

NEW
item

新商品のご案内

奄美 島唐辛子入り島塩麹

鹿児島県大島郡与論島の白砂の下から汲み上げ、製塩した与論の塩「さんご塩」と、同じく与論島で栽培されている島とうがらしを使ったピリッと辛い新感覚の塩麹です。塩にさんご塩を使用する事で塩気にまろやかな深みが出ており、島とうがらしが食材に食欲を呼び込む爽やかな辛味を添えます。

商品コード:110791 内容量:140g
税込価格:494円
(本体価格:470円)
入数:24 賞味期間:1年 4 580388 551128

アカシア蜂蜜プッシュボトル

鈴木養蜂場自家採取アカシア蜂蜜と厳選した大自然豊かな中国山東省完熟アカシア蜜(AAA)と国産蜂蜜を合わせ、蜜切れの良いワンプッシュタイプのボトルに入れました。ツートンでパツと止まる感触を是非一度お試しください。

商品コード:060286 容量:500g
税込価格:1,785円
(本体価格:1,700円)
入数:24 905609 300079

大村屋 ごまめ

クリーム状の白ゴマをあめの生地に練り込んだごまめ。ゴマの香味がお口いっぱい広がるキャンディーです。

商品コード:160005 内容量:100g
税込価格:263円
(本体価格:250円)
入数:20 賞味期間:1年 4 970547 108032

SOKEN Information

容器変更のお知らせ

〈パイエムコーン 粉末・緑箱〉

現在ガラス容器ですが、プラボトルに利便性向上の為変更になります。

容器変更に伴い化粧箱の変更及びデザインの変更、商品コード、JANコードが変更になります。また変更に伴い栄養成分表示の追加とスプーンが添付されています。変更に伴い内容量や原材料、製法等は変更ありません。
商品コード:(旧)020001→(新)020021 税込価格:3,000円(本体価格:2,857円) 内容量:300g 入数:24 賞味期間:1年
JANコード:(旧)4944897010017→(新)4944897201217

〈ところてん・ところてん ごまだれ・ところてん 三杯酢〉

製品の中にやや黒い緑色をした粒状のものが、点在していることがありますが、原料の天草が溶け出したものが沈殿してきた「オリ」で品質には問題ありません。この件につきまして、お客様へのご説明を商品の表面フィルムに入れてさせていただきます。自然切替となります。

【ところてん】

商品コード:120998 税込価格:168円(本体価格:160円)
内容量:160g 入数:30 賞味期間:3ヶ月
JANコード:4938727031051

【ところてん ごまだれ】

商品コード:120999 税込価格:200円(本体価格:190円)
内容量:160g 入数:30 賞味期間:3ヶ月
JANコード:4938347031116

【ところてん 三杯酢】

商品コード:121000 税込価格:200円(本体価格:190円)
内容量:160g 入数:30 賞味期間:3ヶ月
JANコード:4938347301110

終売商品のお知らせ

下記商品につきまして、メーカー在庫が無くなり次第終売となります。

◎にんにく(粒) 200粒(直送) ◎ビフィズス30億 1g×60包(直送)
◎にんにく(糖衣) 180粒(直送) ◎ビフィズス30億 1g×30(直送)(日本ビーシー)
◎押麩(焼酎) 3本入(直送)(齋藤本店)
◎ブルーベリー豆グルト(直送)
◎素材引き立つ塩鍋スープ 600g(季節商品)(マルサンアイ)

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。

奄美の島のおいしいきび酢

奄美大島、加計呂麻産のサトウキビ100%使用し、自然発酵天然醸造酢に、きび糖、自然海塩にかつおぶし、昆布で旨みを引き立て、すだち、ゆず果汁に桃、りんご果汁を加えて爽やかな果汁感のある使い易い味わいに仕上げました。きび酢の普及バージョンとして是非お取り扱い下さい。

商品コード:110792 内容量:190ml
税込価格:494円
(本体価格:470円)
入数:20 賞味期間:1年 4 571114 820069

おいしい 塩のど飴

南イタリアの海水を、現地の伝統的な天日塩田製法で長時間かけて乾燥・結晶化したこだわりの天日塩「創健社地中海の天日塩」を使用した塩のど飴です。夏場の外出時には、是非ご持参下さい。

商品コード:160577 内容量:62g
税込価格:263円
(本体価格:250円)
入数:20 賞味期間:6ヶ月 4 560400 540033

大村屋 セサミクランチ

クリーム状のゴマに焙煎ゴマの粒をたっぷり入れた、かむタイプのキャンディー。ゴマのうまみが十分引き出されています。

商品コード:160978 内容量:70g
税込価格:210円
(本体価格:200円)
入数:24 賞味期間:8ヶ月 4 970547 400082

ジャフマック 発酵カシス メガサイズ

ニュージーランドの強烈な紫外線に負けずにアントシアニンを豊富に貯えながら育った果実、カシスを日本の伝統的な酵母醗酵技術を用い、醗酵飲料に仕上げた美味しい飲料です。このカシスにはポリフェノールがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーにはない2種類のアントシアニンを含有しています。

商品コード:090455 内容量:1.8リットル
税込価格:5,250円
(本体価格:5,000円)
入数:6 賞味期間:2年 4 971969 000287

富士食品のおにぎりのり

兵庫県産の特選海苔を三分の一サイズに切りました。おにぎりに巻いて食べる他、半分に切ってラーメンにのせたり、ごはんのおかずにもご利用下さい。

商品コード:120175 内容量:全形3切20枚
税込価格:473円
(本体価格:450円)
入数:30 賞味期間:1年 4 907577 011315

大村屋 黒糖入り黒胡麻きな粉

国産大豆を香味豊かに焙煎し、微粒子にすりつぶしたきな粉と黒ゴマの微粉末に黒糖をほどよくブレンド。おいしい黒ゴマきな粉が出来上がりました。

商品コード:130038 内容量:120g
税込価格:294円
(本体価格:280円)
入数:24 賞味期間:8ヶ月 4 970547 400075

価格変更のお知らせ

〈国内産炒りごま(黒)〉

産地変更(長崎県産に変更)に伴い、価格を変更させていただきます。大変ご迷惑をおかけいたしますが何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。尚、「国内産炒りごま(白)45g」(商品コード:130307)は鹿児島県喜界島産白ごまを使用しておりますが、現在のところ価格変更の予定はございません。

商品コード:130308 税込価格:(旧)441円(本体価格:420円)→(新)483円(本体価格:460円)(9月1日より)
内容量:45g 入数:20 賞味期間:1年
JANコード:490173519991 4 901735 019991

編集後記

Editor's note

チベット体操という健康法、御存知の方も多いと思います。たった5つのポーズと呼吸法を組み合わせたヨガのエッセンスのような簡単なものです。血行を良くして、疲れも取れるすぐれものです。スボラな私は、体調が落ちると思い出したようにチベット体操をやり、良くなるという、いい加減なスタイルです。そんな私が、一番驚いたのは、チベット体操を数日続けた頃、朝、家を出遅れてバス停まで走ったのですが、息が切れないことでした。体操をサボっていると同じように走るとハー、ハーと呼吸が乱れます。その差は一体何なのでしょう?楽しいストーリーが書かれた本、数々の解説本もあり、若返りの体操とも呼ばれています。今は、YouTubeでやり方を見ることが出来ます。この頃お疲れ気味の方におすすめです。

タイソウのオジサン

8月のカレンダー							9月のカレンダー						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3	1						1
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29
							30						

■ お休みさせていただきます。

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474号

SOKEN.SHA

News

LOVE
FOOD
PEACE

おいしい時間があふれ出す。 創健社

産地限定 新発売 こだわり調味料使用「いわし味付」・「いわし水煮」

“九州・山陰地方で水揚げされた「まいわし」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

九州・山陰地方で水揚げされた希少な「まいわし」を使用した缶詰を2種類新発売いたします。

こだわり① いわしに含まれる栄養成分(お子様から高齢の方まで)
いわしはカルシウムが豊富であるとともに、EPA・DHAなどのオメガ3(n-3)系脂肪酸が多く含まれています。これはその働きが注目されている、現代の食生活に必須の脂肪酸です。厚生労働省作成の「日本人の食事摂取基準(2010年版)」では、EPA及びDHAの1日当りの摂取目標量として、合わせて1g以上が望ましいとしています。

カルシウム	204mg
EPA	0.69g
DHA	1.12g

こだわり② 産地・加工地

九州・山陰地方で水揚げされた「まいわし」のみを使用しています。数年に渡り水揚げ量が非常に少ない状態が続いておりましたが、今年の初夏に数年ぶりの順調な水揚げとなりました。この朗報を受け、本品発売の運びとなりました。大切な素材になるべく負担をかけないよう、水揚げ地から近い長崎県で加工しています。



いわし味付

商品コード:121430
税込価格:342円(本体価格:325円)
固形量:70g(2〜3尾)
内容総量:100g
入数:24 賞味期間:3年
JANコード:4901735021338

4 901735 021338

【原材料】いわし(水揚げ地:九州・山陰)、醤油(国内醸造:丸大豆本醸造)、砂糖(鹿児島県喜界島産粗糖)

【姉妹品】こだわり調味料を使用した
創健社の水産缶詰シリーズ

さば味付

商品コード:121406
税込価格:294円(本体価格:280円)
固形量:140g 内容総量:190g
入数:24 賞味期間:3年
JANコード:4901735021246 4 901735 021246

さば水煮

商品コード:121407
税込価格:284円(本体価格:270円)
固形量:140g 内容総量:190g
入数:24 賞味期間:3年
JANコード:4901735021253 4 901735 021253

**こだわり③ 調味料**

素材のおいしさを引き出す調味料を使用しておりますので、化学調味料や、しょうが酢などの薬味を使わず飽きのこない味付けです。

【いわし味付】杉桶で2夏かけて発酵・熟成させた伝統製法の丸大豆本醸造醤油と、その深い味わいから「味醂いらず」とも言われている鹿児島県喜界島産粗糖のみでまろやかに味付けました。

【いわし水煮】地中海の天日塩のみでシンプルに味付けしました。お料理の素材や、そのままマヨネーズ・おろしぼん酢などをつけてもおいしくお召し上がりいただけます。

*地中海の天日塩:南イタリアで伝統的に行なわれている天日塩田で、約半年かけて天日乾燥・結晶化させた旨味のある天日塩です。

こだわり④ かんたん便利

いわし特有のくさみがなく、骨まで食べられるように煮付けしております。そのままおかずやおつまみとして、またパスタやトマト煮などの煮物の具材・サラダやつみれなどのお料理の素材としてもご愛用いただけます。保存食(賞味期間3年)にもどうぞ。

いわし水煮

商品コード:121431
税込価格:331円(本体価格:315円)
固形量:70g(2〜3尾)
内容総量:100g
入数:24 賞味期間:3年
JANコード:4901735021345

4 901735 021345

【原材料】いわし(水揚げ地:九州・山陰)、食塩(イタリア産天日塩)

*写真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。

【こだわりの調味料】

喜界島粗糖

商品コード:060430
税込価格:326円
(本体価格:310円)
内容量:500g
入数:20
JANコード:4901735020478

4 901735 020478

地中海の
天日塩

商品コード:110898
税込価格:336円
(本体価格:320円)
内容量:700g
入数:12
JANコード:4901735015573

4 901735 015573



社は 有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2012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



※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。

笛木醤油 金笛しょうゆ屋の醤油らーめん・和風カレールウ 新発売

今年、創業222周年を迎えた笛木醤油から醤油の特長を活かした「インスタントラーメン」と「和風カレールウ」が発売されました。

仕込みから二夏を超えた長期発酵、熟成をした旨みたっぷりの醤油ならではの美味しさを生かしました。

金笛 しょうゆ屋の醤油らーめん

金笛しょうゆを使用し、素材の風味と醤油の旨味を活かした本格液体スープに、麺は国内産小麦を100%使用した、かん水を使用せずに独自の製法でコシを出したノンフライ麺で仕上げました。しょうゆ屋らしい東京ラーメン風のサッパリとした味が自慢です。

商品コード:140231 内容量:120g
税込価格:242円(本体価格:230円)
入数:20 賞味期間:6ヶ月
JANコード:4977229700256



4 977229 700256



金笛 しょうゆ屋の和風カレールウ

金笛減塩醤油を使った和風カレールウ。どこか懐かしいカレーの味は、減塩醤油の旨味を活かしたまろやかでやさしい味です。金笛和風フンドヴォーを加えるとさらに味にふくらみが出ます。

商品コード:111130 内容量:150g
税込価格:473円(本体価格:450円)
入数:20 賞味期間:1年
JANコード:4977229700263



4 977229 700263



オーストラリア出張報告 最終回

管理本部システム広報部広報課
岸野将澄

オーガニック農家を訪ねる3000kmの旅を終えた翌日、シドニー郊外の自然食品店を視察しました。

最初に訪れたのは、シドニーの南に位置する人気スポット、ボンダイにある「about life (アバウトライフ)」です。

「about life」ボンダイジャンクション店は、おしゃれなカフェを併設して、野菜、乳製品、肉、魚(主にサーモン)、パン、加工食品、調味料、飲料、サプリメント、トイレタリー等、15,000アイテムの品揃えを持つ人気店です。自然療法セミナー、クッキングスクールも開き、お客様へのソフト面でのサービスも充実しています。また、カフェのノウハウを生かしてケータリングサービスも行なっています。業績も好調のようで、近々、3店目を出店予定しているそうです。

「about life」の道路を渡ると小さな「Organic Paradise and Saveran」という自然食品店があり、そちらも興味を惹かれました。この店は、間口5m、奥行き15mほどの素朴な店でした。店内に入ると手作りの木製の棚に新鮮なオーガニック野菜、果物、小麦粉と穀類の大袋が並んでいます。奥に行くと小麦粉、穀類、ナッツ、ドライフルーツがラベルを貼った素朴な紙袋に小分けされ並べられています。冷蔵庫には、牛乳、ヨーグルト、チーズなども置かれています。向かい側にある「about life」と比べるとシンプルすぎるくらいの店構えと少ない品数ですが、意外にも多くのお客様が来店されて買い物をしていました。



About lifeのカフェ。外にもテーブルが並んでいます。



About life豊富な品ぞろえで商品がびっしりと棚に入っています。



Organic Paradise and Saveran店舗入口。



Organic Paradise and Saveran手作りの棚のオーガニック野菜。



THOMAS macroブランド穀類の量り売り。



THOMAS野菜、果実のディスプレイ。

今年の夏は、黒にんにく+植物素材カレーでスタミナカレー

「黒にんにく載せブラックカレー」をお試し下さい。

ニンニクが旬となる夏は暑さで体力を消耗しがちな時期なので、強壮作用が強いニンニクはまさにこの時期にぴったりの食材と言えます。中でも弊社取り扱いの「熟成黒にんにく」は、熟練の職人が選りすぐったニンニクに添加物を加えたり、菌をつけたり、酵母などの液につけることなど一切なく、温度と湿度が管理された熟成室の中でニンニクを熟成させることにより、ニンニクの持っている力を極限まで引き上げている商品です。この無添加熟成法により、ポリフェノールが約10倍に増加。その他のニンニク特有の多くの有効成分も数倍に増加しています。この黒にんにくに動物性原料は一切使用せず、おいしさにこだわりながら脂質を30%カットした、香り高くコクのある本格カレールウを合わせたメニューです。

植物素材の本格カレー

中辛(フレークタイプ)

動物性原料を一切使用せず、25種類以上のスパイスと植物性素材のみで作りました。おいしさにこだわりながら脂質を30%カット(当社グルメカレー中辛と比較)

商品コード:111126
税込価格:399円(本体価格:380円)
内容量:135g 入数:40
賞味期間:8ヶ月
JANコード:
4901735020355



4 901735 020355

元気 熟成発酵黒にんにく玉

元気 熟成発酵黒にんにくほぐし

青森県産福地ホワイト六片種にんにくを熟成発酵させた黒にんにくです。熟成と発酵によって栄養価の高まった黒にんにくです。

熟成発酵黒にんにく玉

商品コード:121993
税込価格:594円(本体価格:565円)
内容量:1玉(約32~36g)
入数:144 賞味期間:6ヶ月
JANコード:
4571288145012



4 571288 145012



【材料】(6皿分)
植物素材の本格カレー(中辛)
……………135g
玉ねぎ……………1個
にんじん……………1本
ビターチョコレート……………
……………1/3枚(約20g)
黒ごまペースト…大さじ1
熟成黒にんにく……………適量

【作り方】

- ①玉ねぎのみじん切りを飴色になるまで炒めます。
- ②にんじんはすりおろします。
- ③鍋に水700ml、炒めた玉ねぎ、すりおろしたにんじんを入れて煮込みます。
- ④煮えたらカレーフレークを溶かし込みます。
- ⑤ビターチョコレートと黒ごまペーストを加え、弱火で煮込みます。(チョコレートの代わりにココアパウダーでも可)
- ⑥お皿にご飯とカレーをよそい、黒にんにくのスライスをのせます。

※野菜の量を増やす場合は、水の量を減らしてください。



熟成発酵黒にんにくほぐし

商品コード:121994
税込価格:1,974円(本体価格:1,880円)
内容量:150g
入数:72 賞味期間:6ヶ月
JANコード:
4571288145029



4 571288 145029

こしゅ美容法で夏バテ予防!



体のストレス

暑さ 湿度 室内と外の温度差

夏バテ、夏風邪、冷房病、不眠の原因に

肌のストレス

紫外線 汗

シミ、シワ、しっしん等の原因に



voice

肌も体もつかれやすい季節…こんな時こそこしゅです!

日中の疲れはバスタイムにこしゅをしてその日のうちに解消しましょう。こしゅをすると、自律神経に作用してからだがりラックスモードにきりかわり疲れがとれやすくなります。また、オイルパックをすると、肌の代謝を促して、紫外線のダメージをお肌にのこしません。

voice

冷房の季節になると夜のこしゅはかかせません。つぎの日に体のだるさのこらず、寝つきもよくなりました。オイルパックと一緒にすると、つぎの日の肌の状態が良いのが実感できます。(30代)



最高級ミンクオイル

皮フの新陳代謝を助けます

- ◎新陳代謝を促し天然の皮脂膜を作る手助けをします。
- ◎皮フにスーッと浸透し、べたつきません。
- ◎唇のマッサージ、ドライヘアー、やけど跡や切り傷にもお使いください。
- ◎ほのかなワイルドローズの香り。

創美社のエモリエントオイル

税込価格:4,200円(本体価格:4,000円)
商品コード:173010
内容量:15ml



4 989638 000087

海藻エキスと植物性 コラーゲンの保湿パック

角質にハリとうるおいを与えます

- ◎保湿成分をたっぷり含んだジェル 状のパック。
- ◎老廃物を取り除いて明るいつややかな 肌に。
- ◎お肌にやさしい洗い流すタイプ。
- ◎カミツレ・スギナ・甘草等の植物エキス配合。



創美社のパック

税込価格:2,625円(本体価格:2,500円)
商品コード:170921
内容量:80g



4 989638 000889

●こしゅの仕方

38~40℃位のお湯にみぞおちから下を入れて20~30分じんわり汗がでるまであたたまります。

●オイルパックの仕方

- ①洗顔後の肌に、エモリエントオイルを3、4滴のばします。(乾燥している時は少し多めに)
- ②その上に創美社のパックを適量(指の第1関節分)取り、うすくのばします。
- ③10~15分おいた後、ぬるま湯で洗い流します。