

ジロロモーニ「古代小麦グラツィエツラ・ラ有機スパゲッティ」内容量変更のお知らせ

“E U オーガニック・有機 J A S 認定”

よりお求めやすい商品となるよう、内容量を現行の500gから300gに変更いたしました。
「古代小麦」は現在の小麦の原種の一つで、栽培と製麺が難しいものです。様々な困難を乗り越え製品化することに成功しました。セレンなどの微量栄養素が多く含まれています。モチモチとした食感とナッツのようなほのかな甘さ、香ばしい風味が特長です。伝統的なブロンズ製ダイス(金型)で製造し、低温乾燥して仕上げました。
今後もお愛顧いただきますようお願いいたします。

ジロロモーニ 古代小麦グラツィエツラ・ラ有機スパゲッティ

商品コード: 140520 内容量: 300g
税込価格: 452円
(本体価格: 430円)
入数: 12 賞味期間: 3年 8 032891767139

【コンビーフとキャベツの Pasta】

材料(2人分)
古代小麦スパゲッティ……………150g
無塩せきコンビーフ……………50g キャベツ……………150g
生クリーム……………120ml 塩……………少々
和風だし……………小さじ1 オリーブオイル……………大さじ2
コレステロール1/8……………20g 粉チーズ……………大さじ2
作り方
①塩16gを加えたお湯1.5リットルでPastaを茹でる。
②コンビーフはほぐす。キャベツは一口大に切る。
③フライパンにオリーブオイルを入れて、キャベツ、コンビーフを炒める。
④キャベツがしんなりしてきたら、ゆで汁30ml、生クリームを加え、塩、こしょう、和風だし一番で味を調える。
⑤茹で上がったPastaを加えて和え、火を止め、コレステロール1/8、粉チーズを加えて和えて出来上がり。



SOKEN Information

バラカ カフェ・アフリカ 80g(瓶) 年末・年始10g増量キャンペーンのご案内 【カフェ・アフリカ80g(瓶入)】

年末年始に向けまして、カフェアフリカ80g瓶に10g(袋)増量キャンペーンを実施致します。店頭での拡販にお役立て下さい。期間:平成25年12月中旬より平成26年1月中旬

商品コード: 080331 税込価格: 840円(本体価格: 800円)
内容量: 80g 入数: 48 4 560152770320

原材料変更のお知らせ 【ソース3品】

原材料に使用しております沖縄産黒糖を今後コストリカ産有機黒糖に変更致します。

原料変更に伴い、商品ラベルが一部変更になります。尚、黒糖以外の原材料・商品仕様・商品コード・内容量・価格・JANコードの変更はありません。

中濃ソース
商品コード: 110228 内容量: 300ml
税込価格: 452円(本体価格430円) 入数: 10
賞味期間: 3年 2013年12月製造分より切り替え予定

濃厚ソース
商品コード: 110231 内容量: 300ml
税込価格: 452円(本体価格430円) 入数: 10
賞味期間: 3年 2013年12月製造分より切り替え予定

ウスターソース
商品コード: 110232 内容量: 300ml
税込価格: 452円(本体価格430円) 入数: 10
賞味期間: 3年 2014年1月製造分より切り替え予定



12月のカレンダー							1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
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
29	30	31					26	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。

NEW
item

新商品のご案内

北村物産 浅炊きひじきのり

通常の佃煮より浅く炊くことで青さのりの風味・色を最大限に残し、伊勢ひじきの食感を加えたひじき屋自慢の逸品です。

商品コード: 121581 内容量: 11g×8本
税込価格: 470円(本体価格447円)
入数: 24 賞味期間: 6ヶ月 4 901596981284

原材料: ヒトエグサ(あおさ)、ひじき(伊勢志摩産)、醤油、砂糖、みりん、かつおだし、酵母エキス、穀物酢、かつお粉末、昆布粉末、粉末寒天(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

キング製菓 チーズブランクッキー

ふすまと全粒粉ベースのクッキーにカマンベールチーズを加え、おいしく焼き上げました。

商品コード: 161337 税込価格: 210円(本体価格200円)
内容量: 20枚 入数: 12 賞味期間: 6ヶ月 4 901542557556

原材料: 小麦粉(国内産)、ショートニング(バーム油(マレーシア)、米油(日本))、てんさい糖(国内産)、全粒粉(アメリカ、カナダ)、カマンベールチーズ(パウダー(フランス、ドイツ、デンマーク、他))、小麦ふすま(北米、他)、コーンスターチ(アメリカ)、酵母エキス(ブラジル)、食塩(オーストラリア、日本)、膨張剤(重曹)

FoMaC パワースチームオープン極味(直送)

脱電子レンジ電磁波(マイクロ波)を放出しないスチームオーブンです。

商品コード: 182191 税込価格: 94,290円(本体価格: 89,800円)
定格: 100V 50/60Hz: 1300W 重量: 約10.70kg
給水タンク容量: 約1.2ℓ(連続使用で約60分)
ヒーター: シースヒーター900W(スチーム用)
350WX2(上ヒーター) 300WX2(下ヒーター)
温度ヒューズ: 157℃(スチーム用)/192℃(本体用)
電源コード: 1.5m

美味しさを支える優れた基本性能

①1台で6役こなすオールマイティな機能

蒸し料理、オープン料理、グリル料理、

煮込み料理、温め直し、解凍

②ひろひろ20ℓで大きな料理も

ラクラク!

トーストなら一度に6枚、大きな容器もラ

クラク入ります。

③お手入れカンタン、いつも清潔

庫内はオールステンレス製、スチームが

庫内の汚れを浮き上がらせてます。

④ラクラク

出し入れカセット式給水タンク

タンクは半透明で、水の量が分かりやす

く水道の蛇口から直接注水できます。

⑤パワースチームでメニュー広がる

高温150℃のオープン+スチームで、旨味

や水分を逃さずこんが焼きあげ。

⑥ケーキやお惣菜にも便利な

60分タイマー付

タイマーをセットしておけば、過熱の心配

もなく安心です。



【メイドオブオーガニクス トゥースペイスト オレンジ】

2013年12月1日より、パッケージのキッズ(Kids)の文字を削除いたします。

商品の基本情報に変更ありません。

メイドオブオーガニクス トゥースペイスト オレンジは天然由来成分100%で作られているオーガニック認定を取得した歯みがきペーストです。オーガニック成分配合率は96.5%(水と塩と加工助剤を除いた全原料中のオーガニック成分配合率)。発泡剤を含まず、泡が立たないタイプ。柔らかなペースト状で刺激が少なく、丁寧にブラッシングすることで虫歯を予防します。

トゥースペイスト オレンジ 25g

商品コード: 191110 内容量: 25g 入数: 30

税込価格: 630円(本体価格: 600円)

使用期間: 2年 4 528636410353

トゥースペイスト オレンジ 75g

商品コード: 191109 内容量: 75g 入数: 12

税込価格: 1,260円(本体価格: 1,200円)

使用期間: 2年 4 528636410247



終売のお知らせ

メーカー在庫無くなり次第、終売になります。

◎キング製菓 ショコラブランクッキー 20枚(商品コード: 161336)

◎キング製菓 若葉のうの花 クッキー 20枚(商品コード: 161721)

◎金箔醤油たくあん ピリット大辛 1個(商品コード: 120229)

◎高橋製麺 鴻巣ラーメン キムチ味(商品コード: 140048)

代替商品として鴻巣ラーメンみそ味(本体価格: 150円)を発売予定です。

長らくのご愛顧ありがとうございました。

編集後記

先日、NPO食品と暮らしの安全基金が主催した講演会「誰も知らない27年後のチェルノブイリ」を聴いて来ました。福島第一原発事故後、今後どのような影響が出てくるのか?その答えを求めて、チェルノブイリ周辺(低汚染地域)の生活者を訪ねての実態調査とその対応策として代替食材を提供した実験をされました。講演会には実験のコーディネートをされた地元に住む看護師さんが住民の皆さんの変化の様子を細かく語ってくれました。改めて放射線物質の内部被曝の怖さを垣間見ました。詳細は、<http://tabemono.info/>を是非御覧ください。 聴く方のラジオ好きのオジサン

Editor's note



通巻490号

SOKEN.SHA

News

おいしい時間があふれ出す。創健社

1品1品丁寧に手作りしたお惣菜「かんたんナチュラル食堂」

“国内産野菜・肉類使用、食品添加物・遺伝子組換え原材料不使用”

おすすめ① 手間を惜しまない調理方法

だしは調理をする毎にじっくり取り、また下ごしらえに時間をかけるなど、機械に頼らず手作りで調理をしています。①釜ずつ人がつき、最良の仕上がりを見極めてパック詰めしています。

おすすめ② ごだわりの原材料と調味料

国産野菜・肉類を使用。素材の風味を引き立てる国内産丸大豆の醤油や“みりんいらす”とも言われる鹿児島県喜界島産の粗糖など、ごだわりの調味料を使用。肉・野菜などのエキス類不使用。

おすすめ③ おいしさを活かす冷蔵保存品

素材の風味を十分に活かした甘さひかえめで飽きのこないお味付け(消費期限:要冷蔵で18日)

おすすめ④ おいしいものを丁度良く、かんたんに

1~2人前の食べきりサイズ。そのままでも、温めても。

年末のお忙しい時期、食卓にもう1品添えることで楽しさがより広がります。中でも特におすすめのお惣菜をご紹介します。

大豆ハンバーグ

「大豆まるごとミート」を使用した植物素材100%のハンバーグ。付け合せに国産マッシュルームソテーを添えています。色々な食べ方でお楽しみいただけるよう、ソースを付けないプレーンタイプです。和風なら大根おろしやポン酢でさっぱりと、洋風ならデミグラスソースなどをかけてお好みのハンバーグをお楽しみいただけます。

商品コード: 125602

税込価格: 410円(本体価格: 390円)

内容量: 80g 入数: 40 消費期限: 冷蔵18日 4 901735021789

【原材料】粒状大豆たんばく(大豆・遺伝子組換えでない(九州))、まねぎ(国内)、生パン粉(有機栽培小麦産地:北米)、椎茸(北海道、長野他国内)、片栗粉(馬鈴薯:北海道)、トマトケチャップ(有機栽培トマト:アメリカ)、マッシュルーム(山形他国内)、有機べに花油(種子産地:オーストラリア)、食塩(メキシコ、オーストラリア、日本)、胡椒(海外)

※当社商品を使った簡単でおいしいハンバーグソースレシピをご紹介します。

【和風おろしソース】

材料: 大根おろし……………適量

オーガニックべに花香味ドレッシング和風……………適量

* お好みの量のドレッシングを大根おろしにかけるだけ。ドレッシングは鹽と昆布の旨味を

合わせた和風の味わいですので大根おろし・

ハンバーグにも良く合います。

【洋風ハンバーグソース】

材料: 植物素材のデミグラス風ソース……………7g

(小さじ山盛1杯程度) お湯……………50ml

①小鍋にお湯50mlを入れ、ソースを溶かし

ます。

②弱火でよく溶かしてとろみがついたら出来上

がりです。

オレイン酸とビタミンEがお手軽に

おいしく、コレステロール・

トランス脂肪酸ゼロ。

オーガニックべに花

香味ドレッシング和風

商品コード: 110788

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

4 901735021741

純植物性。

味にごだわりながら脂質少なめ。

植物素材の

デミグラス風ソース

商品コード: 111129

内容量: 120g

税込価格: 399円

(本体価格: 380円)

入数: 10×4

賞味期間: 8ヶ月

4 901735021260

鶏の香草焼き

国内産鶏もも肉に、にんにくと4種類のハーブを丁寧にすりこみ、じっくりと香ばしくソテーしました。鶏もも肉は120~130gにカットしたものを、旨味が凝縮するよう100g以下になるまで焼き上げています。味・ボリュームともにおすすめです。おかずはもちろ、オードブルとしても。

商品コード: 125608 内容量: 100g

税込価格: 378円(本体価格: 360円)

入数: 40 消費期限: 冷蔵18日 4 901735021840

【原材料】鶏肉(国内)、にんにく(北海道、青森他国内)、食塩(メキシコ、オーストラリア、日本)、ケイパー(海外)、胡椒(海外)、オレガノ(海外)、バジル(海外)、ローズマリー(海外)、有機べに花油(種子産地:オーストラリア)

金時豆の甘煮

北海道産金時豆を鹿児島県喜界島産粗糖で甘さひかえめに炊き上げました。ほんのり上品な甘さの後は引くおいしさ。暑休めにもどうぞ。

商品コード: 125607 内容量: 100g

税込価格: 378円(本体価格: 360円)

入数: 40 消費期限: 冷蔵18日 4 901735021833

【原材料】金時豆(北海道)、砂糖(粗糖:鹿児島県喜界島)、醤油(大豆・小麦:国内)、食塩(メキシコ、オーストラリア、日本)

4 901735021857

五目うの花

ご家庭では意外と作るのが大変なお惣菜。彩りのよい5種類の具材を使った具沢山のうの花です。具材とだしの旨味が染み込んでいます。

商品コード: 125609 内容量: 80g

税込価格: 378円(本体価格: 360円)

入数: 40 消費期限: 冷蔵18日 4 901735021857

【原材料】おから(大豆:北海道、山形、秋田、新潟)、砂糖

(粗糖:鹿児島県喜界島)、椎茸(北海道、長野他国内)、人参(国内)、醤油(大豆・小麦:国内)、

発酵調味料(米・米こうじ:国内)、油揚げ(大豆:北海道、山形、秋田、新潟)、ねぎ(国内)、鶏肉

(国内)、有機べに花油(種子産地:オーストラリア)、だし(煮干し:カタクチイワシ(国内))

●「かんたんナチュラル食堂」商品のご注文は、専用注文用書にご記入の上、「かんたんナチュラル食堂」商品10個以上を含む弊社チルド商品と混載

20個以上でのご注文をお願いいたします。

●ご注文は毎週金曜日正午を締め切りとし、翌週火曜日に出荷いたします。

(祝祭日などがある場合は、この限りではありません。)

●ご不明の点がございましたら営業担当者にお問い合わせください。

*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ございます。



社は 有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2013年12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。

“かんたんナチュラル”レシピ

地中海の天日塩

南イタリアの海水を、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ので和・洋・中どんな料理にもご利用下さい。天日塩田製法とは、海水を砂浜の塩田にくみ上げて天日乾燥させる伝統的な製塩法です。日本でも古来より行われていました。



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



【関連商品】

コレステロールはバターの1/8以下。バターからおいしさそのままにコレステロールを減らしました。

コレステロール1/8(バタータイプ)

商品コード: 101023 内容量: 160g
税込価格: 494円(本体価格: 470円)
入数: 20
賞味期間: 6ヶ月



「卵のココット」

【材料】(1人前)
卵……………1個 完熟トマト……………1個
スイートパジル……………2枚
エメンタルチーズ(おろしたもの)……………適量
有機エキストラヴァージンオリーブオイル……………適量
コレステロール1/8……………適量
地中海の天日塩……………少々 胡椒……………少々

【作り方】

- ①ココット(耐熱容器)の内側にコレステロール1/8を薄く塗しておく。
 - ②トマトは皮と種を取り除き、粗みじんにする。パジルの葉も粗みじんにする。
 - ③鍋にオリーブオイルを熱し、②のトマトを中火で炒め、水分が飛びトロットとしてきたら火を止め、塩・胡椒で味つける。ここにパジルの葉も加え混ぜる。
 - ④①のココットに③のトマトソースを敷き、卵を割り入れ、おろしたチーズをのせる。
 - ⑤180℃のオーブンで10分程焼く。
- *アツアツをどうぞ！(やけどに気をつけて)
*シンプルな料理なので、材料が決め手。いい材料が揃えばアントレ(前菜)にもなります。材料が無い場合はトマトはホール缶、パジルは乾燥、チーズはピザ用のとろけるチーズでも代用できます。
*オーブンがなくても、トースターでも簡単に作れます。



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
税込価格: 1,050円(本体価格: 1,000円)
入数: 12 賞味期間: 2年



2014 平成二十六年 創健社のこだわりおせち 12月6日(金)〈お客様用〉

今年もお正月の定番商品に新商品を加えた全78品を取り揃えております。いずれも化学調味料に頼らず、伝統の味を守りながら甘さや塩味を控えめに調理しました。おすすめの商品をご紹介します。まもなくお申込締切となりますのでお早めにご用命ください。

①小田原蒸しかまぼこ(赤) 250g
1,733円(本体価格1,650円)
商品コード: 124005 賞味期限: 2014年1月5日(冷蔵)

②小田原蒸しかまぼこ(白) 250g
1,733円(本体価格1,650円)
商品コード: 124004 賞味期限: 2014年1月5日(冷蔵)

③小田原蒸しかまぼこ紅白ハーフセット 170g×2本
2,310円(本体価格2,200円)
商品コード: 123218 賞味期限: 2014年1月5日(冷蔵)

【原材料】蒲鉾(紅): 魚肉(グチ: タイ、ミャンマー)・砂糖(てんさい糖: 北海道)・卵白(静岡、愛知)・みりん・食塩・魚肉エキス・紅麴色素
蒲鉾(白): 魚肉(グチ: タイ、ミャンマー)・砂糖(てんさい糖: 北海道)・卵白(静岡、愛知)・みりん・食塩・魚肉エキス

⑥伊達巻 360g
1,155円(本体価格1,100円)
商品コード: 124012 賞味期限: 2014年1月5日(冷蔵)

静岡県で平飼いたれた鶏の卵に、たら、山芋などを加えてソフトに焼き上げました。甘さをほどよく抑え、しっとりとした風味が特長です。

【原材料】鶏卵(静岡)、砂糖(粗糖: オーストラリア他海外、てんさい糖: 北海道)、魚肉(たら: アラスカ)、澱粉、発酵調味料、山芋(日本他海外)、食塩



⑧酢れんこん 150g(固形量80g)
515円(本体価格490円)
商品コード: 125170 賞味期間: 冷蔵30日

九州産(主に熊本)のれんこんをてんさい糖・糖・有機純米酢・本みりんだけで味付けしました。有機純米酢のまろやかな酸味で、うす味に仕上げています。「酢れんこん」は「れんこんの穴」に、将来の見通しが良くなるようにという願いが込められた縁起の良い食べ物です。れんこんは健康素材としても注目されています。

【原材料】れんこん(九州: 主に熊本)、漬け原材料【砂糖(てんさい糖: 北海道)、米酢(有機純米酢)】(米: 福井、石川、秋田)、みりん



*上記③、⑥、⑦、⑧の商品は「和風お重セット」・「伝統ミニおせち」のセット商品と同原料です。
*写真は全て盛り付けの一例、あるいは調理例です。*原料事情により商品内容が変更になる場合がございます。

*詳細は「2014 平成二十六年 創健社のこだわりおせち」カタログ、並びに弊社ホームページ商品情報をご参照ください。



小田原蒸しかまぼこ 御蒲鉾

*グチとは? 別名イシモチとも呼ばれ、日本でもおなじみの海水魚です。色が白く、弾力に富み、味、風味ともに優れており、高級かまぼこの原材料の代名詞となっています。当社はグチ100%にこだわり続けています。

*リン酸塩とは? 「リン酸塩」は一般的にすり身の保水性や弾力性を上げるために使われる合成食品添加物です。リンは身体に必須のミネラルですが、摂り過ぎるとカルシウム吸収の阻害等、懸念されています。

⑦栗きんとん 250g
1,470円(本体価格1,400円)
商品コード: 121362 賞味期間: 冷蔵50日
愛媛・熊本産の栗と九州産さつまいもを使い、しつとりと甘さ控えめに練り上げました。クチナシ色素など着色料は使用せず、栗とさつまいもの自然な色合いで黄金色に仕上げました。

【原材料】栗(熊本、愛媛)、さつまいも(九州)、砂糖(粗糖: オーストラリア他海外、てんさい糖: 北海道)、水あめ(さつまいも: 鹿児島、大妻: カナダ)、発酵調味料



⑨京風昆布巻 130g
630円(本体価格600円)
商品コード: 125359 賞味期間: 常温120日

お客様からのご要望をいただき商品化しました。北海道産真昆布を無漂白かんぴょうで丁寧に巻きました。小豆島で醸造された丸大豆のうすくち醤油を使い、うすめの色合いで甘さひかえめに炊き上げました。

【原材料】昆布巻(昆布: 北海道、かんぴょう: 中国)、水飴(鹿児島、カナダ)、砂糖(粗糖: 鹿児島)、醤油【大豆(アメリカ他海外): 遺伝子組換えでない・小麦(カナダ他海外)を含む】、カツオエキス(日本)、食塩(日本)、酵母エキス(日本)、寒天(チリ)



“週に1度はベジごはん”レシピ

ベジタブルパスタソース・ボロネーゼタイプ

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。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。“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。
*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。



ベジタブルパスタソース・ボロネーゼタイプ

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



【関連商品】

発酵豆乳入りマーガリン

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



「ポテトとボロネーゼのグラタン」

材料(2人前)
ベジタブルパスタソース・ボロネーゼタイプ……………1個
じゃがいも……………3個
ブロッコリー……………少々
塩・胡椒……………適宜
発酵豆乳入りマーガリン……………適宜

作り方

- ①じゃがいもは皮をむいて薄切りにしておく。
 - ②器に発酵豆乳入りマーガリンを薄く塗しておく。
 - ③じゃがいもを並べ、塩・胡椒をしてその上にパスタソースを広げる。
 - ④ブロッコリーを小さくほぐした物をトッピングして、180℃に温めたオーブンで15〜20分程焼く。じゃがいもが柔らかくなっていれば出来上がり。
- *時間を早める場合はじゃがいもを先に茹でておくと10分ぐらいで出来上がります。



和歌山有機の会 産地レポート

名古屋支店 墨 泰宏

11月初旬、和歌山県海南市下津町の和歌山有機の会を訪問致しました。紀伊半島南部に位置する和歌山県は温暖な気候ではありますが、雨量の多い所で有機栽培みかんを作るには非常に苦労が多かったことと思います。それでも、工夫を重ね20年以上有機栽培を続けられています。2001年4月には県内で初めての有機認証を受けられました。現地に着いて、和歌山有機の会 代表梶本さんと生産者の鯨さんにみかん畑を案内していただきました。下津町はあらゆる所に畑があるみかんの産地です。梶本さんが管理されているみかん畑は、化学合成農薬を使っていないので雑草がいっぱいですが、除草剤を使っている畑には雑草が生えておらず、異常に綺麗な畑でした。梶本さんは、「夏場の草取りが一番大変!」と言われておりました。有機栽培に携わる生産者の方々のご苦労がわかりました。

そして、出荷の段階では、みかんを出来るだけ人の手に触れないような工夫をし、丁寧にダンボールに入れておられます。このような生産者の方達の苦労があり、安全で安心して食べられるおいしいみかんができるのです。流通に携わる私達は、その事を出来る限り、小売店様や消費者の方々にとしっかりと伝えていく責任を感じました。最後になりますが、今年のみかんは、秋口の台風による雨量が多く気温が下がらないため例年より若干サイズが大きいようですが、糖度と酸味のバランスが良く、とってもおいしいみかんでした。有機レモンの方も当社の丹沢サイダーで割ってミキサーでレモンサイダーを作ってみて下さい。びっくりするぐらいにおいしいですよ。今年も出荷は始まっておりますので是非、ご購入いただけますようお願い申し上げます。



収穫をする鯨さん



モノラックでみかん畑へ

オイルパックで冬の乾燥肌、シミ、小ジワ対策!

12月編 by 創美社

1. うるおいアップ

汗腺・皮脂腺の働きがよくなって内側からうるおいがでます。

2. ハリ感アップ

植物性コラーゲン配合のバックが肌にハリを与えます。

3. ツヤ感アップ

エモリエントオイルの働きで自然なツヤ感がでます。

オイルパックの仕方

①オイル → ②バック → ③おいてから流す

洗顔後の肌にエモリエントオイルを3、4滴のばします。

その上にバックを適量取りうすくのばします。

10〜15分おいた後、ぬるま湯で洗い流します。



オイルとパックのW効果!

オイルは新陳代謝を高める上質なミンクオイル。ほのかなワイルドロースの香り(野バラオイル配合)

バックはお肌にハリとうるおいを与えるなめらかなジェル状バック。

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



創美社のバック

税込価格: 2,625円(本体価格: 2,500円)
商品コード: 170921 内容量: 80g

