

NEW  
item

## 新商品のご案内

### やさしいみかんジュース(瓶)

瀬戸内の太陽と潮風を浴びた「温州みかん」を使用しています。温州みかんの果汁100%ストレートジュースです。お子様にもやさしい100%ジュース。濃縮還元されたジュースとは違う本物の旨さをお楽しみください。夏場は冷蔵庫で少し冷してからお召し上がり下さい。  
商品コード:090507 内容量:500ml  
税込価格:678円(本体価格:645円) 入数:12  
賞味期限:1年 【原材料】愛媛温州みかん



### ライスクラッカーオニオン&ペッパー

独自の製法で練り上げた生地を直火でサクッと焼き上げた後、マイルドな風味のビュアタイプのオリーブオイルを絡めたあと、オニオンパウダー・黒胡椒・ガーリックパウダー・焼き塩でイタリアンテイストに仕上げた、おやつやアルコール類のおつまみにも合う美味しさに仕上げました。

商品コード:160626 内容量:80g  
税込価格:336円(本体価格:320円)  
入数:12 賞味期限:90日



【原材料】うるち米、オリーブオイル、オニオンパウダー、食塩、ブラックペッパー、酵母エキス、ガーリック

### おとうふ工房いしかわ お豆腐屋さんのうの花揚げ

おからを使った揚げせんべい。子供たちに食べさせる固いお菓子がほしいとお母さんたちの想いからできました。噛めば噛むほど甘さが広がります。

商品コード:160989 税込価格:147円(本体価格:140円)  
内容量:45g 入数:12 賞味期限:90日

【原材料】小麦粉、おから(大豆国産)、粗糖、植物油、食塩、膨張材(重曹)



### ライスクラッカートマト&パセリ

独自の製法で練り上げた生地を直火でサクッと焼き上げた後、マイルドな風味のビュアタイプのオリーブオイルを絡めたあと、トマトパウダー・焼き塩・チリパウダーでイタリアンテイストに仕上げた、おやつやアルコール類のおつまみにも合う美味しさに仕上げました。

商品コード:160627 内容量:80g  
税込価格:336円(本体価格:320円)  
入数:12 賞味期限:90日



【原材料】うるち米、オリーブオイル、トマトパウダー、食塩、酵母エキス、パセリ、チリパウダー

### CORMAN オーガニックコットンライナー製品紹介

CORMAN社の女性用衛生製品をご紹介します。CORMANは1947年イタリアで創業の繊維製医療用品のメーカーです。

#### オーガニックコットンライナー製品特徴

- ①オーガニックコットン使用
- ②表面および内材にもオーガニックコットン使用(高分子吸収剤不使用)
- ③塩素系漂白剤、高分子吸収剤、香料不使用
- ④通気性がよく、ムレを防ぎます
- ⑤ソフトな使い心地で肌にやさしい
- ⑥使い捨てタイプ
- ⑦生分解性が高く、環境にもやさしい

#### オーガニックコットンライナー(おりもの用)

おりものから  
軽い日まで

商品コード:184301  
内容量:24枚入(折りたたみ式、個別包装)  
税込価格:590円(本体価格:561円)  
入数:12



【原材料】トップシート/オーガニックコットン(トルコ・チュニジア産)、内材/オーガニックコットン(トルコ・チュニジア産)、バックシート/バイオリマー(植物由来)、のり/ホットメルト(生理用品の接着剤)、リリスーパー/シリコンペーパー(植物由来)、個別包装紙/バイオリマー(植物由来)

#### オーガニックコットンナプキンレギュラー

普通の日用

商品コード:184302  
内容量:10枚入(折りたたみ式、個別包装)  
税込価格:590円(本体価格:561円)  
入数:12



#### オーガニックコットンナプキンスーパー

多い日用

商品コード:184303  
内容量:10枚入(折りたたみ式、個別包装)  
税込価格:650円(本体価格:619円)  
入数:12



## SOKEN Information

### 価格変更のお知らせ

【三育商品】円安、原料、包材、資材、燃料、電気料等の価格高騰の為、下記の商品の価格が変更になります。3月1日より

- ◎ソイヤラックネオ 425g(商品コード:090153)330円→350円\*
  - ◎濃厚調整豆乳 425g(商品コード:090150)280円→300円\*
  - ◎濃厚調整豆乳無加糖 415g(商品コード:090152)300円→320円\*
  - ◎ソイヤラック 元気な子 425g(商品コード:445087)330円→350円\*
  - ◎ソイヤラック ネオ ストレート 250g(商品コード:440913)200円→210円\*
  - ◎黒ゴマ豆乳飲料 190g(商品コード:090171)180円→190円\*
  - ◎飲む有機大豆ココア 180g(商品コード:091294)100円→110円\*
  - ◎飲む大豆 無加糖 180g(商品コード:091670)100円→110円\*
  - ◎玄米穀乳 190g(商品コード:445004)200円→210円\*
  - ◎リンケッツ(大) 400g(商品コード:121400)615円→660円\*
  - ◎リンケッツ(小) 190g(商品コード:120797)350円→375円\*
  - ◎ベジ・デ・タコス 200g(商品コード:121403)300円→320円\*
  - ◎大豆のハム 400g(商品コード:445005)830円→890円\*
  - ◎てり焼き野菜ハンバーグ 100g(商品コード:444999)220円→240円\*
  - ◎トマトソース野菜ハンバーグ 100g(商品コード:445000)220円→240円\*
  - ◎ベジタブルミートソース 180g(商品コード:120712)280円→300円\*
  - ◎デミグラス風野菜大豆ハンバーグ 100g(商品コード:120716)220円→240円\*
  - ◎小麦たんぱく厚切り 90g(商品コード:120793)330円→365円\*
  - ◎大豆たんぱくす切り 90g(商品コード:120791)305円→335円\*
  - ◎大豆たんぱく細切り 90g(商品コード:120792)305円→335円\*
  - ◎大豆たんぱく大判 70g(商品コード:120794)305円→335円\*
  - ◎小麦たんぱくす切り 90g(商品コード:120789)330円→365円\*
  - ◎大豆たんぱくミンチ 130g(商品コード:121681)240円→265円\*
- \*は直送品、表示の価格は本体価格です。

◎ブラグアロマバズオブリキッドセット(商品コード:191058)2,800円→2,300円  
お求めやすくするために、価格が改訂(値下げ)になります。3月1日より。

### 休止のお知らせ

#### 【大興食品 栗蒸し羊かん】

3月25日より9月25日まで夏期間販売休止となります。  
商品コード:163066 内容量:1本 ※発注単位1ケース(20本入)

### パッケージ変更のお知らせ

#### 【サンコー ミルクキャラメル】(直送)

パッケージが変更になります。変更期間2月下旬より3月上旬予定。  
商品コード:530518 内容量:180g 入数:12 賞味期限:5ヶ月  
原材料:水飴、加糖練乳(静岡県・北海道産他)、砂糖(三温糖)、植物油脂(パーム油)、食塩、乳化剤(大豆由来) 新パッケージ



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493号

SOKEN.SHA

News

2014  
March  
3  
LOVE  
FOOD  
PEACE



おいしい時間があふれ出す。 創健社

## パンケーキ ネオハイミックス 新発売

### “小麦本来のおいしさを追求”“国内産小麦粉に自家焙煎小麦胚芽をプラス、しっとりとした食感と香ばしさ” “アルミニウムフリーのベーキングパウダー使用、香料・着色料・乳化剤不使用”

「パンケーキネオハイミックス」はパンケーキやホットケーキはもちろん、蒸しパン作りなどにもお使いいただけます。ひと手間加えてお好みの具材を加える事でおいしさの幅が広がります。簡単にナチュラルなおやつレシピをご紹介します。

\*ご紹介するレシピは甘さひかえめになっております。お好みで甘さをご調整下さい。

#### 【おすすめレシピ①】

##### フライパンいらず!炊飯器で作るスポンジケーキ

～表面はカリッと、中はしっとり  
と焼き上がります。4cm位の厚みになりますので、デコレーション用にもお使いいただけます。～



【材料】①「パンケーキネオハイミックス 砂糖使用(レギュラー:Regular)」……………200g  
②牛乳……………200ml ③卵……………1個  
④植物油(べに花一番など)……………適量  
【作り方】(1)①～③を良く混ぜ合わせます。  
(2)炊飯器の内釜に植物油を塗っておきます。  
(3)(1)の生地を炊飯器の内釜に入れます。  
(4)「炊飯」スイッチを入れ、「炊飯」が終了したら出来上がりです(約25分)。内釜をひっくり返してとり出します。  
\*炊飯時間は炊飯器の機種によって異なります。

#### 【おすすめレシピ③】

##### 抹茶あずき蒸しパン

(6号カップ型で約8個分)  
～抹茶と小豆の色のコントラストが美しい、ほんのりとした甘さの和スイーツです。～



【材料】①「パンケーキネオハイミックス 砂糖使用(レギュラー:Regular)」……………95g  
②小豆……………20g(乾燥豆の場合、水煮でも可)  
\*水煮の場合は50gご使用下さい。  
③抹茶……………5g ④水……………90ml ⑤卵……………1/2個  
【作り方】(1)②の小豆(乾燥豆)は水に1晩浸して、(2)①～⑤を良く混ぜ合わせます。  
(3)カップ型に流し込み(7分目)、蒸し器で約10分間蒸します。

#### 〈おすすめレシピに使用している創健社商品のご紹介〉……………

##### 【北海道産有機栽培大豆】

たんぱく質・鉄・ビタミンB1・食物繊維が豊富に含まれています。  
商品コード:131060  
税込価格:578円(本体価格:550円)  
内容量:250g  
入数:30  
賞味期間:1年



【有機きな粉】有機栽培大豆のみを使用。2度煎りして芯まで焼き上げていますので、香ばしい香り、コクと風味が豊かです。  
商品コード:130058 内容量:80g  
税込価格:137円(本体価格:130円)  
入数:20 賞味期間:6ヶ月



##### 【北海道産有機栽培黒豆】

たんぱく質・鉄、カルシウム、マグネシウム、ビタミンB1、食物繊維が豊富、ビタミンB2の補給にも適しています。  
商品コード:130395 内容量:250g  
税込価格:788円(本体価格:750円)  
入数:30  
賞味期間:1年



【有機栽培ココア使用 ミルクココア】有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーを使用したスティックタイプ。ホットでもアイスでも。  
商品コード:080914 内容量:80g(16g×5包)  
税込価格:441円(本体価格:420円)  
入数:20 賞味期間:1年



#### パンケーキ ネオハイミックス

##### 砂糖使用(レギュラー)

商品コード:130491  
税込価格:420円  
(本体価格:400円)  
内容量:400g 入数:30  
賞味期間:6ヶ月



【原材料】小麦粉(三重)、砂糖(粗糖:タイ他海外、北海道)、小麦胚芽(米国、カナダ他海外)、食塩(粗塩:オーストラリア、高知)、ベーキングパウダー【国内産(アルミ不使用)】

#### パンケーキ ネオハイミックス

##### 砂糖不使用(プレーン)

商品コード:130492  
税込価格:410円  
(本体価格:390円)  
内容量:400g 入数:30  
賞味期間:6ヶ月



【原材料】小麦粉(三重)、小麦胚芽(米国、カナダ他海外)、食塩(粗塩:オーストラリア、高知)、ベーキングパウダー【国内産(アルミ不使用)】

\*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。

#### 【蒸しパンを作る際のご注意】

\*蒸し器に張った水は沸騰するまでは強火、沸騰後は弱火で火加減を調整して下さい。  
\*蒸し器で蒸す際は、時々ふたを開けて蒸しパンの膨らみ具合の様子を確認しておくときれいに仕上がります。



##### 【北海道産有機栽培あずき】

たんぱく質・鉄・ビタミンB1・食物繊維が豊富に含まれています。  
商品コード:130393 内容量:250g  
税込価格:735円(本体価格:700円)  
入数:40 賞味期間:1年



### 社は 有理創健

創健社 ニュース(SOKENSHA NEWS)2014年3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。



証券コード:7413



## オーガニックベに花“香味”ドレッシング和風 レシピのご紹介

昨年11月に発売いたしました「オーガニックベに花“香味”ドレッシング和風」お陰様で皆さまよりご好評いただいております。そこで、こちらを使った簡単なレシピをご紹介しますいただきます。

### アジのマリネ風サラダ



【材 料】(2人前)  
アジ(中)……………2匹 きゅうり……………1/2本  
紫玉ねぎ(または玉ねぎ)……………1/4個 レタス……………適宜  
大葉……………4枚 オーガニックベに花香味ドレッシング和風……………適宜  
塩・胡椒……………少々

#### 【作り方】

- ①三枚におろしたアジは一口大に切って、軽く塩・胡椒をしておく。
- ②紫玉ねぎは薄くスライスして水にさらしておく。レタスは洗って一口大にちぎって水気をとっておく。きゅうりは千切りに、大葉も細かく切っておく。
- ③皿に野菜、アジ、大葉を盛り付け、塩・胡椒をし、オーガニックベに花香味ドレッシング和風をかけて出来上がり。

### “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”

- こだわり① 有機JAS認定ドレッシング  
こだわり② オーガニックならではの深いコクと豊かな“香味”  
こだわり③ オレイン酸・ビタミンEを豊富に含む「有機栽培に花一番」使用  
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に注目されています。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④ コレステロール&トランス脂肪酸ゼロ  
こだわり⑤ サラダはもちろん和洋中いろいろなお料理にもドレッシングに鰹と昆布の旨味を合わせた和風の味わいです。揚げ物・和え物・肉・魚・豆腐・鍋物などにもご使用いただけます。

### 温野菜サラダ



【材 料】(2人前)  
玉ねぎ……………1/2個 人参……………1/2本  
キャベツ……………1/4個 ブロッコリー……………1/2束  
エリンギ……………2本  
その他……………ジャガイモやごぼう、ナスなどお好みの野菜。  
塩・胡椒……………少々

#### 【作り方】

- ①野菜を適当な大きさに切り、人参など固い物から蒸し器に入れ蒸す。
  - ②器に盛り付け、軽く塩・胡椒をし、オーガニックベに花香味ドレッシング和風をかけて出来上がり。
- キャベツの代わりに白菜でもおいしくお召し上がりいただけます。

### オーガニックベに花 “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



【原材料】有機米酢(米:秋田)、有機醤油【大豆(アメリカ・遺伝子組み換えでない)・小麦(北米)を含む】、有機砂糖(アルゼンチン)、食用有機べに花油(種子産地:オーストラリア)、有機玉ねぎ(兵庫)、カツオエキス(国内産)、食塩(天日塩:メキシコ他海外)、有機にんにく(岩手)、有機しょうが(岩手)、酵母エキス(日本他海外)、唐辛子(中国)、寒天(南米他海外)、昆布(北海道)

\*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。



## 紫外線吸収剤不使用 紫外線が増える春のUV対策!

### 透明感がぐ〜んとUP! 美白ができる日焼け止め

美白成分ビタミンC誘導体が角質層のメラニンに働いて、くすみやシミを明るくしながら肌を守ります。

SPF35 PA++

- ビタミンC誘導体配合でお肌に透明感
- ユキノシタエキスがうるおいをキープ!
- メイク下地にも最適です

#### 創美社のホワイトニングUV

税込価格:3,675円(本体価格:3,500円)  
商品コード:174015 内容量:25ml



清涼感のある  
ユーカリの香り  
(ユーカリ葉油配合)



#### 創美社の粉・粉・粉(フェイス&ボディパウダー)

税込価格:2,205円(本体価格:2,100円)  
商品コード:173109 内容量:40g



### 紫外線と汗対策が同時にできる! 一家に一つ春から夏の必需品!

紫外線を乱反射しながら余分な汗をにがす微粒子パウダーです。  
赤ちゃんのデリケートな肌にも安心してお使いいただけます。

#### 汗の不快感に

- デオドラントに
- ニキビ予防
- おむつかぶれ

#### 日焼け予防に

## 熟成発酵黒にんにくシリーズ

### 熟成発酵黒にんにく

青森県福地六片種にんにくに添加物を加えたり酵母などの液につけることなく、温度と湿度が管理された熟成室の中で約1ヶ月間、宇治茶の上でにんにく自体の力だけで熟成させたにんにく本来の力を引き上げた商品です。熟成発酵させることにより、身は黒く、糖度が約43度と高くなり、プルーンのように非常に食べやすくなっています。じっくり熟成することで、生にんにくと比べアミノ酸が約2倍、ポリフェノールは約10倍にも増えます。生の状態からさらに栄養価の高まった黒ニンニクでげんきをサポートします。

#### 熟成発酵黒にんにく

商品コード:122015 内容量:335g  
税込価格:3,990円  
(本体価格:3,800円)  
入数:24 賞味期間:6ヶ月



#### 熟成発酵黒にんにく玉

商品コード:121993 内容量:1玉(約32~36g)  
税込価格:594円  
(本体価格:565円)  
入数:144 賞味期間:6ヶ月



#### 熟成発酵黒にんにくほぐし

商品コード:121994 内容量:150g  
税込価格:1,974円  
(本体価格:1,880円)  
入数:72 賞味期間:6ヶ月



### 黒にんにく旨だれ

丸大豆醤油と粗糖、味の母、昆布エキス等こだわりの調味料をベースに、国内産のにんにく、リンゴ、生姜、玉葱、甘みのある黒にんにくを使用し大変旨味のあるたれに仕上げました。下のメニューにご使用いただく以外にも各ご家庭でいろいろアレンジして「たれ」の旨みを感じてください。

商品コード:110498 内容量:177g  
税込価格:798円(本体価格:760円) 入数:20  
賞味期間:10ヶ月



#### 黒にんにく旨だれを使ったメニュー



キャベツのざく切り



野菜スティック



温野菜



茄子の素揚げ



石焼ビビンバ



カルビ焼き



豚バラ焼き



やきとり



チャーハン

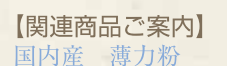
## “週に1度はベジごはん”レシピ

### 発酵豆乳入りマーガリン

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使用しました。純植物性100%のマーガリンです。豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなりました。まろやかで口当りのよいあっさり軽い風味になりました。豆乳の原料には遺伝子組換えをしていない大豆を使用しています。

#### 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



#### 【関連商品ご案内】

国内産 薄力粉  
商品コード:130015 内容量:500g  
税込価格:357円  
(本体価格:340円)  
入数:20 賞味期間:6ヶ月



#### 「豆腐ステーキ」

【材料】(2人前)  
発酵豆乳入りマーガリン…大さじ1  
薄力粉……………適量 木綿豆腐…150g  
醤油……………小さじ1 ねぎ……………5cm  
付け合わせの野菜……………適宜  
塩・胡椒……………適宜

#### 【作り方】

- ①木綿豆腐に重石をのせ、水が出てきたら布でふき取る。
- ②①を適当な大きさに切り、小麦粉をまぶす。
- ③フライパンに発酵豆乳入りマーガリンを入れて、付け合わせの野菜を炒める(人参など固い野菜は先にさっと茹でておく)。塩・胡椒をして器に盛りつけておく。
- ④③のフライパンに発酵豆乳入りマーガリンを加え、両面を焼き、最後に醤油を鍋はだに入れ、味をつけ、器に盛りつける。
- ⑤フライパンに小口切りにしたネギを加え、しんなりするまで炒めたら、豆腐の上にトッピングして出来上がり。



#### 天塩 塩胡椒

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

