

締切り間近 予約限定販売 平成25年産新物「吉野の里の南高梅」

産地限定生産“奈良県吉野地方産特別栽培南高梅、和歌山県産しそ使用” **7月31日(水)締切り**

予約限定梅干「吉野の里の南高梅」のご予約締切りは7月31日(水)となります。奈良県吉野地方で特別栽培された南高梅を、熟度を見極め一つ一つ手摘みし、和歌山県産しそ(しそ漬けのみ使用)とじっくり平釜で煮詰めた塩のみで漬け込んだ、産地にもこだわった梅干です。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ので、ふっくらとした食感と自然な旨みをお楽しみいただけます。収穫量に限りがありますのでお早めにご注文下さい。

商品名	内容量	商品コード	JANコード	税込価格(本体価格)
しそ漬・大粒	1.5kg	040180	4901735020638	6,615円(6,300円)
しそ漬・中粒	1.5kg	040181	4901735020645	6,615円(6,300円)
しそ漬・大粒	3kg	040184	4901735020676	12,600円(12,000円)
しそ漬・中粒	3kg	040185	4901735020683	12,600円(12,000円)
白 干・大粒	1.5kg	040182	4901735020652	6,615円(6,300円)
白 干・中粒	1.5kg	040183	4901735020669	6,615円(6,300円)
白 干・大粒	3kg	040186	4901735020690	12,600円(12,000円)
白 干・中粒	3kg	040187	4901735020706	12,600円(12,000円)

NEW
item

新商品のご案内

エミュールマイクロバブル ナノシャワー華

節水、マイクロナノバブル、デザイン、重さとこだわりを持って開発されたシャワーヘッドです。現在市販されているマイクロバブルの気泡は20～50ミクロンといったものが主流の中、クレンジング・ナノシャワーの気泡は0.7～1ミクロンと超極小の気泡を発生させることに成功しました。

商品コード: 180498 商品重量: 325g
税込価格: 18,900円
(本体価格: 18,000円)
入数: 10



【原材料】シャワー本体: ABS樹脂・ステンレスSUS304
Oリング: EPDM

マルヤストコゼリー甘夏

フルーツをタップリ溶かし込み、ところんや寒天などを使って固めた自然志向のゼリーです。目に見え果物以外に、数種類の果物の果肉を潰してゼリーに入れているのでゼリーが美味しく、又その時のジュースの色がゼリーの色になっています。愛媛県産の甘夏みかん使用。

商品コード: 160187 税込価格: 174円(本体価格: 165円)
内容量: 130g 入数: 24
賞味期間: 4ヶ月



【原材料】甘夏、砂糖、みかん、パイナップル、もちも、りんご果汁、天草、寒天、こんにゃく粉、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)

ダニキャッチポイ 丸

従来の化学薬品を含むスプレー式殺虫剤では、ダニを殺せてもダニの「死骸」がそのまま残ってしまうため、そのことが大きな課題となっていました。ダニキャッチポイは食品添加物の安全な誘引剤を用いてダニをおびき寄せ、使用期間後にシートの中に集まったダニをそのまま家庭用ゴミとしてシートごと捨てることで、とても簡単にダニの捕獲駆除ができます。フローリングにも合うキャメル色。

商品コード: 190218 税込価格: 788円(本体価格: 750円)
内容量: 1枚入 入数: 160
使用期限: 3ヶ月



【原材料】素地・綿100%、誘引剤・酵母他、粘着剤・アクリル系強力粘着剤

SOKEN Information

仕様変更のお知らせ

【ブルーベリージャム】

フィンランド産の有機野生種ブルーベリーを使用しておりますが、世界的なベリー類の不作と需要の高まり、為替(円安)の影響、収穫や輸送経費の増大により、ブルーベリー原料の価格が高騰しております。

現状の価格での販売が極めて困難となり2013年9月2日

(月)より価格を変更させていただきます。

商品コード: 121272 内容量: 200g 入数: 12

旧)税込価格: 494円(本体価格: 470円)

→ 新)税込価格: 515円(本体価格: 490円) 賞味期間: 1年

原材料: 砂糖(北海道)、有機ブルーベリー(フィンランド)、レモン果汁(アルゼンチン、イタリア他)、増粘剤(ペクチン)

【有機栽培完熟トマト使用ケチャップ 300g】

製造メーカー工場の生産設備更新により段ボール形状が変更となります。

【変更点】

①封函方法を「糊貼り」から「テープ貼り」に変更

②「仕切り有り」から「仕切りなし」に変更

③ケースサイズ

(変更前) 215×325×200mm (変更後) 195×325×200mm

④賞味期限印字

8桁から10桁に変更

(例)【変更前】15.3.22 → 【変更後】2015.3.22

商品コード: 110506 内容量: 300g 入数: 20

税込価格: 336円(本体価格: 320円) 賞味期間: 540日

原材料: トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、りんご酢(りんご: チリ)、

食塩(メキシコ、オーストラリア、沖縄)、たまねぎ(北海道)、香辛料



編集後記

昨今、食品メーカーのレシピ本が数多く出版されています。ほとんどの大手食品メーカーが出されているのではないのでしょうか? プランディング、ファン作りにはとても良く、中にはオリジナルの驚きレシピもあるようです。そこで、我社も言いたいところですが、予算もないので、いつの日か出版できることを夢見て、レシピを考えている今日のごとであります。えっ、私のオススメレシピですか? 超簡単ですよ! その1、太陽のカンスを冷やした豆乳で割ると、トロリとしたドリンクになります。その2、ジロロモノ有機バスタソースを花豆クラッカーにのせます。ビールやワインに合います。その3、食パンに有精卵マヨネーズを軽く塗り、耳にそってチューブからひねり出して土手を作り、真ん中に卵を割り入れ、オーブントースターで5分間程加熱します。白身が固まれば出来上がりです。お皿に盛り、ナイフで一口サイズにカットして黄身を絡めてパクリ! かんたんナチュラルオジサン

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。

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485号

SOKEN.SHA

News

2013
July 7
LOVE
FOOD
PEACE



おいしい時間があふれ出す。 創健社

近日発売 オーガニックべに花一番高オレイン酸(瓶タイプ)



*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。 4 901735 021710

“自然な圧搾製法、オレイン酸高含有、コレステロールゼロ”

長年ご好評をいただいております「有機栽培べに花一番高オレイン酸 500g(ペットボトル)」の姉妹品といたしまして、お客様からのご要望がございました瓶タイプ(450g)を新発売いたします。500g品と同様、オーストラリアの豊かな自然環境で有機栽培された“べに花種子”を化学溶剤を使用しない、昔ながらの圧搾製法で丁寧に搾りました。

油っこくない軽い風味はサラダドレッシングやマリネなどに最適です。また、熱に強く揚げ物がカラッと揚がり、炒め物はべとつかない栄養成分表示(14gあたり)／大さじ1杯

エネルギー	126kcal	飽和脂肪酸	1.20g
たんぱく質	0g	トランス脂肪酸	0g
脂 質	14g	コレステロール	0mg
炭水化物	0g	ビタミンE	8mg
ナトリウム	0mg		

オレイン酸 10.68g リノール酸 1.95g

オーガニックべに花一番高オレイン酸(瓶)

商品コード: 100235 税込価格: 851円(本体価格: 810円)

内容量: 450g 入数: 12

賞味期間: 1年



などお好みに応じて幅広くお使いいただけます。

オレイン酸は体内の善玉コレステロールは下げずに悪玉コレステロールだけを下げる働きが注目されています。本品にはそのオレイン酸が76.3%(脂肪酸中)も含まれます。

また、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける天然ビタミンEも豊富です。

尚、コレステロール・トランス脂肪酸はゼロですので、コレステロールや油が気になる方にも安心してお使いいただけます。

500g品共々よろしくお願いいたします。

【姉妹品】

有機栽培べに花一番

高オレイン酸(ペットボトル)

商品コード: 100200 内容量: 500g

税込価格: 851円(本体価格: 810円)

入数: 12

賞味期間: 1年



有機即席ラーメン(スープなし) 新発売

“オーガニック、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認定オーガニック・ノンフライ麺
- こだわり② つなぎを使わない独自の製法・自然なウェーブのなめらかツルツル麺
- こだわり③ コシがありモチモチとした生麺に近い食感
- こだわり④ 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⑤ ヘルシーなノンフライ・ノンオイル純植物性
- こだわり⑥ 楽しみ方いろいろ(スープは付けておりません)
- こだわり⑦ 常温で1年間の長期保存可能

栄養成分表示(1食: 75gあたり)

エネルギー	265kcal	ナトリウム	353mg
たんぱく質	11.6g	飽和脂肪酸	0.26g
脂 質	1.4g	トランス脂肪酸	0g
糖 質	50.4g	コレステロール	0mg
食物繊維	2.3g		
食塩相当量	0.9g		

有機即席ラーメン(スープなし)

商品コード: 140019 内容量: 75g

税込価格: 145円(本体価格: 138円)

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)



社は 有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2013年7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

植物素材100%カレーならではの野菜のおいしさ、深みのあるコク

ベジタブルカレー

国内産野菜(玉ねぎ、人参、じゃがいも、しょうが、にんにく)、国内産小麦粉、一番しぼりのべに花油などの植物素材のみを使用しています。牛・豚・鶏などの肉類や、これらから作られた肉エキス・油脂などの動物性原材料を使用しない純植物性ヘルシーカレーです。



ベジタブルカレー 甘口

商品コード:120358 内容量:210g
税込価格:294円(本体価格:280円)
入数:10
賞味期間:1年6ヶ月



〈関連商品ご案内〉

ジロロモーニ 有機トマトピューレー

バジル葉入り
商品コード:129904
内容量:350g
税込新価格:441円(本体新価格:420円)
入数:12 賞味期間:3年



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



ベジタブルカレー 中辛

商品コード:120359 内容量:210g
税込価格:294円(本体価格:280円)
入数:10
賞味期間:1年6ヶ月



ジロロモーニ デュラム小麦

有機スパゲッティ
商品コード:140511
内容量:500g
税込新価格:452円(本体新価格:430円)
入数:12 賞味期間:3年



べに花一番のオーツナ
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



トマトカレー冷製パスタ

〈材料〉(2人前)

ベジタブルカレー(レトルト)……………1袋
カットトマト缶…………100g
春夏秋冬のだしの素……………大さじ1
デュラム小麦 有機スパゲッティ……………160g
有機エキストラヴァージンオリーブオイル……………大さじ1
べに花一番オーツナ…………1缶 しめじ…………1パック(120g)
イタリアンパセリ(飾り用)……………少々 塩・胡椒……………少々



〈作り方〉

- ①鍋に2リットルの湯を沸かし、塩20gを加えた所にパスタを加え、表示時間より1分長く茹でる。(※ジロロモーニスパゲッティの場合6分。)茹で上がり30秒〜1分前に石づきを取り、小房に分けたしめじを加え、一緒に茹でる。
- ②ボールにツナ、カレー、カットトマト、だしの素、オリーブオイル、塩、胡椒を混ぜ合わせて、ソースを作っておく。
- ③茹で上がったパスタとしめじはザルにあけ、氷水に取りたく冷やす。これを水切り器等でしっかり水気を切ってから、②のボールに入れソースをからめてお皿に盛る。仕上げにイタリアンパセリを飾る。

☆冷製パスタの場合は、少し長めに茹でた後、冷水で引き締めるのがポイントです。水っぽくならない様に、水気をしっかり切るのも忘れないで下さい。



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
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



地中海の天日塩
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



“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！

お米でつくった本格カレールウ

国内産米粉を使った本格カレールウです。ラードや牛脂、動物性のブイヨン・エキスなど動物性原料を一切使用せずに植物性素材のみで仕上げました。25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用し、おいしさにこだわった香り高くコクのある本格カレールウです。フレークタイプなので、ドライカレー、ピラフ、炒め物などにもご利用いただけます。

商品コード:111128 内容量:135g
税込価格:399円(本体価格:380円)
入数:10×4 賞味期間:8ヶ月



「米粉の特徴＝低カロリーでアミノ酸のバランスに優れています！」日本の主食のお米、小麦粉と米粉の油の吸収率を比較すると、小麦粉＝50%弱、米粉＝30%弱と、米粉の方が低吸油でヘルシーです。米粉は、人に必要なアミノ酸のバランスが優れています。筋肉や内臓など、体の重要な組織をつくるたんぱく質、そのたんぱく質を構成しているのが、アミノ酸です。年々日本のお米の消費量は減少しています。創健社ではカレーの他「お米と大豆のコンシチュールウ」も発売中です！

カレーピラフ

〈材料〉(4人前)

お米で作った本格カレールウ……………60g
お米……………2合
玉ねぎ……………1/4個
ベジタブルミックス(冷凍)……………50g
洋風だし一番……………小さじ1
ジロロモーニ オリーブオイル……………小さじ1
厚揚げ……………1枚(150g程) 塩・こしょう……………少量



〈作り方〉

- ①お米はといで、2合分の水につけておく。
- ②厚揚げを湯抜きし、1cm角に切る。玉ねぎも1cm角に切っておく。
- ③炊飯器に米と水を入れ、厚揚げ、玉ねぎ、ミックスベジタブル、洋風だし一番、お米で作った本格カレールウを入れ、均一になるように混ぜたらオリーブオイルを入れ、炊飯する。
- ④炊きあがったら、塩・こしょうで味を調え出上がり。



2013年丑の日に美味しい 国産 うなぎの蒲焼(地焼き) 期間:8月上旬まで
今年は7月22日(月)・8月3日(土)

“鹿児島県産うなぎ使用・天然地下水飼育・国産の山椒使用・化学調味料無添加”

鹿児島県曾於郡大崎町は、温暖な気候と豊かな地下水に恵まれ、より自然に近い生育環境で鰻を育てる事が出来る日本有数の鰻の産地として知られています。ここで育てられた鰻を、HACCPに準じた管理体制の工場、鰻の持つ風味を損なわないよう、ふっくらとやわらかく丁寧に焼き上げました。程よく脂がのった鰻の風味を存分にお楽しみ頂けます。

タレは化学調味料、着色料、遺伝子組換え原料を使用せず、丸大豆醤油、鹿児島県産粗糖、発酵調味料(味の母)のみで作ったこだわりの逸品です。国内産の山椒(小袋)が付いておりますので、お好みに合わせてご使用下さい。

◎「地焼き」とは白焼きした後、蒸さずにそのまま蒲焼にする焼き方で、身と皮が離れることなく、しっかりとした歯ごたえが特長です。

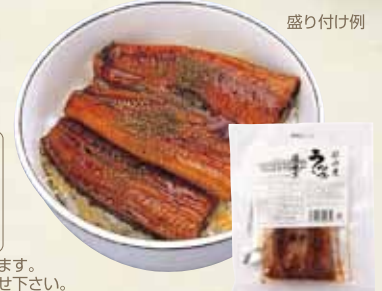
国産うなぎ蒲焼き 地焼きカット(タレ・山椒付)

商品コード:124316 税込価格:1,717円(本体価格:1,635円)
内容量:100g 入数:25
賞味期間:1年
(解凍後要冷蔵3日)



【原材料】うなぎ(鹿児島県)、丸大豆醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料(味の母)、砂糖(鹿児島県産粗糖)、添付たれ[丸大豆醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料(味の母)、砂糖(鹿児島県産粗糖)]、添付山椒(国内産)

※ご注文はケース単位で直送致します。
※詳細は各営業担当にお問い合わせ下さい。



7月23日はカシスの日 7月上旬出荷分より発酵カシス果実20gが添付になります。

発酵カシスに使われる「カシス」とは

英語:ブラックカラント、フランス語:カシス、日本語:黒すぐりと呼ばれる濃い紫色をしたベリー類の果実です。カシスは美容のため愛用されています。カシスに含まれているアントシアニンとは、「ポリフェノール」の中でも有色野菜や果物の赤紫色を構成する色素成分で、カシスに含まれるアントシアニンは、4種類です。(デルフィニジン-3-ルチノシド(D3R)、シアニジン-3-ルチノシド(C3R)、デルフィニジン-3-グルコシド(D3G)、シアニジン-3-グルコシド(C3G))。パソコンを良く使う方

や、細かい字や絵、刺繍等集中して見る機会が多い方におすすめです。発酵カシス20〜30mlに対して約5倍になるように水かお湯で希釈して下さい。他炭酸水で割ったり、ヨーグルトのトッピングに。

ジャフマック 発酵カシス飲料

商品コード:090334 内容量:565ml
税込価格:1,890円
(本体価格:1,800円)
入数:12 賞味期間:2年



オイルパックで体の中から UV 対策！

皮フの新陳代謝がいいとシミはできません

紫外線を浴びるとメラノサイトがメラニンを作ります。シミの原因になるメラニン色素は次第に白く還元・分解されながら、ターンオーバーと共に皮フの表面に押し上げられ、古い角質とともにはがれ落ちます。日焼け止めをつけていてもシミができやすい方は皮フの新陳代謝が加齢やストレスなどで悪くなりターンオーバーが滞りがちなのが原因と考えられます。

最高級ミンクオイルとコラーゲンパック

エモリエントオイルはミンクの油です。ミンク油はドイツのお医者さんが血行をよくして新しい肌をつくる再生能力の働きを発見し、手術後の傷跡の回復に使うなど医療現場で使われていました。パックはミンク油の効果を最大限に高めるようにつくられ、さらに植物性コラーゲンを配合して角質のハリとうるおいを保つ働きがあります。オイルパックはオイルとパックのW効果で皮フのターンオーバーを促し、明るい透明肌を作ります。

夏こそオイルパック バスタイムの美肌習慣！

創美社のエモリエントオイル

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

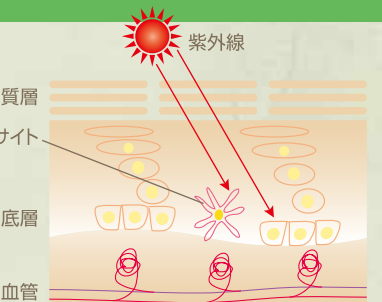


創美社のパック

ぶるんとした肌のハリを作るうるおいパックです。通常のパックとちがって、毎日使っても肌がしっとりうるおうパックです。オイルの効果をゲンと引き出します。

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



こしゆをすると
相乗効果UP!です

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。
- ②その上に創美社のパックを適量取り、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。こし湯をしながらのオイルパックがおすすめです。

こしゆの仕方

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