

NEW
item

新商品のご案内

小粒あられ(おいしい)

国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ塩と唐辛子で味付けした、おかきです。
商品コード:161035 税込価格:336円(本体価格:320円)
内容量:70g 入数:30
賞味期間:6ヶ月



塩おかき(おいしい)

国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ塩のみで味付けしたおかき。
商品コード:160580 税込価格:294円(本体価格:280円)
内容量:70g 入数:30
賞味期間:6ヶ月



マルシマ鯉昆布

北海道産の「真昆布」を国産丸大豆醤油で丹念に炊き上げ、杭崎産鯉節を甘辛く味付けした「でんぷ」と和えた昆布佃煮の逸品です。厚手の昆布にしっかりと味を馴染ませた、もちもちとした食感の良い佃煮です。

商品コード:260215 内容量:100g
税込価格:683円
(本体価格:650円)
入数:20 賞味期間:1年



【原材料】醤油(大豆、小麦を含む)、粗糖、昆布、かつお節、醸造酢、みりん、かつお節エキス

東京フード三元豚の豚角煮(トマト味)

湯煎調理で手軽簡単、柔らかい食感の豚角煮トマトソース味です。平田牧場の良質な豚も肉を、トマトを中心とした野菜で洋風な味付けに仕上げました。特製ダレでじっくりと丁寧に柔らかく煮込んでいます。



商品コード:121512 内容量:130g
税込価格:494円
(本体価格:470円)
入数:10 賞味期間:5ヶ月



黒こしょうおかき(おいしい)

国内産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ純正ごま油と黒こしょうを振り掛け、塩で味付けした、胡麻油の風味と黒こしょうがマッチしたおかき。
商品コード:160579 内容量:70g
税込価格:294円(本体価格:280円)
入数:30 賞味期間:6ヶ月



オーガニック小麦粉(強力粉)

当社「オーガニック即席麺」、「パン粉商品」でも使用しております有機小麦粉です。北米産有機小麦を日本国内で製粉。パンやピザ、餃子やパスタなど様々なお料理に。有機小麦ならではの自然な色と香りをお楽しみください。
商品コード:130006 内容量:300g
税込価格:394円(本体価格:375円)
入数:20 賞味期間:6ヶ月



【原材料】有機小麦

東京フード三元豚の豚角煮(カレー味)

湯煎調理で手軽簡単、柔らかい食感の豚角煮カレー味です。平田牧場の良質な豚も肉を、カレーの風味やスパイスで味付けしました。特製ダレでじっくりと丁寧に柔らかく煮込んでいます。

商品コード:121511 内容量:130g
税込価格:494円
(本体価格:470円)
入数:10 賞味期間:5ヶ月



東京フード三元豚とチーズのコンクリームドリア(直送)

2種のチーズ(ゴーダチーズ、モッツァレラチーズ)とコーンとのやさしい風味のクリームドリアです。餡色になるまで炒めた玉ねぎと平田牧場のジュシーな豚ひき肉が旨み・甘味を引き出しています。電子レンジで4~5分温めてお召し上がり下さい。(冷凍)

商品コード:121514 税込価格:494円(本体価格:470円)
内容量:150g 入数:50
賞味期間:1年



※10ヶ単位、カレードリアと混載20ヶにて直送致します。

SOKEN Information

リニューアル商品のお知らせ

[播磨園 有機栽培宇治ほじ茶]

商品パッケージが変更になります。変更に伴う価格、原材料、入数、JANコードなどの変更はありません。5月以降随時切替予定
商品コード:080624 税込価格:441円(本体価格:420円) 内容量:80g
入数:10 賞味期間:10ヶ月 原材料:有機緑茶(刈直し、二番茶(京都産))

[シガリオ商品]

下記商品につきまして、リニューアルになります。(6月1日より)

●商品コード、JANコード、内容量、裏面表記変更。

[玄米の精ブラックジンガー 箱]

旧)商品コード:050311 → 新)050879 旧)内容量:60g → 新)2g×36

旧)JANコード:4964296108887 → 新)4964296110026

●商品コード、JANコード変更。チャック付きパッケージに変更

[リブレフラワー 500g(ホワイト)]

旧)商品コード:130041 → 新)130178

旧)JANコード:4964296800026 → 新)4964296210016

[リブレフラワー 500g(ブラウン)]

旧)商品コード:130042 → 新)商品コード:130179

旧)JANコード:4964296800019 → 新)4964296220015

●商品コード、内容量、JANコード、裏面表記変更

[黒大豆香排ブラックジンガー(直送)]

旧)商品コード:050314 → 新)050882 旧)内容量:2g×30 → 新)2g×36

旧)JANコード:4964296118879 → 新)4964296120025

●商品コード、JANコード、価格、パッケージ、価格変更

[ブラックジンガー玄米珈琲国内産 2g×12(直送)]

旧)商品コード:050462 → 新)050880 旧)税込価格:1,029円(本体価格:980円) → 新)税込価格:882円(本体価格:840円) 旧)JANコード:496429608689 → 新)4964296110019

●商品コード、JANコード、内容量、価格変更

[シガリオ黒大豆香排軽量タイプ(直送)]

旧)商品コード:050878 → 新)050881 旧)内容量:2g×8 → 新)2g×12 旧)税込価格:840円(本体価格:800円) → 新)税込価格:882円(本体価格:840円)

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483号

SOKEN.SHA

News

LOVE
FOOD
PEACE

おいしい時間があふれ出す。 創健社

お召し上がり方いろいろ オーガニック・ノンフライ即席麺(ラーメン) 新発売

“有機JAS認定、無かん水、コレステロール・トランス脂肪酸ゼロ”

こだわり① 有機JAS認定ノンフライ即席麺
こだわり② つなぎを使わない独自の製法・自然なウェーブとなめらかさ
こだわり③ 麺にピッタリな北米産有機小麦と瀬戸内海の塩
こだわり④ ヘルシーなノンフライ・純植物性
こだわり⑤ 楽しみ方いろいろ(スープは付けておりません)

日本初の即席ラーメン有機JAS認定工場となった*弊社グループ会社の高橋製麺株式会社において、長年培われた技術で製造しました。

有機小麦ならではの小麦本来の味わいと、強いコシがあり且つ自然なモチモチとしたおいしさです。

麺づくりに最適な「北米産有機小麦」と瀬戸内海の塩のみで作りました。

生麺に近いツルツルとしてなめらかな食感です。添加物やかん水、澱粉などのつなぎ、卵白などの動物性原料も一切使用していません。

麺の太さは様々な麺料理によく合う中くらいの太さです。また、油を一切使用していません。

ノンフライ麺ですので、コレステロール・トランス脂肪酸ゼロであるだけでなく、

常温で1年間の長期保存が可能です。

ラーメンはもちろん、焼きそば、冷麺、サラダ麺、ジャージャー麺、つけめん、冬場には鍋のメ

など幅広くお使い頂けます。

お好みのお召し上がり方でお楽しみいただけるよう、スープは付けておりません。

(※2013年3月1日現在 当社調べ)

【お召し上がり方】〈ゆで方(共通)〉

鍋で沸騰させたお湯約500ml(コップ約3杯)に麺を入れ、ほぐしながら約3分半程煮てください。*麺の固さはお好みでゆで時間を調整してください。

〈ラーメンとしてお召し上がりになる場合〉

器にお好みのスープを用意し、ゆで上がった麺を入れてお召し上がりください。

〈焼きそばとして〉

ゆでた麺の水気を切り、お好みのお肉・野菜などと一緒に油で炒め、ソースや塩麹などをかけてよく混ぜ合わせてお召し上がりください。

〈冷麺・サラダ麺・ジャージャー麺として〉

ゆでた麺をざるに取って冷水でもみ洗いし、水気を切ったら器に盛りつけ、お好みの具材を加え、お好きな冷やしたスープやたれ、ドレッシング、肉味噌などをかけてお召し上がりください。

〈つけめんとして〉

ゆでた麺を水洗いして水気を切り、めんつゆや胡麻・味噌だれなど好きなタレにつけてお召し上がりください。ごま油などを加えるとおいしくお召し上がりいただけます。湯切りのみで水洗いしない「あつもり」もお奨めです。

〈鍋のメとして〉

沸騰させた鍋に直接麺を入れ、ほぐしながら約3分半程煮てください。

オーガニック・ノンフライ即席麺(ラーメン)

商品コード:140019 税込価格:145円(本体価格:138円)
内容量:75g 入数:20 賞味期間:1年

【原材料】有機小麦粉(小麦産地:北米、国内製粉)、食塩(香川)

※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。



新発売 安心・安全 抗菌・消臭「ディフェンダーNTS 1リットル(詰め替え用)」

“塩素・香料・アルコール不使用、植物が主原料、拭き取り不要”

高い消臭力とすぐれた抗菌・抗ウイルス・防カビ力でご好評をいただいております「ディフェンダーNTS(無香料・ノンアルコールタイプ)」に、詰め替え用1リットルサイズ(1,000ml)を新発売いたしました。

●植物を主原料とし、無香料・ノンアルコールタイプの抗菌・消臭・抗ウイルス剤です(中性・無色・透明・無臭の液体です)。介護福祉施設でも使われ、ご家庭の衛生対策におすすめです。

●塩素・アルコール不使用ですので、これらの刺激に弱い方や、火気の近くなど、塩素やアルコールが使用できない場所でもご使用いただけます。

●抗菌・消臭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等に含ませて拭くだけで効果を発揮します。拭き取り不要です。

*ご注意:身体や食物には直接噴霧しないでください。

●強い浸透力で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・ベットなどニオイが気になる所にご使用ください。ホルムアルデヒドの分解・除去にもお使いいただけます。

●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、インフルエンザ等のウイルス対策にもお使いいただけます。

【ご使用目安】◎1平方メートルあたり約3ml。



介護福祉施設からもご好評をいただいております

(使用された個人の方のご感想です)

●安心して使用でき、スタッフや入居者の方からも好評です。

●部屋や共用スペースに臭いがこもる事もなく快適です。

●シーツ交換時に布団など常には洗濯できない箇所にかけ、臭い対策に有効です。

●水まわりのカビの発生がなくなり、臭いが緩和されました。

●ヘルパーさんからの臭いに対するクレームがなくなりました。

●ノロウイルス・インフルエンザの季節にも大変重宝しました。

ディフェンダーNTS(無香料・ノン

アルコール)1リットル(詰め替え用)

商品コード:191034 内容量:1リットル
税込価格:2,730円(本体価格:2,600円)
入数:6 JANコード:4901735021697

【成分】複合アミノ酸、植物抽出液、殺菌抽出液、ショ糖脂肪酸エステル、クエン酸、エチドロン酸、精製水



社は 有理創健

創健社 ニュース(SOKENSHA NEWS)2013年5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。

“かんたんナチュラル”レシピ

ジロロモーニ 有機JAS認定品

有機パスタソーストマト&ナス



商品コード:129907 内容量:300g
税込価格:620円(本体価格:590円)
入数:12 賞味期間:3年



〈生産地より〉

原料のトマトは、イタリア北部ミラノから南東に60kmほど下ったピアチェンツァ郊外で作られています。アドリア海に注ぐポー川の支流で肥沃な大地と安定した気候に恵まれている野菜の栽培に適した地域です。トマトに特化した有機専門農場が夏の採れたて有機トマトを自社のトマトソース専用工場ですぐに加工します。トマトは外観は縦長で皮が薄くて実が厚く、水分と種が少

イタリア中部エミリア・ロマーニャ州で有機栽培されたトマトを主原料に香ばしく焼いたナスを加えて昔ながらの優しいマンマ(お母さん)の味に仕上げました。トマトをはじめ使用している野菜はすべて自家で有機栽培されたものです。

食パンでスクエアピザ

材料(2人分)
ジロロモーニ有機パスタソース(トマト&ナス)………200g
食パン(6枚切)………4枚
ピーマン………2個
プチトマト………4個
玉ねぎ………1/4個
マッシュルーム(スライス)……1/2缶
溶ろけるチーズ………適量
バジルの葉………お好みで
塩・胡椒………少々

作り方

①ピーマンはヘタと種を取り除いて輪切り、プチトマトはヘタを取って輪切り、玉ねぎは皮をむいて薄切りにしておく。
②食パンは耳を切り落とし、めん棒等で平らに薄くのばし、「有機パスタソース」をスプーン等で大さじ2〜3杯ずつのせて表面に塗る。
③①の野菜、マッシュルーム、溶ろけるチーズをのせ180℃のオーブンで8〜10分ほど焼き、仕上げに塩・胡椒少々ふりかけ、バジルの葉を飾る。
☆食パンで作る簡単ピザです。子供のおやつなどにも最適。食パンの耳は切り取らず、そのまま食べてもちろんOKです。



右が農場主のマッチオさん

なく、甘みと酸味のバランスが良いローマ種です。農場主のメッテオさんは、90年に父親から自社農場を受け継ぎ、野菜農家としてスタートして、生鮮野菜をスーパーなどに出荷を開始しました。1992年に有機認証を取得して、現在は、200ヘクタール以上の有機専門農場を所有しています。

おすすめ関連商品

地中海の天日塩

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です。まろやかな旨みが特長です。和・洋・中どんな料理にもご利用下さい。
商品コード:110898 内容量:700g
税込価格:336円
(本体価格:320円)
入数:12



べに花一番のオーツナ

旬(6月頃)にとれた「びん長まぐろ」だけを選び、オレイン酸を77%(脂肪酸中)含む、ヘルシーなべに花一番油に漬け込みました。



商品コード:120553 内容量:90g(固形量70g)
税込価格:357円(本体価格:340円)
入数:24 賞味期間:3年



天塩 塩胡椒

厳選した黒胡椒(ブラックペッパー)と天塩をひとつにして顆粒状に仕上げました。

商品コード:112001 内容量:65g
税込価格:389円
(本体価格:370円)
入数:50 賞味期間:3年



愛媛の無塩せきコンビーフ

愛媛県産牛肉を100%使用した、発色剤不使用の手作り無塩せきコンビーフです。素材の風味を大切に、発色剤(亜硝酸ナトリウム)、着色料、保存料、化学調味料は使用していません。

商品コード:121771 内容量:100g
税込価格:945円(本体価格:900円)
入数:48 賞味期間:2年



予約限定梅干 平成25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”

今年も梅干の予約の時期がやってまいりました。昨年は大粒タイプをお休みさせていただきましたが、今年はしそ漬、白干とも1.5kg、3kgタイプともご用意させていただきます。

南北朝時代・後醍醐天皇の吉野朝廷の中心地であった奈良県吉野地方はいにしえより歌に詠まれてきた歴史ある



※写真は平成24年産のものです。

しそ漬 1.5kg 大粒・中粒
税込価格:各6,615円
(本体価格:6,300円)

しそ漬 3kg 大粒・中粒
税込価格:各12,600円
(本体価格:12,000円)

※塩分濃度:16.5〜18.5%

7月31日(水)締切り

梅の産地です。一つ一つ熟度を見きわめて丁寧に手もぎした南高梅を、平釜でじっくり煮詰めた自然のうまみの塩と、しそ漬は国内産しそのみで仕上げました。手間を惜しまず丁寧に天日土用干しが伝統の味の秘訣です。今年も完全限定生産でお届けします。

●6月中旬〜7月上旬漬け込み、10月上旬より出荷予定



※写真は平成24年産のものです。

白干 1.5kg 大粒・中粒
税込価格:各6,615円
(本体価格:6,300円)

白干 3kg 大粒・中粒
税込価格:各12,600円
(本体価格:12,000円)

※塩分濃度 16〜18%

“週に1度はベジごはん”レシピ

植物素材100%でつくりました!

ベジタブルカレーキーマタイプ



商品コード:122301 内容量:170g
税込価格:399円(本体価格:380円)
入数:10 賞味期間:1年6ヶ月



新しい大豆のかたち かるなあ 大豆まるごとミート

大豆100%(国産)を使用しました。小麦グルテンなどのつなぎは使用せず、圧搾法のみで油脂分をカットしました。大豆の栄養素は世界でも注目されています。大豆イソフラボン、レシチン、サポニン、タンパク質などが含まれます。脂肪が少なく、良質なタンパク質、ミネラルと食物繊維を少量で摂取でき、糖質も少ないところの特徴です。

当商品では、「かるなあ“大豆まるごとミート ミンチタイプ”」を使用しています。国内産大豆をまるごと使い、圧搾法のみで油脂分をカット、大豆以外のつなぎや食品添加物は一切含まれておりません。

商品コード:121716 内容量:130g
税込価格:431円(本体価格:410円)
入数:20 賞味期間:1年



おすすめ関連商品

ネオハイミックス 砂糖不使用

国内産の小麦粉に、焙煎小麦胚芽を加え、香料や酸化防止剤を一切加えずに調整した、小麦粉本来の美味しさを追求したミックス粉です。

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



国産小麦パン粉

国内産小麦粉100%で作ったパン粉です。フライ料理やハンバーグのつなぎとしてご利用ください。白神こだま酵母(パン酵母)100%使用。砂糖は鹿児島県喜界島産粗糖を使用しています。

商品コード:120831 内容量:150g
税込新価格:168円
(本体新価格:160円)
入数:30 賞味期間:6ヶ月



焼きカレーパン

材料(6個分)
ベジタブルカレーキーマタイプ………1袋
ネオハイミックス(砂糖不使用)………150g
牛乳………50〜60cc
パン粉………適宜
ジロロモーニオリーブオイル……適宜

作り方

①ボールにネオハイミックスを入れ、牛乳を入れてこねる。少しずつ入れ、入れすぎないようにするのがコツ。最後にちょっとオリーブオイルを加える。
②まとまってきたら生地を6等分し、ラップに包み、薄くのばしていく。のばしたら、真ん中にカレーをのせ、はみ出ないように端と端をつまんでぎゅっと挟んで端をとめる。
③アルミホイルの上に並べ、上からパン粉をかけて軽く押さえる。
④オーブンまたはオーブントースターで約5分焼く。焦げ目が上についたら、アルミホイルをかぶせて、さらに3〜4分加熱する。(ワット数が違うのであくまでも目安です。)



生パン粉

小麦粉は、北米産有機栽培小麦粉を100%使用した生パン粉です。世界自然遺産の白神山地区から採取した野生酵母「白神こだま酵母」使用。

商品コード:120833 内容量:120g
税込価格:221円
(本体価格:210円)
入数:15 賞味期間:3ヶ月



ジロロモーニ

有機エキストラヴァージンオリーブオイル

イタリア南部カラブリア州ラウロボーリ、シーバリ地区に広がるオリーブ畑で有機栽培されたオリーブの実から作られたエキストラヴァージンオリーブオイルです。

商品コード:101021 内容量:250ml
税込新価格:1,050円
(本体新価格:1,000円)
入数:12 賞味期間:2年



予約限定 平成25年産新物「砂丘らっきょう甘酢漬」

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。昨年7月の下旬に照り返しで気温が約60℃に上昇した畑で、一球一球丁寧に手作業で植付をされたらっきょうが5月の下旬より6月の中旬にかけて収穫されます。新物のらっきょうを使った「らっきょうの甘酢漬」の予約がはじまります。

この鳥取県福部町のらっきょうを原料に使用した「らっきょうの甘酢漬」は、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いません。

新物で漬けたらっきょうならではの菌触り、味をどうぞお楽しみください。



花の開花:10月下旬



一球一球丁寧に手で根と茎を切る

7月10日(水)締切り

新物鳥取砂丘らっきょう甘酢漬

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



●8月20日以降よりお届け予定

