

NEW
item

新商品のご案内

ファイン カラダにやさしいポタージュ

国産とうもろこしを主原料に国産野菜、国産雑穀などを使用し、自然のおいしさをまとめたスープです。また、アレルギー特定原材料等25品目や動物性原料は不使用。毎日忙しい方、カロリーを控えたい方、お子様からお年寄りまでお勧めします。

商品コード:121408 内容量:14g×3
税込価格:420円(本体価格:400円) 入数:30 賞味期間:1年
JANコード:4976652006768 4 976652 006768

【原材料】コーン(遺伝子組換えでない)、米でん粉、含密糖、塩、酵母エキス、有機玄米エキスパウダー、かぼちゃ、たまねぎ、昆布、セロリ、うきか・貝(コーン(遺伝子組換えでない)、玄米、もちきび、もちあわ、ひえ、黒もち米、赤米、赤もち米、緑米、たかきび)



奄美自然食本舗

きび酢島とうがらしたまねぎドレッシング

淡路島産たまねぎをたっぷり使用し、きび酢で酸味をととのえ、島とうがらしの辛味で味を引き締めました。絶妙なバランスで食材の旨味を引き立てます。

商品コード:110759 内容量:190ml
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:4571114820304 4 571114 820304

【原材料】玉ねぎ(淡路島産)、糖類(砂糖、水あめ、イソマルトオリゴ糖)、しょうゆ、醸造酢、食用植物油、発酵調味料、濃縮果汁(りんご、レモン)、食塩、唐辛子、(原材料の一部に小麦を含む)



ジェルニック

ナチュラル+MD肌年齢ケアセット

28日周期で生まれ変わる肌のサポートをするEGF成分を配合した『MDローションE 200ml』に『MDピュアソープA 30g(非売品)』と『オリジナル泡立てネット(非売品)』を付けた肌年齢が気になる方に最適のお得なセットです。【数量限定品】

商品コード:170712 税込価格:2,520円(本体価格:2,400円) 入数:24
JANコード:4995667069049 4 995667 069049



童仙房 有機宇治新茶 予約限定品

このお茶は1980年より農薬・化学肥料を一切使用していない有機栽培の健康な茶園で丹精こめて育てた宇治新茶です。この時期しか味わえない新茶の香りと旨みをご賞味ください。専用注文用紙にてご注文下さい。6月21日以降出荷予定です。

商品コード:080459 内容量:100g
税込価格:1,397円(本体価格:1,330円) 入数:50 賞味期間:10ヶ月
JANコード:4580302650142 4 580302 650142



富士食品 焼地のに 定番再開商品

地のりは全国各地で採れますが、のりの本場、九州～四国産のきれいな海で養殖した地のりを乾燥、素焼きしたとでも自然で美味しい食材です。天日干しの工程を経て素焼きするので、地のりの香ばしい香りが食欲をそそります。栄養的にもビタミンA、鉄分、カルシウム等、現代人に不足しがちな栄養素が含まれています。

商品コード:120120 内容量:23g
税込価格:683円(本体価格:650円) 入数:30 4 907577 010523
賞味期間:1年 JANコード:4907577010523



富士食品 玄米フレーク 定番再開商品

体に良いと言われる玄米の栄養成分をできるだけ損なわずに、完全アルファ化した消化吸収に優れたフレークです。素材の味にこだわって砂糖や塩などの味付けは一切していません。

商品コード:120804 内容量:220g
税込価格:651円(本体価格:620円) 入数:30 賞味期間:6ヶ月
JANコード:4907577010684 4 907577 010684



SOKEN Information

原材料変更のお知らせ

【えごま一番(しそ科油)270g】(商品コード:100061)

酸化防止の目的として「ビタミンE」、「茶抽出物」、「ビタミンC」を使用しておりますが、今後の原材料の安定供給を考慮し、「ビタミンE」、「ビタミンC」のみを使用させていただきます。また併せてビンのフィルムの形状を従来品のビン全体を覆うタイプのものから、よりフィルムを取りやすいキャップ部分と胴部分とに分かれたタイプのものに変更させていただきます。7月以降随時切替予定です。

【有精卵マヨネーズ(チューブ)】(商品コード:110566)

【有精卵マヨネーズ(ビン)】(商品コード:110567)

より素材のおいしさを活かした商品をお届けするべく原材料の見直しをさせて頂き、従来品で使用しておりました醸造酢(りんご・さとうきび・大麦・米由来)をりんご・さとうきび由来の醸造酢(りんご酢)に変更させていただきます。6月以降随時切替予定です。

【メイシーちゃんのおきにいい サクサクのドライワッフル】(商品コード:161511)より自然な商品をお届けするべく原材料の見直しをさせて頂き、従来品で使用しておりましたマーガリンを食用植物油(パーム油・米油)に変更させていただきます。また、併せて本品に使用しております「ぶどう糖」につきまして、今後遺伝子組換え原料の使用が懸念される事となった為、やむを得ず使用を見直す事に致しました。その為、変更品には「ぶどう糖」を使用しない事に致します。6月以降随時切替予定です。

編集後記

Editor's note

ゴールデンウィークに入った頃、突然手の指の皮がむけてきた。元々花粉アレルギーを持っているので、また花粉?と思ったが、症状が違うのでネットで調べてみました。すると目には見えない微細な黄砂が中国から飛んできているという。当然表面には大気汚染物質がくっついている。細かいので肺の奥まで入り込んでしまうので要注意ということだった。連休中、西日本に遊びに行った知り合いは、気管支炎になり大変だったという。また、別の知り合いは原因不明の咳が止まらずに困っていた。街を歩くと以外にもマスク姿の方を何人も見かけた。おそらく黄砂の影響によるものだろう。日本は、官民一体となって、中国に環境対策を打ち出して両国民のために一日も早く動いてもらいたいものである。 マスクをした汗かきのオジサン

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472号

SOKEN.SHA

News

2012
June 6
LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。 創健社

国内産しょうが御飯の素(2合用:2~3人前) 新発売

“化学調味料・エキス類・香料不使用”

ご好評いただいております「国産野菜の五目ちらし寿司」・「国産野菜の五目炊き込みご飯の素」に加え、新たに素材とおいしさにこだわった「ご飯の素」を新発売いたします。

細かく刻んだ国内産しょうがをたっぷりを使い、口当たりよく甘さひかえめに仕上げました。国内産しょうがならではの豊かな風味とピリッとした清涼感のある

国内産しょうが御飯の素

商品コード:120806
税込価格:457円(本体価格:435円)
内容量:100g 入数:20
賞味期間:1年
JANコード:4901735021499 4 901735 021499

【原材料】しょうが(主に高知・九州など)、砂糖(鹿児島)、水飴(甘藷:鹿児島)、醤油[大豆:遺伝子組換えでない(九州・北信越)、小麦(香川・北海道)を含む]、食塩(香川)、かつお節(鹿児島)、醸造酢(米:国内産)

*各原材料産地につきましては原料供給の状況などにより変更となる場合があります。
*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。

純和風だし(6g×8袋) 新発売

“無塩・無糖・その他調味料不使用”サッと混ざる微粉末分包タイプ

焼津で水揚げされた“かつお”、長崎・熊本で水揚げされた“いりこ”(かたくちいわし)、北海道産昆布のみをバランスよくブレンドし、まるごと微粉末にしました。風味を保ち、使いやすいアルミ個包装入りです。ティーバッグ方式ではない、だしの旨みと栄養成分をまるごとお召し上がりいただける新しいタイプの“粉末だし”です。素材の風味を大切に、食塩・砂糖・酵母エキス・たんばく加水分解物・化学調味料をはじめ、だし以外の原料は一切使用しておりません。

純和風だし

商品コード:110981 内容量:48g(6g×8袋)
税込価格:499円(本体価格:475円)
入数:10 賞味期間:6ヶ月
JANコード:4901735021482 4 901735 021482



【原材料】鰹節(花かつお、荒節・鰹水揚げ地:静岡)、煮干いわし(水揚げ地:長崎・熊本)、昆布粉末(北海道)

*各原材料産地につきましては原料供給の状況などにより変更となる場合があります。
*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。



社は 有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2012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



※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 創健社のヘルシーギフト」新商品のご案内

今年のお中元ギフトは宅配専用注文用紙で注文いただくとお客様に直接お届けさせていただきます(離島を除く)。産直ギフトと夏のこだわりギフト、プリンスエドワード島の菜の花油、べに花油、ジロロモニセットなどを取り揃えました。産直ギフトは価格に送料が含まれておりますが、こだわりギフト、ヘルシーギフトをお客様にお届けの場合は別途送料がかかります(簡易包装、のし対応)。産直ギフトは北海道富良野こだわりの農家が栽培された富良野メロンをご用意いたしました。(お申し込み期間は6月中旬より8



富良野メロン
商品コード:421002 税込価格:5,400円(送料込)
富良野メロン約1.3kg×2

*配送方法、注文用紙など詳細は営業にお問い合わせ下さい。*お申し込みの期間はメロンを除いて8月31日までとなります。



無添加さつま揚げセット
商品コード:123165 税込価格:3,550円(送料込)
棒天×8、えび天×5、小判×5、ごぼう天×5



伊勢北村物産 海藻の恵みセット
商品コード:210512 税込価格:2,835円(本体2,700円)
伊勢志摩産芽ひじき20g×1、伊勢産さざみあらめ30g×1、三重県産青さのり20g×1、長崎県産ふのり20g×1、羅臼昆布(切落し)90g×1、伊勢志摩産糸わかめ15g×1

アスパラガスセットのご案内

日本で最も美しい村として認定されている北海道美瑛町「黒木農場」の畑からお届けする新鮮なアスパラガスを今年も産地から直送いたします。アスパラガスは鮮度が命、その鮮度を守る為お送りする前に予冷し、冬眠のような状態で鮮度の消耗を抑え、輸送中もアスパラガスがストレスを感じないように立てたままで冷蔵で出荷いたします。黒木農場では健康な土作りにこだわり、アスパラガス

は幹が太く程よいやわらかさでシャキシャキとした歯ごたえとみずみずしさをお楽しみ頂けます。グリーンアスパラガスと最近人気の甘さとほろ苦さをもったホワイトアスパラガスと珍しいパープルのアスパラガスの3種類をご用意いたしました。受付期間は6月中旬まで、発送期間は5月下旬より6月下旬となります。(尚、天候により時期が変更になることがあります。予めご了承願います。)



グリーンアスパラガスセット
商品コード:210750
グリーンアスパラガス:500g×2袋
税込価格:3,675円(本体価格:3,500円)



グリーン&ホワイトアスパラガスセット
商品コード:210749
グリーン&ホワイトアスパラガス:各500g
税込価格:4,725円(本体価格:4,500円)



三色アスパラガスセット
商品コード:210748
グリーン・ホワイト・パープルのアスパラガス:各300g
税込価格:4,200円(本体価格:4,000円)

予約限定梅干 平成24年産新物「吉野の里の南高梅」 “奈良県吉野地方産・特別栽培南高梅使用”

今年も奈良県吉野地方で丹精込めて特別栽培された平成24年産南高梅を使用した梅干「吉野の里の南高梅」をご案内いたします。お届けは10月上旬以降を予定しておりますが、収穫量に限りがありますのでお早めにご注文下さい。

〈こだわり①“特別栽培”と“産地限定”〉

歴史ある梅の産地、奈良県吉野地方で特別栽培された南高梅を、6月から7月上旬にかけて、一粒一粒、梅干しに最適な熟度を見極め手摘みにて収穫します。漬け込みは**まろやかな味のにがり**を残した**平釜塩、和歌山県産しそ(しそ漬で使用)**のみで行います。
*特別栽培農産物とは:対象となる農産物がその地域で一般的に栽培される方法と比べ、化学農薬(使用回数)や化学肥料(窒素成分量)について50%以下に制限し栽培された農産物のことです。

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・中粒	1.5kg	040181	4901735020645	6,615円(6,300円)
白 干・中粒	1.5kg	040183	4901735020669	6,615円(6,300円)
しそ漬・中粒	3kg	040185	4901735020683	12,600円(12,000円)
白 干・中粒	3kg	040187	4901735020706	12,600円(12,000円)

〈こだわり②“土用干し”と“天日返し”〉

7月下旬(夏の土用の頃)からお盆位まで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**天日返し**(日に当てる面を変える)作業を行います。**夏の強い日差し**に当てること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。



7月31日(火)締切り



本商品の梅が作られる梅園と梅の花
【本年4月6日撮影】

【原材料】梅:特別栽培南高梅(奈良県吉野地方産を一つ一つ手摘み)、しそ(和歌山県:しそ漬けのみ使用)、食塩(メキシコ・オーストラリア産天日塩を沖縄県の海水で溶かし平釜で煮詰めました)

*尚、今年は春先に冷え込みが長く続き開花が遅れたため梅のサイズに影響があり、中粒(1粒約7~14g)のみのご案内となります。あらかじめご了承ください。
*詳細はご案内チラシをご参照頂くか、または弊社営業担当にお問い合わせください。

新物鳥取砂丘らっきょう 予約受付中

日本屈指のらっきょうの大産地である福部は、鳥取県東部に位置し、鳥取砂丘に隣接しています。その鳥取砂丘の一部で栽培されたらっきょうが、「砂丘らっきょう」です。現在は、120ヘクタールのらっきょう畑を93戸の生産農家が栽培し、一戸当りの栽培面積は、1.2ヘクタール以上と日本一の経営規模を誇る産地へと成長しました。福部のらっきょうの歴史は、古く江戸時代に参勤交代の付け人が持ち帰ったことが始まりと伝えられています。当時は、少数の農家で自家用として栽培されていましたが、大正初期に産業組合を設立し本格的に生産及び販売に取り組むようになりました。「らっきょうの甘酢漬」はこの鳥取県福部町のらっきょうを原料に使用。調味液には長期熟成の国産純米醸造酢と国産の蜂蜜、三温糖と味に深みを加える天然果実酵母を使用し、合成保存料、合成甘味料、化学調味料、漂白剤などは一切使用しておりません。新物で漬けたらっきょうならではの菌触り、味をお楽しみいただけます。

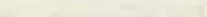
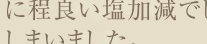
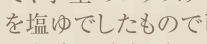
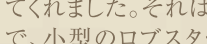
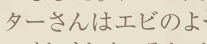
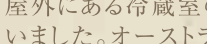
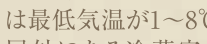
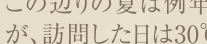
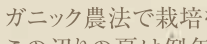
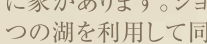
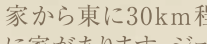
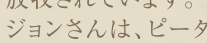
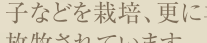
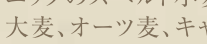
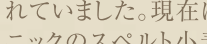
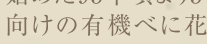
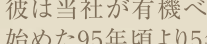
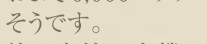
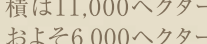
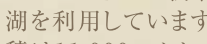
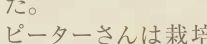
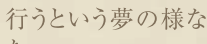
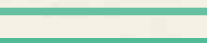


鳥取砂丘らっきょう〈予約〉

商品コード:121113
税込価格:2,415円(本体価格:2,300円)
内容量:330g×2 賞味期間:180日
JANコード:
4971969892677



●注文用チラシは5月下旬完成予定です。
●ご注文締め切り:7月10日(火) ●8月20日(月)以降よりお届け予定



砂丘らっきょうの一年



植付作業:7月下旬~9月上旬
らっきょう畑は照り返しで気温が上昇し、畑の表面温度は最高60℃位になる中、一球一球丁寧に手作業で植付を行います。



花の開花:10月下旬



収穫作業:5月下旬~6月中旬
らっきょう掘り機



一球一球丁寧に手で根と茎を切る

オーストラリア出張報告 第3回目

シドニーを出発して3日目の朝、ニューサウスウェールズ州の南西端にあるミルデューラを出発しイベントワースを経由してハイウェイを北上して行きました。本来は、ダーリング川に沿ってローカルの道路を走りオーガニック農家のジョンさん宅を訪ねる予定でした。しかし、上流地域の降雨による増水で道路が閉鎖されコースを変更し、ハイウェイから近いジョンさんの友人ピーターさん宅を訪ねることになりました。ハイウェイを1時間ほど走ると右手に湖が見えました、更に進み待ち合わせの場所に近づくと丁度小型トラックが脇道から出てきました。ジョンさんとピーターさんが迎えに来てくれたのです。そこから10km程入り、ピーターさんの自宅に到着しました。ピーターさんは30年前に隣の南オーストラリア州からこの地に入植され、一貫してオーガニック農業を実践されてきました。ピーターさんとジョンさんは、お二人とも湖を利用してオーガニック農業をされています。湖は水深が浅く、雨期になると面積が広がり、乾燥期に面積が狭まります。その水が引いた湖の周りが畑になるという農法です。雨が降らないと湖に水がたまらないので栽培は出来ません。しかし、湖に水が溜まれば、土は水を貯めこんでくれるので3年は栽培が可能だそうです。水が少なくなるに従い畑の面積は広がります。ですから、農家としては栽培ができるときにできる限り栽培面積を広げるのだそうです。したがって、ユーザーからのリクエストに全て答えて栽培するのは極めて難しいとのこと。彼らは、自然と対話しながら5年先を見ながら考えて栽培していると語られました。家を出て少し高台に上がると湖を望むことができました。直径が10kmもある広い湖です。車で湖畔に近づくと林の中をカンガルーの群れが並走してきました。湖畔には、耕したばかりの広大な畑が圧倒的な存在感で迎えてくれました。土を掘ってみると水分をほどよく含む肥沃な土壌であることがわかりました。まさに大自然の中で自然の力を利用してオーガニック農業を

管理本部システム広報部広報課 岸野将澄

行うという夢の様な環境でした。ピーターさんは栽培に2つの湖を利用しています。湖の面積は11,000ヘクタール、畑はおよそ6,000ヘクタールになるそうです。彼は当社が有機べに花油を始めた95年頃より5年程当社向けの有機べに花を栽培されていました。現在は、オーガニックのスペルト小麦、小麦、大麦、オーツ麦、キャノーラ種子などを栽培、更に羊、ヤギも放牧されています。ジョンさんは、ピーターさんの家から東に30km程のところに家があります。ジョンさんも2つの湖を利用して同様のオーガニック農法で栽培を行なっておられます。この辺りの夏は例年だと最高気温が36~40℃になるのですが、訪問した日は30℃程で過ごしやすい気温でした。一方、冬は最低気温が1~8℃で日中が15~25℃という気候です。屋外にある冷蔵庫のドアを開けると羊の肉がぶら下がっていました。オーストラリアの農家ならではの光景です。ピーターさんはエビのようなものを取り出し、殻をむいて食べさせてくれました。それは、湖で捕れたヤビと呼ばれるエビの仲間、小型のロブスター(オマール海老)といった形をしたものを塩ゆでしたものでした。食べてみるとエビ特有の香りと旨みに程良い塩加減でした。話をしながら幾つものヤビを頂いてしまいました。



高台から湖を望む



とっても美味なヤビ



左からジョンさんとピーターさん
後方が畑と湖