

北海道 美瑛町産 とうもろこしのご案内

とうもろこしは採れたてが一番!“日本で最も美しい村”北海道美瑛町の農場から採れたてのものを箱詰めし、すぐにご家庭に向けて発送いたします。ピュアホワイト・ゴールドラッシュとも糖度がメロンより高いあま〜いとうもろこしです。ゴールドラッシュは粒皮が柔らかく、ピュアホワイトは生産者・生産量が少ない珍しいとうもろこしで、生で食べられるのが特長です。

ピュアホワイト 10本入セット 商品コード:420137 税込価格:3,500円(送料込)
ゴールドラッシュ 10本入セット 商品コード:420138 税込価格:3,500円(送料込)
ピュアホワイト&ゴールドラッシュ 各5本入セット 商品コード:420139 税込価格:3,500円(送料込)



*受付期間:9月25日まで・発送時期:8月25日~9月末日
*送料無料(沖縄・離島は除く) *天候により変更する場合もございます。

NEW
item

新商品のご案内

ジャフマック 醗酵カシスの魅力

醗酵したカシスの旨みとハチミツの甘みが合わさったとても贅沢な逸品です。醗酵技術により旨みとコクを引き出したニュージーランド産カシスに、ハチミツとオリゴ糖を使用し、美味しく仕上げました。パン、ヨーグルトやアイスクリームのトッピング等にごどうぞ。

注意:ハチミツを使用しております。1歳未満の乳児には食べさせないでください。
商品コード:121744 内容量:130g
税込価格:525円(本体価格:500円)
入数:12 賞味期間:2年



【原材料】醗酵カシス(カシス、甜菜糖)、ハチミツ、オリゴ糖、糊料、クエン酸

扇屋食品 まるごと剣先するめさき

剣先いかを使用したするめです。食べやすい大きさにさいてあります。ハードな食品を噛むことは、歯やアゴを丈夫にして健全な骨格づくりに役立ち、また噛むことで頭脳を刺激し活性化されると言われています。お酒のおつまみ、お子様のおやつにはもちろん、受験生やドライバーの方にも最適です。

商品コード:161119 内容量:30g
税込価格:336円(本体価格:320円) 入数:10
賞味期間:4ヶ月



【原材料】剣先いか

ナチュール+MDエッセンスF

悩みに攻める美容液!エイジングケアに注目のフラレン・ビタミンA/C/E・マイクロスクワラン配合で紫外線などの外的刺激や年齢による肌ダメージをパワフルにケア。

商品コード:170745 内容量:20ml
税込価格:8,400円(本体価格:8,000円) 入数:24



【原材料】スクワラン、フラレン、テトラヘキシルデカン酸アスコルビル、パルミチン酸レチノール、トコフェロール、コロン油

新札幌乳業 カリッとゴーダ

生産者限定(江別市小林牧場)のオーナーこだわりの高品質生乳使用。製造元ゴーダチーズだけを使用し、加熱してカリッと仕上げました。このゴーダチーズは昔ながらの手造り製法と4か月以上に及ぶ熟成による、手間をかけたものです。

商品コード:161160 内容量:35g
税込価格:588円(本体価格:560円) 入数:10
賞味期間:2ヶ月



【原材料】生乳、食塩

飲む酸素飲料 WOX

WOXはカラダに吸収されやすくて水に酸素を溶かしているため、体の中へ酸素を届けます。

商品コード:090375 内容量:500ml
税込価格:630円(本体価格:600円)
入数:24 発注単位:24
賞味期間:1年



【原材料】水、酸素

ナチュール+MDスパークリングゲルパックW3包・6包

混ぜる手間いらずの1剤式炭酸パックです。炭酸ガスを閉じ込めたゲルがみるみる発砲し、炭酸のパチパチとしたほど良い刺激がお肌をほくします。

商品コード:170746 内容量:10g×3p
税込価格:3,150円(本体価格:3,000円) 入数:24

商品コード:170747 内容量:10g×6p
税込価格:5,250円(本体価格:5,000円) 入数:24



【原材料】水、DPG、メチルパーフルオロシロブエーテル、デシルグルコシド、メチルパーフルオロブチエーテル、カルボマー、炭酸水素Na、ヒトオリゴペプチド-1、水溶性コラーゲン、アーチチョーク葉エキス、コム発酵液、水溶性プロテオグリカン、加水分解ヒアルロン酸、ヒメフコエクス、カミツレ花エキス、シリカ、水酸化Na、水添レシチン、タイズド、グリセリン、エタノール、リン酸Na、プロパンジオール、パルミチン酸グリセリル、キサンタンガム、BG、フェノキシエタノール

SOKEN Information

JANコード変更のお知らせ

[シービービー]

JANコードが変更になります。変更に伴い商品コードも変更になります。価格、商品内容、パッケージなどは変更ありません。
商品コード:旧)050911 → 新)050926 内容量:90粒
入数:10 税込価格:5,980円(本体価格:5,695円) 賞味期間:2年
JANコード:旧)4960398340118 → 新)4560398340110
原材料:ミルカカルシウム(乳由来)、酸化マグネシウム、亜鉛含有酵母、乳清タンパク(CBP:乳由来)、ビタミンD3、プルラン、デキストリン(タピオカ澱粉由来)



編集後記

BS-TBSで放送されている「酒場放浪記」がオジサンたちに人気です。吉田類さんがフлариと目当ての居酒屋に入り、店主のオススメの酒と肴を美味そうに飲んで食べ、いつしか常連さんと乾杯し、最後は酔っ払って店を出る。ただそれだけの内容ですが、オジサンはそこにロマンを感じてしまうのです。かく言う私も友人たちと久しぶりに飲もうということになると酒場放浪記に出たあの居酒屋に行こうと誘われ、3軒行ってしまいました。肩肘をはらない酒場それぞれの個性も良いのでしょう。他にも同局で「おんな酒場放浪記」、他局では「太田和彦の日本百名居酒屋」(再放送)という番組もあります。 ついつい酒場に立ち寄ってしまうオジサン

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486号

SOKEN.SHA

News

2013
August 8
LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。 創健社

ノンフライつけ麺 近日発売

“ポーク・チキン・魚介の旨みの本格つけだれ” “無かん水特製ノンフライ麺”

ラーメンの召し上がり方としてすっかり定着し、発売のご要望をいただいております“つけ麺”をノンフライ即席つけ麺として新発売いたします。

こだわり① 本格特製液体つけだれ
ポークやチキンの旨みに、宗田節・鰹節・煮干・さば節の魚介の旨みを効かせたコクのあるつけだれです。化学調味料を使用せず、ごま油と有機べに花油を合わせ、まるやかさと香ばしさを出しました。隠し味で使用したにんにくの風味がおいしさを一層引き立てます。ほのかに酸味を加え、口当たり良く飽きのこない味わいです。お好みの野菜・焼豚・メンマ・のり等の具材に良く合います。

こだわり② 卵不使用・無かん水特製ノンフライ麺
国内産小麦粉を100%使用し、卵・かん水を使わず独自の製法で麺にコシとウェーブを出しました。つけだれに良く絡みます。油で揚げず、丁寧に蒸し上げ乾燥させました。生麺に近いしなやかな食感です。油を練りこんだり、コーティングもしていませんので、余分な油浮きがありません。ツルツルとしたのどごしの良さは特製つけだれと良く合います。

【姉妹品】

ノンフライ醤油らーめん

商品コード:140753
税込価格:179円(本体価格:170円)
内容量:105g(麺80g、スープ25g)
入数:20 賞味期間:6ヶ月



4 901735 021222

ノンフライ味噌らーめん

商品コード:140754
税込価格:179円(本体価格:170円)
内容量:112g(麺80g、スープ32g)
入数:20 賞味期間:6ヶ月



4 901735 021277

ノンフライ担々麺

商品コード:140755
税込価格:179円(本体価格:170円)
内容量:126.6g(麺80g、スープ46.6g)
入数:20 賞味期間:6ヶ月



4 901735 021574

商品リニューアルのお知らせ

長年ご愛顧いただいております下記商品につきまして、よりよい商品作りの為、商品リニューアルをさせていただきます。

〈太陽のカシス 500ml〉

よりすっきりとした甘さとなるよう、従来品で使用しておりました“果糖ぶどう糖液糖”を“ぶどう糖果糖液糖”に変更いたします。併せてビン_の形状を細身のタイプのものに変更いたします。リニューアルに伴い、商品コードおよび賞味期間を従来の1年から1年3ヶ月に変更いたします。JANコード・価格の変更はございません。(切り替え済)

【原材料】カシス(ポーランド)、砂糖[ビート糖(国内産)]、ぶどう糖果糖液糖(馬鈴薯(北海道)、甘藷(鹿児島)、キャッサバ(タイ他海外))、はちみつ(中国)、りんご酢(りんご(青森))、ビタミンC(とうもろこし(EU))

太陽のカシス

商品コード:090490 内容量:500ml
税込価格:1,890円(本体価格:1,800円)
入数:12 賞味期間:1年3ヶ月



〈タピオカ粉末 600g〉

従来品は製法上“加工澱粉”に分類されておりますが、製法の見直しを行い、“澱粉”に分類されるものに変更いたします。商品コード・JANコード・価格の変更はございません。(切り替え時期:8月下旬予定)

【原材料】澱粉(キャッサバ(芋:タイ産))

タピオカ粉末

商品コード:450094 内容量:600g
税込価格:462円(本体価格:440円)
入数:20 賞味期間:6ヶ月



※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。



社は 有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2013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



“かんたんナチュラル”レシピ

国内産、香り爽やか味わいまるやか

国内産しょうが御飯の素

国内産しょうがを細かく刻み、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ほど良い辛味にこだわり、酵母エキス・魚介エキス・肉エキスは使用していません。砂糖は鹿児島県産粗糖、醤油は丸大豆醤油、食塩はまるやかな風味の海水塩を使用し、しょうがのおいしさを一層引き立てています。



〈関連商品ご案内〉



みちのく味噌こし(カップ)
商品コード:110007 内容量:750g
税込価格:693円
(本体価格:660円)
入数:6 賞味期間:6ヶ月



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



和風だし一番
商品コード:110866 内容量:8g×10袋
税込価格:399円
(本体価格:380円)
入数:40 賞味期間:1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



「国内産しょうが御飯の素でつくる冷汁」

〈材料〉(2人前)

国内産しょうが御飯の素……1袋
白米……2合(ご飯を炊いて、しょうが御飯の素を混ぜたものを軽く2膳分)
みちのく味噌こし……大さじ4
国内産炒りごま白……大さじ2
和風だし一番……1袋
べに花一番オーツナ……1缶
絹ごし豆腐……1/2丁 きゅうり……1本 みょうが……1本
しそ……3～4枚 冷水……300cc

〈作り方〉

①味噌と白ごまを混ぜ合わせ、クッキングホイルに広げて魚焼き器などで表面がこんがり色づくまで焼く。
②きゅうりは薄い輪切りにし、軽く塩揉みし絞っておく。しそは細切り、みょうがは輪切りにする。
③ボールに①、和風だし一番を入れ、冷水で少しづつ溶いてのばしていく。ここに豆腐を手でちぎり入れ、油を軽く切ったべに花オーツナ、きゅうりを加え混ぜる。
④茶碗にしょうが御飯を軽く盛り、③のダシをたっぷり注ぎ、みょうが、しそ、氷を散らす。
☆普通の冷や汁は、焼いた魚と胡麻をすり鉢ですりつぶすので大変ですが、ツナ缶と香り高い炒りごままで簡単に作ります。節電の季節に最適なレシピです。



“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!

ベジタブルパスタソースボロネーゼ

トマト、国内産玉ねぎ・にんにく、イタリア産エキストラヴァージンオリーブ油などの植物素材のみを使用しています。国内産大豆



100%を使用した“大豆ミート”を挽き肉状にし、具材に使用したボロネーゼ(ミートソース)タイプのパスタソースです。“大豆ミート”は鶏肉のような食感・すぐれたおいしさが特長です。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です。植物素材100%パスタソースならではの野菜のおいしさ、深みのあるコクをお楽しみ頂けます。

商品コード:122302 内容量:140g
税込価格:399円(本体価格:380円) 入数:10
賞味期間:1年半



新しい大豆のかたち かるな 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。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、脂肪・糖質も少ないところが特徴です。

当商品では「かるな 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、圧搾製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



ボロネーゼ de 麻婆豆腐

材料(2人前)

パスタソース ボロネーゼ……1袋
絹豆腐……1丁
赤唐辛子……1本
ミックスベジタブル(冷凍)……適宜
有機エキストラヴァージンオリーブオイル……少量
塩・胡椒……少々
花山椒……お好みで

作り方

①絹豆腐を1cm角に切り、熱湯で3分程下茹でし、ザルにあげて水気を切る。
②唐辛子は半分に切り、種を取りのぞいたら輪切りにしておく。
③鍋に唐辛子とオリーブオイルを入れ、火にかける。ボロネーゼは袋をあけ、鍋にいれ、ソースが温まったら①の豆腐、ミックスベジタブルを入れ、焦げないように煮込む。塩・胡椒で味を調整してください。お好みで花山椒を加える。



美味しさの秘訣! 創健社のカレールースパイス図鑑

日本のカレーは、明治時代にイギリスから伝わったものが独自の進化を遂げたと伝えられています。イギリス人の船乗りは航海中にシチューを食したかったのですが、当時は牛乳が長持ちしないとの理由で諦めるしかありませんでした。これが発端となり、牛乳のかわりに日持ちのするカレーの香辛料を使って、シチューと同様の食材で作った料理をイギリス人の船乗りが考案しており、これがイギリス的なカレーの由来のひとつとされています。カレーに含まれるスパイスには、健胃作用や食欲増進、消化促進の効能があり、夏バテの防止にも役買っています。創健社のカレールゥには全品25種類以上のスパイスを使用しております。黒にんにくと合わせたメニューも是非お試しください。



25種

お米でつくった
本格カレールゥ
内容量:135g(約6皿分)
税込価格:399円
(本体:380円)



25種

植物素材の
本格カレー甘口
内容量:135g(約6皿分)
税込価格:399円
(本体:380円)



25種

植物素材の
本格カレー中辛
内容量:135g(約6皿分)
税込価格:399円
(本体:380円)



30種

植物素材の
本格カレー辛口
内容量:135g(約6皿分)
税込価格:399円
(本体:380円)



29種

マイルドカレー
(甘口)
内容量:115g(約5皿分)
税込価格:336円
(本体:320円)



29種

グルメカレー
(中辛)
内容量:115g(約5皿分)
税込価格:336円
(本体:320円)

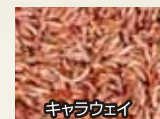


36種

インドカレー
(辛口)
内容量:115g(約5皿分)
税込価格:336円
(本体:320円)



カレーと一緒におすすめします。熟成発酵させることにより、身は黒く、糖度が約43度とブルーンのように食べやすくなっています。
黒にんにくはぐし
内容量:150g
税込価格:1,974円
(本体:1,880円)



キャラウェイ



セイジ



タイム



ローズマリー



ブラックペッパー



マスタード



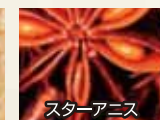
オールスパイス



オニオン



ガーリック



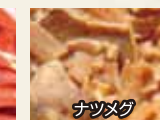
スターアニス



ホワイトペッパー



レッドペッパー



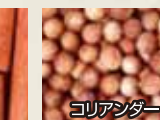
ナツメグ



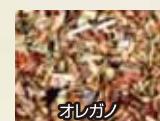
クローブ



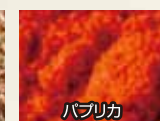
シナモン



コリアンダー



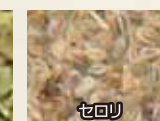
オレガノ



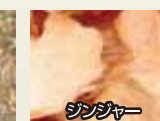
パプリカ



ローレル



セロリ



ジンジャー



カルダモン



クミン



ターメリック

J A 鳥取いなば 工場産地見学レポート

大阪支店 北林 貴文

平成25年6月13日(木)ジャフマック砂丘らっきょうの産地である、鳥取市福部町に訪問させていただきました。日本三大砂丘の1つである鳥取砂丘の中にらっきょうの畑があり、その広さは約114ha、79戸の生産農家が栽培しています。実際行ってわかった事は本当に手間ひまがかかっているという事です。らっきょうの植付けは、7月下旬～8月下旬真夏の炎天下にかけて行われます。畑の表面温度は60℃以上になり、その中で「植え子」さんたちが手作業でらっきょうの球を一粒づつ植え込んでいきます。十分気を付けて作業をしています。年1回は救急車のサイレンが砂丘畑に響くようです。本当に苛酷な作業が毎年行われています。収穫時期は5月下旬～6月中旬、トラクターを使用するが砂丘畑が急斜面ということもあり、刈り取りは一方通行(下る)が多いとのことでした。行った時期がギリギリ収穫時期でしたが、8割は収穫が終わっていました。その後、選果場へ運ばれるのかと思いきや、まだ手間をかけます。数名の「切り」さんたちが熟練の技でひとつひとつ収穫されたらっきょうの余分な根と茎の部分を取り落としていきます。もちろんすべて手作業でした。ようやく選果場へ運ばれ、大きさを規格別に分けられ、根付らっきょうと洗らっきょうへと作業がわかれます。ちなみに関東では「根付らっきょう」が7割出荷(Lサイズが好まれる)、関西では「洗らっきょう」が7割出荷(Sサイズが好まれる)。地域特性があるようです。

集出荷作業直後の新鮮な状態で選果当日に塩漬作業が行われます(収穫されたらっきょう→福部らっきょう加工センターに入荷→塩水のみで漬け込み→自然に乳酸発酵させる→冷却システムで温度管理→長期保存。地下タンクは約400tの原料保存ができます)。出荷に合せて薄皮を30%除去し、4～5時間の短時間で塩抜きして、加工センターオリジナルらっきょう酢を充填しながら袋詰。異物検出器と目視で検査終了後、出荷。砂丘らっきょうの皮は薄く繊維質が細かいので塩漬されたらっきょうの皮はどうしても食感が悪くなるので薄皮を30%除去します。歩留が悪いですが、ゆずれない品質と味のこだわりが感じられます。それが「砂丘らっきょう」です。「砂丘らっきょう」は【JA鳥取いなば】さんの登録商標です。

10月下旬にはらっきょうの花が咲き、薄紫色のかわいい花らしいです。その時期にもう一度、鳥取砂丘に行ってみようと思います。



収穫されたらっきょう



加工中のらっきょう