体価格470円

商品コード:125349 賞味期限:冷蔵180日

国内産の豚ウインナーを使い、添加物を使用せず無塩せきで仕上げたウインナーの産合わせです。無塩せきとは亜硝酸塩等の発色剤を使用しない、肉本来の自然な色・食感・風味を活かした製法のことです。チョリソー・ハーブ(パセリをバセリ)、プレーンの3種類の味をお楽しみいただけます。

杵つき切り餅(白・個包装)500g(約10個)

840円本体価格800円

商品コード:125177 賞味期限:常温360日

創健社オリジナル仕様。契約栽培の指定国内産水稲もち米を100%使用。個包装のため保存に便利です。

仁多玄米切り餅(個包装)300g(約6個)

525円本体価格500円

商品コード:123087 賞味期限:常温360日

西日本を代表する良質米産地「島根県仁多郡」で栽培された「もち玄米」を発芽玄米にしてからお餅を作りました。便利な個包装タイプ。

しまね仁多丸もち(白)430g(約10個)

683円本体価格650円

商品コード:125275 賞味期限:常温150日



しまね仁多丸もち(玄米)430g(約10個)

735円本体価格700円

商品コード:125276 賞味期限:常温150日

西日本を代表する良質米産地「島根県仁多郡」で栽培された「もち米」を使い、杵つき製法にて丁寧に搗き上げました。煮崩れしにくいのでお雑煮などにもお使いいただけます。白と玄米の2種類をご用意いたしました。



しまね仁多鏡もち(型入)500g

1,200円本体価格1,142円

商品コード:125350 賞味期限:常温180日

西日本を代表する良質米産地「島根県仁多郡」の「もち米」で作った産地限定の鏡もちです。組み立て式の三方付きですので、各ご家庭で縁起の飾り付けをしてお楽しみください。

2012 平成二十四年 創健社のこだわりおせち

人気のお客様直送商品として、秋田県美郷町産あきたこまちと比内地鶏を使用した「きりたんぼ鍋セット」、肉質の柔らかさと口どけのよい脂が好評の「和豚もちぶたしゃぶしゃぶセット」、北海道産水タコの足の大きいものだけを選んだ「たこしゃぶセット」の3品をご用意しました。(セットに野菜は含まれません。)



きりたんぼ鍋セット(常温)

3,465円(送料込み)本体価格3,300円

商品コード:123092 賞味期限:常温120日

秋田県美郷町産契約栽培米のあきたこまちで作ったきりたんぼに、比内地鶏肉と比内地鶏スープを付けた鍋セットです。



和豚もちぶたしゃぶしゃぶセット(冷凍)

4,725円(送料込み)本体価格4,500円

商品コード:123236 賞味期限:冷凍20日

エサは、抗生物質を使わず、トウモロコシ主体の自家配合飼料を与えています。肉の繊維質が細かいため、柔らかく、脂はさっぱりと口どけが良く、アクが出にくいのが特長です。



たこしゃぶセット(冷凍)

5,040円(送料込み)本体価格4,800円

商品コード:123095 賞味期限:冷凍90日

特にたこしゃぶ用に最適な北海道産水タコの足の大きいものを選びました。ほどよい柔らかさと菌ごたえが有り、タコの甘みがたっぷりです。

和歌山産有機みかん 出荷のご案内

本年も11月中旬より、「和歌山有機みかん」の出荷が始まります。今年のみかんは、猛暑の上雨が多かった為、昨年の雨が少なかったものと比べると、糖度、酸味のバランスも程良く、食べ易くなっています。有機栽培のみかんは自然の力に味や見栄えなど影響されやすいですが、購入者の方々に「おいしい!」と喜んでいただけるように出荷まで楳本さんをはじめとした生産者の方々にがんばっていただいています。11月は早生みかん(興津、宮川早生)、12月より中生(向山)晩生(林温州)が順に出荷予定です。

10kg入の箱の中には、太っちょやら、小っちゃいのや色々はっています。人の手に触れる時間をなるべく少なくし、もぎたてのおいしさをお届けするためです。

和歌山県海南市下津町の三戸の柑橘生産者が集まってできた「和歌山有機の会」は、2001年4月に県内で初めての有機認証を取得しました。暖地で栽培の多いみかんは病害虫の問題から、有機栽培が非常に難しいとされています。それでも20年以上有機栽培を続けてきました。

早生品種(興津早生(平成22年11月4日撮影))



和歌山産有機みかん10kg

商品コード:421040

5ケース単位にて発送致します。

皆様からのご注文心よりお待ちしております。
※産地の状況による品切れ、納品遅れにつきましては、御容赦下さいませようお願い致します。

笛木醤油 冬のおすすめレシピ

冬の食材に合わせたおすすめメニューです。笛木醤油商品を使った簡単でおいしいレシピをお試し下さい。

金笛春夏秋冬だしの素

商品コード:110443

税込価格:1,103円(本体価格:1,050円)

内容量:1リットル 賞味期間:1年

入数:12 JANコード:4977229600037



漬けやき丼

材料(2人前)

- ① 鮭…2切れ なす…1本 ネギ…1本 わけぎ…少々 ご飯…2膳分 油大さじ…1 [漬けだけ] 春夏秋冬だしの素…大さじ2 水…大さじ6 酒…大さじ2
- ② 鮭を一口大に切っておく。なす、ねぎも適当な大きさに切っておく。
- ③ フライパンに油を入れ、鮭、なす、ねぎを焼く。
- ④ わけぎを小口切りにしておく。
- ⑤ ご飯をどんぶりに入れ、焼き上がった鮭、なす、ねぎをのせ、ワケギをふりかけ出来上がり。

簡単・便利 国産原料使用 国産五彩ひじき

5種類の国産原料のみを限定使用しました。ひじき(瀬戸内海)、切干大根(宮崎)、れんこん、人参(熊本)、椎茸(宮崎)をバランス良くブレンドした便利な乾燥調理用素材です。国産素材ならではの「しゃきしゃき」とした食感をお楽しみ下さい。食物繊維、鉄分、カルシウム、亜鉛、マグネシウムが豊富に含まれています。本品を水またはぬるま湯に15分程度浸してもどしていただき、ご家庭にある材料と合わせて簡単に調理していただくだけで、煮物・炊き込みご飯はもちろん、チャーハン・かき揚げ・オムレツ・ちらし寿司・いなり寿司・和風パスタ・豆腐ハンバーグ・卵料理・サラダ等の具として和・洋・中さまざまな料理に広くお使いいただけます。

金笛減塩醤油

商品コード:110126

税込価格:662円(本体価格:630円)

内容量:600ml 賞味期間:8ヶ月

入数:12 JANコード:4977229200022



五彩ひじきのチャーハン

材料(2人前)

- ① 国産五彩ひじき…1/3袋 ご飯茶碗…2杯分 じゃこ…大さじ1 長ねぎ…1/4本 卵…2個 金笛減塩醤油…小さじ1、大さじ1 塩…小さじ1/2 胡椒…少々
- ② もどした五彩ひじきは食べやすい大きさに、長ねぎはみじん切りにします。
- ③ フライパンに油をひき、じゃこ、五彩ひじきを炒め、減塩醤油小さじ1を加え、一旦皿にあげておきます。
- ④ 再度、フライパンに油をひき、ご飯を入れパラパラになるまで炒めます。
- ⑤ 最後に鍋肌より減塩醤油大さじ1をまわし入れたら出来上がりです。

金笛春夏秋冬うすいりだしの素

商品コード:110184

税込価格:1,103円(本体価格:1,050円)

内容量:1リットル 賞味期間:1年

入数:12 JANコード:4977229600181



五彩ひじき煮

材料

- ① 国産五彩ひじき…1袋 春夏秋冬うすいりだしの素…大さじ1 みりん…大さじ1 べに花油…適量 きぬさや…適量
- ② もどした五彩ひじきは食べやすい大きさに切り、油で軽く炒めます。
- ③ 春夏秋冬うすいりだしの素、みりんを加え5〜10分程煮ます。
- ④ お好みで茹でたきぬさやを散らします。



商品コード:150100 内容量:25g

税込価格:357円(本体価格:340円)

入数:30 賞味期間:1年

JANコード:4901735019021

