

NEW
item

新商品のご案内

ガーリックライスの素
青森県産フライドガーリックを100%使用した、食欲をそそる風味豊かなガーリックライスの素です。ご飯と炒めてガーリックライス、たまごを入れてガーリックチャーハン、パスタで炒めてペペロンチーノが簡単に作れます。

商品コード:110237 内容量:12g×3袋
税込価格:399円
(本体価格:380円)
入数:10 賞味期間:1年4



マルサンすっきり塩味のしょうが鍋スープ
風味豊かな白だしをベースに高知県産しょうがを加えた、すっきり塩味のしょうが鍋スープです。

商品コード:110275
内容量:600g
税込価格:315円(本体価格:300円)
入数:6 賞味期間:1年



MSコーン風味のライススナック
植物性素材でできた、おこめ生地のスナックです。marutaのコーンスープ粉末を練り込んだ、うまみのきいたおいしさです。marutaのコーンスープを使っています。国内産のうるち米、コーンパウダー、てんさい糖を

商品コード:162145 内容量:30g
税込価格:189円(本体価格:180円)
入数:12 賞味期間:6ヶ月



MSポテトと枝豆のスープ
やわらかい枝豆がそのまま入った、ポテトの甘さがお口の中にじんわりと広がる優しいスープです。

商品コード:121570
内容量:100g
税込価格:336円(本体価格:320円)
入数:12 賞味期間:1年



スマイルこつぶあられ
国内産のうるち米をあられにし、甘口のしょうゆたれをからめました。一口サイズで食べやすく、とまらない美味しさです。おやつに便利な食べきり4個パックです。

商品コード:162146
内容量:11g×4
税込価格:231円(本体価格:220円)
入数:12 賞味期間:6ヶ月



夢見るオジサン

Editor's note

編集後記

お盆に両親の墓参りに行き、半年ほど前に見た父の夢を思い出した。それは、父が突然私の家に訪ねてきた夢である。しかも、見ず知らずの他人の姿で現れたのであった。見知らぬ老人であるはずが、私にはそれが父であるとわかったのだ。また、その見知らぬ老人も私の名を呼び「久しぶりだな。今は、この体を与えられて楽しませてもらっている。」と言ったのだ。子供たちもその老人の顔を見て「おじいちゃん。どうしたの?」となぜか父であることがわかってる。夢は、そこで終わってしまったのだが、なんとも不思議な感覚だった。

夢見るオジサン

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。

夢見るオジサン

Editor's note

おばあちゃんがむいたやさしいみかん(缶)
農家で収穫されたみかんを薬品などは使わずひとつひとつ丁寧に手でむきました。薬品処理をしていないため、内皮がついています。内皮にはペクチンという食物繊維が豊富でビタミンP(ヘスペリジン)が多く含まれています。

商品コード:120978 内容量:295g
税込価格:546円
(本体価格:520円)
入数:24 賞味期間:3年4



MSトマトスープ
野菜のうまみがたっぷり!国内産のトマトでつくった、爽やかでやさしい味わいのスープです。

商品コード:121571
内容量:9g×4
税込価格:315円(本体価格:300円)
入数:12 賞味期間:1年



スマイルおこめコロコロ野菜コンソメ味
コロコロのかたちと、かる〜い食感がやめられない!marutaの野菜コンソメスープの素で味付けをした、お米からできたスナックです。

商品コード:162148 内容量:60g
税込価格:168円(本体価格:160円)
入数:12 賞味期間:6ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



せとみ庵がんこ一徹 塩おかき
国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と高知県産黒塩を振り掛けてもち米の風味を生かしたスティックタイプのおかきです。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月



“安心・安全”抗菌消臭剤 ディフェンダーNTS（エヌティーエス） “無香料・ノンアルコールタイプ” 近日発売

介護福祉施設で実績のある抗菌消臭剤が無香料・ノンアルコールタイプになって新発売いたします。ご家庭の衛生対策におすすめです。

おすすめ① 安心・安全

一般的な抗菌・抗ウイルス剤に使われている塩素を使用せず、複合アミノ酸、植物抽出液、穀物抽出液が主成分です。環境にやさしく、安全にご使用いただけます。

おすすめ② 無香料・ノンアルコール

アルコールや香料を使用していない中性・無色・透明・無臭の液体です。一般の消臭抗菌剤や芳香剤特有のツンとするニオイや人工的な香りがありません。

おすすめ③ シュッとスプレーするだけの簡単仕様

消臭・抗菌したいところに直接スプレーするか、布やティッシュペーパーなどに含ませて拭いていただくだけで効果を発揮します。生ごみ・衣類・靴・流し台・食器・冷蔵庫・ソファ・床・浴室・トイレ・ペット・自動車などあらゆる場所でお使いいただけます。

＊ご注意：身体や食物への直接噴霧はしないでください。

おすすめ④ 高い消臭力

強い浸透力で奥にしみこんだニオイにも消臭効果があります。生ごみ・たばこ・トイレ・ペットなどニオイが気になる所にご使用ください。また、シックハウスの原因となるホルムアルデヒドの分解・除去にも高い効果が得られます。

おすすめ⑤ すぐれた抗菌・防カビ力

高い抗菌・防カビ力を持ち、室内・家具・調理器具等を清潔に保ちます。また、インフルエンザなどのウイルスに対しても高い効力を発揮します。



ディフェンダーNTS
(無香料・ノンアルコール)
300ml(携帯用)
商品コード:191033
税込価格:578円(本体価格:550円)
内容量:30ml 入数:9
JANコード:4901735021543



販売者:(株)創健社 発売元:(株)インターリンクス
製造元:BJ HOLDINGS(株)

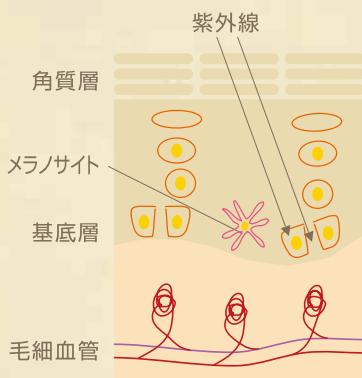
※写真は開発中のものです。実際の商品とは異なる場合があります。

ディフェンダーNTS
(無香料・ノンアルコール)
300ml
商品コード:191032
税込価格:1,365円(本体価格:1,300円)
内容量:300ml 入数:6
JANコード:4901735021536



こしゅ美容法でシミ対策！

9月編 by 創美社



オイルパックで新陳代謝を促して紫外線のダメージを残さない！

シミ対策は新陳代謝が決め手

紫外線を浴びるとメラノサイトがメラニンを作ります。メラニン色素は次第に白く還元され分解されながら、ターンオーバーと共に皮膚の表面に押し上げられて、古い角質とともに剥がれ落ちます。加齢やストレスなどでターンオーバーがスムーズにおこなわれなくなることがシミやくすみの原因になります。

新陳代謝を促すオイルパック

皮膚は毛細血管から栄養をもらい、代謝をしています。オイルパックのお手入れは毛細血管の流れをよくしますので、ターンオーバーがスムーズになり、明るい透明肌を作ります。

こしゅをすると 相乗効果UPです！



美肌を作るミンクオイル 代謝を促す + ハリとうるおい もちもち肌を作るパック

シミ、小じわ、くすみ等でお悩みの方におすすめのお手入れです

少量でよくのび、軽さ、なめらかさ3拍子揃った抜群の使用感。お肌にスーッと浸透してべとつかない美肌作りに最適の美容オイルです。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

Wの効果!



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。

「食欲の秋」に美味しい、炊き込みごはん海藻類のおかずご紹介

暑かった夏も終わりに近づきいよいよ食欲の秋シーズンの到来です。秋の味覚である米、いも類などは糖質(でんぷん)が多くエネルギー源になります。旬の素材を活かして創健社の商品と合わせた季節のメニューをご紹介致します。様々なアレンジして店頭での販促にご利用下さい。

五彩ひじきの炊き込みごはん

使用商品

- ①国産五彩ひじき
- ⑥金箔春夏秋冬のだしの素
- 〈材料〉(ごはん3合分)
- お米…3合 しめじ…100g
- 国産五彩ひじき…適量
- 春夏秋冬のだし素…大さじ3

〈作り方〉

- ①しめじを、細かくほぐしておく。
- ②五彩ひじきを適量15分ほど水でもどしておく。
- ③材料を炊飯器に入れ、全体を混ぜ炊き上げる。



五目炊き込みごはん

使用商品

- ②国産野菜の五目炊き込み御飯の素
- 〈材料〉(ごはん2合分)
- お米……………2合
- 五目炊き込み御飯の素…1袋
- 海苔…お好み 三つ葉…適量

〈作り方〉

- ①お米2合を洗います。(水は通常どおり)
- ②五目炊き込み御飯の素を①に入れかき混ぜます。
- ③白米と同様に炊飯し、炊き上がったらかきまぜ海苔、三つ葉をお好みで盛り付けて下さい。



黒米と蓮根、サツマイモの炊き込みご飯

使用商品

- ③炊き込み黒米
- 〈材料〉(ごはん3合分)
- お米……………3合
- 炊き込み黒米……………20g
- レンコン……………100g
- サツマイモ……………100g

〈作り方〉

- ①黒米、米はさっと洗ってカップ3強の水に漬けておく。
- ②レンコンは皮をむいて1cm角に切り、酢水に漬けておく(酢の量は適量)。サツマイモは皮をよくあらって、1cm角に切っておく。
- ③炊飯器に米、黒米、米を漬けた水ごとを入れ、レンコン、サツマイモ、塩少々を加え、普通に炊く。



ひじきのサラダ

使用商品

- ⑤伊勢志摩産芽ひじき
- ⑧きび酢柚子ドレッシング
- 〈材料〉(4人分)
- 伊勢志摩産芽ひじき…50g
- きゅうり…1本 セロリ…1/2本 タマネギ…1/2個
- きび酢柚子ドレッシング…適量 塩…適量
- 胡椒…適量 人参…1/2本

〈作り方〉

- ①ひじきは水でさっと洗い、20分ほど水につける。
- ②戻したひじきをざるにあげ、熱湯をかける。すぐに冷水に冷やし、水切る。
- ③きゅうり、セロリは千切りに、タマネギは薄くスライスして水にさらしておく。
- ④さらしたタマネギ、きゅうり、セロリはよく水切り、ボールに入れ、ひじきも加え軽くませる。塩、胡椒を適量加え、ドレッシングをかける。マヨネーズ和えても。



ひじき煮

使用商品

- ⑤伊勢志摩産芽ひじき
- ⑦春夏秋冬のうすいろだしの素
- 〈材料〉(3人分)
- 伊勢志摩産芽ひじき…1袋
- 春夏秋冬うすいろだしの素…大さじ1 味酵母…大さじ1
- べに花油…適量 きぬさや…適量 人参…1/2本

〈作り方〉

- ①もどした芽ひじきを食べやすい大きさに切り、細切りにした人参と油で軽く炒めます。
- ②春夏秋冬うすいろだしの素、味酵母を加え5～10分程煮ます。
- ③お好みで茹でたきぬさやを散らします。



あらめの菌応えシャクシャクサラダ

使用商品

- ④伊勢さざみあらめ
- ⑧きび酢柚子ドレッシング
- 〈材料〉(2人分)
- あらめ(乾燥)…25g
- きゅうり……………1本
- だいこん……………中1/4本
- にんじん……………中1/3本
- きび酢柚子ドレッシング…適量 ごま…大さじ2
- [甘酢]砂糖……………大さじ2 酢……………大さじ4
- 塩……………小さじ1/4

〈作り方〉

- ①あらめは水で10分間戻し、沸騰したお湯に入れる。
- ②再度、沸騰してきたらザルにあげて水を切り、熱いまま甘酢に漬けて冷やしておく。
- ③にんじんは細く千切りに、きゅうり・だいこん・茹でササミ肉は太めの千切りにする。
- ④②の冷えたあらめを手でしぼる。
- ⑤上の③④⑤を、ごまと一緒にざっくり合わせる。



①国産五彩ひじき

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



②国産野菜の五目炊き込み御飯の素

商品コード:120680 内容量:150g
税込価格:473円(本体価格:450円)
入数:10
賞味期間:1年



③炊き込み黒米

商品コード:130680 内容量:300g
税込価格:840円(本体価格:800円)
入数:30



④伊勢さざみあらめ

商品コード:150004 内容量:30g
税込価格:258円(本体価格:245円)
入数:50
賞味期間:1年



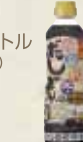
⑤伊勢志摩産芽ひじき

商品コード:159202 内容量:20g
税込価格:328円(本体価格:312円)
入数:10
賞味期間:1年



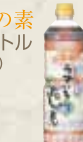
⑥金箔 春夏秋冬のだしの素

商品コード:110443 内容量:1リットル
税込価格:1,103円(本体価格:1,050円)
入数:12
賞味期間:1年



⑦金箔 春夏秋冬のうすいろだしの素

商品コード:110184 内容量:1リットル
税込価格:1,103円(本体価格:1,050円)
入数:12
賞味期間:1年



⑧きび酢柚子たまねぎドレッシング

商品コード:110757 内容量:300ml
税込価格:735円(本体価格:700円)
入数:12
賞味期間:1年



産地直送日本で最も美しい村 北海道 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ピュアホワイトの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。ご注文の受付期間は9月25日まで。発送は8月25日より9月末日までとなります。(天候により変更になる場合があります)



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っても甘いのが特徴!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!!

ゴールドラッシュ 内容量 10本入り 税込価格 3,500円

ピュアホワイト 内容量 10本入り 税込価格 3,500円

ゴールドラッシュ&ピュアホワイト 各5本入り

商品コード 420139 内容量 各5本入り 税込価格 3,500円

※価格には送料が含まれています。(沖縄・離島は除く)



ピュアホワイト

ピ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。