

NEW
item

新 商 品 の ご 案 内

富士食品 玄米物語(箱入)

有機栽培の玄米を長時間、遠赤外線釜でゆっくりと焙煎しました。一粒一粒がはじけないように、丁寧に炒ると、玄米の力を最も効果的に引き出すといわれる、「黒炒り」という状態になります。粉にしたり、煎じたり、そのまま食べたり、色々摂取方法がありますが、「玄米物語」は「黒炒り玄米」を粗挽きにして無漂白のティーバッグに入れました。

商品コード:089640 内容量:5g×25p
税込価格:1,050円
(本体価格:1,000円)
入数:30 賞味期間:1年 4 907577 011353

【原材料】玄米(国産有機栽培)、黒大豆(国産、北海道)

MSカルマグふわせん

口どけのよいふわふわおせんべい。国内産の発芽玄米使用、カルシウム、マグネシウム補強にどうぞ。

商品コード:162162 内容量:30g
税込価格:210円(本体価格:200円)
入数:12 賞味期間:4ヶ月



【原材料】かんしょでん粉、ワキシコーンスターチ、発芽玄米、砂糖(てんさい糖)、ドロマイト、食塩



北村物産 青のり粉

愛知県三河湾で取れた香り高い青のり粉は料理に散らすだけで豊かな風味と濃緑の色彩を添える事が出来ます。矢作川と豊川が流れ込む愛知県三河湾の豊かな岩礁で育った風味豊かな青のりを粉にしました。たこ焼きやお好み焼きはもちろんのこと、天ぷらの衣に混ぜて香り高い磯辺揚げなどもお楽しみ頂けます。

商品コード:150014 内容量:20g
税込価格:165円
(本体価格:157円)
入数:20 賞味期間:1年 4 901596 702018

【原材料】アナアオサ(海藻)天然 原料産地 愛知県



チョーコー醤油 長崎南蛮酢

酢の酸味と唐辛子の辛味がほどよくきた長崎らしい甘口の調理酢です。野菜や揚げたてのお魚やお肉を漬けこむだけで簡単に南蛮漬けが作れます。味付けが整っていますので、“つける”“かける”それだけで食欲をそそる甘さ・酸味のあるお料理に仕上がります。

商品コード:110277 内容量:300ml
税込価格:473円
(本体価格:450円)
入数:12 賞味期間:1年 4 974507 752174

【原材料】砂糖(日本)、醸造酢(日本)、しょうゆ(日本)、みりん(日本)、かつおエキス(日本)、澱粉(ドイツ)、食塩(日本)、こんぶエキス(日本)、香辛料(日本)



MS小魚フライ

国内産小魚を生地に練りこんだフライです。国内産の馬鈴薯でん粉を使用。

商品コード:162164 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



【原材料】馬鈴薯でん粉(国内産)、植物油脂(パーム油、米油)、小魚(いわし類)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖(てんさい糖)、水あめ、みりん、食塩、こま、昆布エキス、かつお節エキス、あおさ、酵母エキス



SOKEN Information

商品仕様変更のお知らせ

長年ご愛顧いただいております下記商品につきまして、商品仕様の変更をさせていただきます。

〈発酵豆乳入りマーガリン(一部原材料変更)〉

今後の安定した原料調達を考慮し、発酵豆乳の原材料を従来の国内産からアメリカ・カナダ産大豆に変更いたします。このアメリカ・カナダ産大豆は遺伝子組換えをしておりません。製造方法・風味は現行品と変わりはございません。商品コード・JANコード・価格の変更はございません。商品コード:101030 内容量:160g 税込価格:331円(本体価格:315円) 入数:20 賞味期間:8ヶ月

原材料:食用植物油脂(べに花油:アメリカ又はメキシコ)、食用精製加工油脂(パーム核油:マレーシア)、発酵豆乳(大豆:アメリカ・カナダ)、食塩(メキシコ)、レシチン(大豆由来)(ブラジル)、酸化防止剤(トコトリエノール)(マレーシア)



〈ジロロモーニ有機リングイネ【ダイス(金型)変更]〉

製造元のジロロモーニ農業協同組合の意向により、従来のテフロン製ダイス(金型)から、ブロンズ製ダイスでの製造に変更いたしました。ブロンズ製ダイスで製造することにより、表面に細かい溝がつき、リングイネの特長であるソースの絡みやすさがさらに良くなります。乾麺の見た目は従来品に比べ白っぽくなっておりませんが、ゆで時間や食感、ゆで上がり色に従来品と変わりはございません。商品コード・EANコード・価格の変更はございません。商品コード:140518 内容量:500g 税込価格:452円(本体価格:430円) 入数:12 賞味期間:3年 8 032891 767115

原材料:有機デュラム小麦のセモリナ(イタリア)



〈国内産炒りごま白・黒(ラベル表記一部変更)〉

ラベルの一括表示の「原材料名」について「白ごま(国内産)」または「黒ごま(国内産)」と記載しておりますが、より商品特長をお伝えするべく県名表示に変更いたします(それぞれ「白ごま(鹿児島県産)」、「黒ごま(長崎県産)」となります)。商品コード・JANコード・価格の変更はございません。

国内産炒りごま(白)

商品コード:130307 内容量:45g
税込価格:441円
(本体価格:420円)
入数:20 賞味期間:1年 4 901735 020003

国内産炒りごま(黒)

商品コード:130308 内容量:45g
税込価格:483円
(本体価格:460円)
入数:20 賞味期間:1年 4 901735 019991

原材料:白ごま(鹿児島)・黒ごま(長崎)



価格変更のお知らせ

〈有機ココナッツシュガー〉

昨今の為替レートの変動及び製造国インドネシアにおいての原油価格上昇により、原材料や運搬等のコスト上昇のため、9月1日より価格を変更させていただきます。

商品コード:060035 内容量:250g
旧税込価格:998円(本体価格950円) →
新税込価格:1,082円(本体価格:1,030円)
入数20



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

お休みさせていただきます。

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487号

SOKEN.SHA



おいしい時間があふれ出す。 創 健 社

オーガニックべに花“香味”ドレッシング和風 近日発売

“有機JAS認定、化学調味料・増粘剤・香料不使用”“コレステロール・トランス脂肪酸ゼロ”

オレイン酸・天然ビタミンEが豊富な弊社「有機栽培べに花一番」を使用した、「オーガニックべに花“香味”ドレッシング和風」を新発売いたします。圧搾しぼりの有機べに花油を使用し、注目の脂肪酸“オレイン酸”がおいしく手軽に摂れます。

こだわり① アンチエイジングで注目のオレイン酸・ビタミンE 本品1食(15g/大さじ1杯)あたり、有機べに花油由来のオレイン酸が1.1g、天然ビタミンEが約0.8mg含まれています。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生活習慣病の予防として注目されています。ビタミンEは抗酸化の働きがアンチエイジングの栄養素として注目されています。

こだわり② 有機JAS認定

国内の有機JAS認定工場で製造しております。原材料の受入れから製造・出荷に至るまでのすべての項目・管理方法において有機JAS認定を取得しています。

こだわり③ オーガニックならではの“香味”豊かな味わい 有機米酢のさわやかな酸味と有機醤油の豊かな風味をベースに、有機べに花油のまろやかで軽い味わいを合わせまし

〈有機栽培べに花一番商品〉

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



オーガニックべに花一番

高オレイン酸(瓶)

商品コード:100235
内容量:450g
税込価格:851円(本体価格:810円)
入数:12 賞味期間:1年



【原材料】有機食用サフラワー油(種子産地:オーストラリア)

*べに花油とサフラワー油は同じものです。

〈創健社ドレッシング商品〉

えごま一番胡麻ドレッシング

創健社の“えごま一番”を使用し、練り胡麻たっぷりの風味豊かな胡麻ドレッシング。植物素材100%。卵は使用しておりません。

商品コード:110626 内容量:150ml
税込価格:473円(本体価格:450円) 入数:12
賞味期間:8ヶ月

【原材料】練りごま(ごま:中国他海外)、砂糖(さとうきび:タイ他海外)、醸造酢(ブラジル他海外)、食用植物油脂[えごま油(えごま:中国)、ごま油(ごま:アフリカ他海外)]、しょうゆ[大豆(遺伝子組換えでない・アメリカ他海外)・小麦を含む]、食塩(天日塩:イタリア)、ごま(中国他海外)



トマト＆オニオンドレッシング

オメガ3(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸がおいしく手軽に摂れる植物素材100%のドレッシング。有機トマトピューレ&淡路島産おろし玉ねぎ使用。

商品コード:110785 内容量:150ml
税込価格:473円(本体価格:450円) 入数:12
賞味期間:1年

【原材料】有機トマトピューレ[トマト(アメリカ)]、醸造酢[りんご酢(りんご:オーストラリア、南アフリカ)、有機どう酢(イタリア・モデナ産バルサミコ酢)]、食用植物油脂[なたね油(菜種:遺伝子組換えでない・オーストラリア、カナダ)、えごま油(えごま:中国)]、糖類[果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし:遺伝子組換えでない・アメリカ他海外、馬鈴薯:北海道、甘藷:鹿児島)、砂糖(粗糖:鹿児島県喜界島)]、食塩(天日塩(イタリア))、玉ねぎ(兵庫県淡路島)、レモン果汁(イタリア)、しょうゆ[大豆(遺伝子組換えでない・国内産)・小麦を含む]、寒天(南米他海外)、胡椒(東南アジア)

*各商品の原材料産地につきましては原料供給の状況などにより変更となる場合があります。



社は 有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2013年9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。

ノンフライつけ麺 新発売

“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”

- こだわり① ポークやチキンの旨みに、宗田節・鰹節・煮干・さば節の旨みを効かせたコクのある特製液体つけだれ
- こだわり② 卵・かん水不使用 国内産小麦粉100%使用の特製ノンフライ麺
- こだわり③ おいしさにこだわりながら脂質80%カット(当社醬油らーめんと比べて)
- こだわり④ 麺を水洗いしても、湯切りのみで「あつもり」としてもお召し上がりいただける季節を問わないおいしさ

栄養成分表示(1食:122gあたり)	
エネルギー	352kcal
たんぱく質	13.1g
脂 質	2.0g
炭 水 化 物	70.3g
ナトリウム	2495mg
食塩相当量	[麺]1.4g [スープ]5.0g



ノンフライつけ麺

商品コード: 140801
税込価格: 179円(本体価格: 170円)
内容量: 122g(麺80g、スープ42g)
入数: 20 賞味期間: 6ヶ月



*各原材料産地につきましては原料供給の状況などにより変更となる場合があります。
*米黒酢は国内産玄米を100%使用しています。
*発酵調味料は米・米こうじを主原料に長期間発酵熟成させたものです。

“かんたんナチュラル”レシピ

創業寛政元年 金笛醬油濃口

寛政元年創業以来、伝統的手法を守り続けて224年。豊かな自然の中で丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし、大きな杉桶でゆっくり醗酵・熟成させました。自然に醸し出す豊かな香りとコクは、一切の添加物を必要としないまさに本物の醬油です。

金笛醬油(濃口)
商品コード: 110111
税込価格: 557円(本体価格: 530円) 4 977229 100025
内容量: 600ml 入数: 12 賞味期間: 1年

〈生産現場より〉

小麦の産地埼玉で手作りですと製造してきました。昔と変わらない製法は今も醬油の味を守っています。原料→麹づくり→仕込み→しぼり→火入れ→出荷。それぞれの工程に伝統と技と心が生きています。豊かな自然の中で、時間と手間をかけてゆっくり醗酵、熟成させた醬油を是非ご堪能下さい。



「カブとウドの簡単マスタード漬け」

〈材料〉(4人前)
カブ……………2個
ウド……………1本
「金笛しょうゆ」……………大さじ1
粒マスタード……………大さじ2
「越前小京都の有機純米酢」(アク抜き用)……………適量

〈作り方〉

- ①カブは洗ってから皮をむき、一口大に切る。
 - ②ウドは皮をむいて一口大に切り、すぐ酢水に浸けてアク抜きをする。
 - ③醬油と粒マスタードを混ぜ合わせ①と②を漬ける。
- *たった3ステップで完了！



秋に向けて元気な体をつくるスキンケア

9月編 by 創美社

皮膚を作ってバリア機能UPのボディクリーム

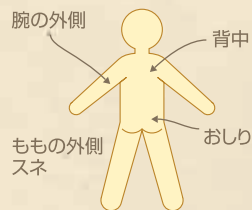
水鳥の羽毛のような薄い皮膚を作ること、皮膚のバリア機能を高めます。お風呂上がりに体の外側につけることで、外部からの刺激(冷房、ウイルス、温度差等)に負けない体をつくります。

ウイルス 冷房 温度差

体の外側(足のすね、腕の外側、おしり)は1年中カサカサゾーン

創美社のボディクリーム

税込価格: 4,200円(本体価格: 4,000円)
商品コード: 173112 内容量: 97g 4 989638 000902



体の外側は内臓を守るために角質が厚く1年中乾燥しやすい

夏の終わりのバリア機能check

こんな方は要注意!!バリア機能を改善しましょう!

- ☐ 夏バテしている ☐ 温度差で体調を崩しやすい
☐ 夏風邪をひいている

“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

ミート(肉類)フリー、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマタイプのベジタブルカレーです。国内産野菜(人参、じゃがいも、玉ねぎ、にんにく、生姜)、国内産小麦粉、圧搾製法のべに花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、具材に使用したキーマタイプカレー(中辛)です。

ベジタブルカレー・キーマタイプ
REGULAR(中辛)

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年半 4 901735 021611

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)をまるごと使用しました。小麦グルテンなどのつなぎや食品添加物は一切使用せず、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、「かるなあ 大豆まるごとミート ミンチタイプ」を使用しています。

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

「キーマカレー焼き野菜添え」

材料(1人前)
ベジタブルカレー・キーマタイプ……………1袋
アスパラガス……………3本
エリンギ……………1本
カラーピーマン……………1個
ズッキーニ……………1/2本
お好みで旬の野菜……………
ナスやトマト、ブロッコリー、キャベツ、玉ねぎ、カボチャなどやキノコ類など
ジロロモニー オリーブオイル……………適量 塩・こしょう……………少量



作り方

- ①アスパラガスは根元の固い部分をむき、半分に切る。カラーピーマンは半分に切って種をとり、1cm幅に、エリンギは根元を切り、4等分に、ズッキーニは縦に6等分にそれぞれ切っておく。
- ②フライパンに①の野菜を入れ、それぞれ焼き目がつくぐらい炒め、別の皿に取り出しておく。
- ③カレーを温め、ご飯を器に盛りつけたら②の野菜をのせ、カレーをかけて出来上がり。野菜はすべて1cmの角切りにして炒めてもかまいません。他の野菜を使うときも同様に同じ形にして、混ぜられないように盛り付けます。別々にすることでカレーとそれぞれの野菜のおいしさを口中でお楽しみいただけます。



季節商品再開のご案内 9月上旬再開予定

マルサン
あっさり醤油味の
寄せ鍋スープ
商品コード: 110056
税込価格: 315円
(本体価格: 300円)
内容量: 600g 入数: 6
賞味期間: 1年



マルサン
ピリ辛みそ味の
キムチ鍋スープ
商品コード: 110058
税込価格: 315円
(本体価格: 300円)
内容量: 600g 入数: 6
賞味期間: 1年



マルサン
まるやか
豆乳鍋スープ
商品コード: 110059
税込価格: 315円
(本体価格: 300円)
内容量: 600g 入数: 6
賞味期間: 1年



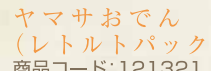
マルサン
コクとうま味の
みそちゃんこ鍋スープ
商品コード: 110066
税込価格: 315円
(本体価格: 300円)
内容量: 600g 入数: 6
賞味期間: 1年



マルサン
すっきり塩味の
しょうが鍋スープ
商品コード: 110275
税込価格: 315円
(本体価格: 300円)
内容量: 600g 入数: 6
賞味期間: 1年



東京フード
L.L.おでん
商品コード: 120445
税込価格: 431円
(本体価格: 410円)
内容量: 400g 入数: 24
賞味期間: 3年



ヤマサおでん
(レトルトパック)
商品コード: 121321
税込価格: 347円
(本体価格: 330円)
内容量: 370g 入数: 30
賞味期間: 6ヶ月

ジャフマック
旨さ一番おでん
商品コード: 121115
税込価格: 751円
(本体価格: 715円)
内容量: 850g 入数: 6
賞味期間: 4ヶ月



はつゆき屋
あま酒
商品コード: 090462
税込価格: 347円
(本体価格: 330円)
内容量: 300g 入数: 30
賞味期間: 4ヶ月

