

LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

新発売 カレー & オニオンドレッシング

オメガ3・植物素材100%・コレステロールゼロ

ご好評をいただいております当社“えごま一番”使用ドレッシングシリーズに、新たに「カレー&オニオンドレッシング」が加わります。压榨しぼりのなたね油・えごま油を使用し、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ます。

こだわり① 注目のオメガ3(n-3系)脂肪酸 α-リノレン酸
本品1食(15g/大さじ1杯)あたり、なたね油・えごま油由来のα-リノレン酸が0.5g含まれています。この脂肪酸は体内では作られず、厚生労働省から毎日摂るよう推奨されている、必須のオメガ3(n-3系)脂肪酸です。

α-リノレン酸は体内に入ると魚にも含まれるEPA・DHAに変化したり、健康に寄与する機能性が強い脂肪酸です。

こだわり② 香り高いカレー粉&淡路島産角切り玉ねぎ使用
選び抜かれた30数種類のスパイスをブレンドしたカレーの風味に、大きめに刻んだ玉ねぎの甘味が良く合います。α-リノレン酸が味により深みとコクを与え、飽きのこない味わいです。素材の風味を大切に、化学調味料・増粘剤は使用しておりません。

こだわり③ 植物素材100%・コレステロール&トランス脂肪酸ゼロ
肉・肉エキスなどの動物性原材料は使用せず、植物素材のみを使用しています。また、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おすすめです。

「カレー&オニオンドレッシングを使った夏のかんたんレシピ」

かんたんレシピ① カレー風味のライスサラダ

〈材料〉(2人分)

お米…1合 水…180ml 小エビ…50g
パプリカ(またはピーマン)……適量
ズッキーニ…約1/4本(40g) プチトマト…約3個
カレー&オニオンドレッシング…大さじ1〜2

〈作り方〉

①お米は洗って炊飯器に分量どおり(約180ml)の水を入れて炊きます。

②小エビは背ワタを取り、ゆでてください。パプリカ(またはピーマン)は種を取り、お湯で軽く茹でてから5mm角程度の大きさに切っておきます。ズッキーニは半月切りにしてお湯で軽く茹でてください。プチトマトは半分に切っておきます。

③大きめのボールに炊き上がったご飯、②で下ごしらえをしておいた具材、カレー&オニオンドレッシングを入れ、良く混ぜ合わせて出来上がりです。
*ドレッシングはお好みで加減してください。



栄養成分表示 1食分(15g)あたり/約大さじ1杯

エネルギー	35kcal	ナトリウム	240mg
たんぱく質	0.2g	飽和脂肪酸	0.2g
脂 質	2.7g	トランス脂肪酸	0g
炭水化物	2.4g	コレステロール	0mg
食塩相当量	0.6g	α-リノレン酸	0.5g

カレー&オニオンドレッシング

商品コード:110786 税込価格:486円(本体価格:450円)

内容量:150ml

入数:12 賞味期間:1年



〔原材料〕醸造酢〔りんご酢(りんご:オーストラリア・南アフリカ)〕、食用植物油〔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)〕、玉ねぎ(兵庫県淡路島)、糖類〔水飴(甘藷:鹿児島)、砂糖(粗糖:鹿児島県喜界島)〕、しょうゆ〔大豆(遺伝子組換えでない・国内産)、小麦を含む〕、食塩(天日塩:イタリア)、カレー粉(インド他海外)、寒天(南米他海外)、胡椒(東南アジア)〕

*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。

*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。



かんたんレシピ② カレー風味の冷製パスタ

〈材料〉(1人分)

ジロロモーニ有機デュラム小麦スパゲッティ…80g
食塩…8g トマト…1個 いか…適量
カレー&オニオンドレッシング…大さじ2〜3

〈作り方〉

①トマトは1cm角に切っておきます。

いかは食べやすい大きさに切り、軽く茹でておきます。

②大きめの鍋で0.8ℓのお湯に食塩を加えてスパゲッティを約5分間茹でてください。

*お好みに応じて茹で時間を調節してください。

③茹で上がった麺をざるで湯切りを

してから水で洗って冷やし、よく水を切ってください。

④お皿にスパゲッティを盛りつけ、①の具材を乗せます。

⑤仕上げにカレー&オニオンドレッシングをかけ、出来上がりです。

*ドレッシングはお好みで加減してください。



「かんたんレシピにおすすめの創健社商品」

ジロロモーニ有機スパゲッティ

有機デュラム小麦を粗挽き(セモリナ)し、風味を壊さずじっくり低温乾燥しました。小麦本来の味と香り、強いコシ。細めの1.4mm。ソースに絡み冷製パスタにも。

商品コード:140517 内容量:500g
税込価格:465円(本体価格:430円)
入数:12 賞味期間:3年



「姉妹品のご案内」

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%。化学調味料・乳化剤不使用。

商品コード:110626 内容量:150ml
税込価格:486円(本体価格:450円)
入数:12 賞味期間:8ヶ月



トマト&オニオンドレッシング

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。コレステロール、トランス脂肪酸ゼロ。

商品コード:110785 内容量:150ml
税込価格:486円(本体価格:450円)
入数:12 賞味期間:1年



ジロロモーニ RECIPE (ショートパスタ)

ジロロモーニ デュラム小麦 有機ペンネ

商品コード:140514 内容量:250g
税込価格:314円(本体価格:290円)
入数:12 賞味期間:3年



チーズのペンネ

【材料】(1人分)

デュラム小麦ペンネ……………80g
牛乳……………120g
ナチュラルシュレッドチーズ……………40g
バター……………小さじ1
塩……………適量 パセリ……………適量

【作り方】

- ①鍋にお水を0.8リットル入れ火にかけ、沸騰したら塩を8g入れ、ペンネを8分茹でる。
- ②フライパンに牛乳を入れ、シュレッドチーズを加え、弱火でチーズを溶かす。(火を入れすぎると分離します。)
- ③フライパンに茹で上がったペンネを加え、バターを入れてフライパンをゆすりながら和え、塩で味を調える。
- ④③を器に盛り付けパセリを散らして出来上がり。

ジロロモーニ デュラム小麦 有機フジッリ

商品コード:140516 内容量:250g
税込価格:314円(本体価格:290円)
入数:12 賞味期間:3年



パスタプリマベアラ

【材料】(2人分)

デュラム小麦フジッリ……………160g
にんにく(みじん切り)……………1片分
玉ねぎスライス……………1/2個
バジル……………適量
ズッキーニ(幅4cmぐらいに切り縦半分に)……………1本分
パプリカ薄切り……………各1/2個
スナックえんどう(スジを取る)……………6本
パルメザンチーズ……………適宜
オリーブオイル……………大さじ2
塩・こしょう……………少々

【作り方】

- ①鍋にお水を1.6リットル入れ火にかけ、沸騰したら塩を16g入れ、フジッリを8分茹でる。
- ②オリーブオイルをフライパンに入れ、にんにくのみじん切りを弱火で炒め、香りを出す。
- ③②に玉ねぎ、ズッキーニ、パプリカを入れ、中火で3～4分炒める。
- ④③に茹で上がったフジッリ、スナックえんどう、バジル葉、塩・こしょうを入れ、1分ほど混ぜながら炒める。
- ⑤皿に盛りパルメザンチーズをふりかけて、出来上がり。

ジロロモーニ 全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ

商品コード:140515 内容量:250g
税込価格:314円(本体価格:290円)
入数:12 賞味期間:2年



しらすとトマトのペンネ

【材料】(2人分)

全粒粉デュラム小麦有機ペンネ……………160g
ブロッコリー……………1/2房
フルーツトマト……………6個
しらす干し……………30g
有機エキストラヴァージンオリーブオイル……………大さじ1
塩・こしょう……………少々

【作り方】

- ①鍋に1.6リットルの水を入れ火にかけ、沸騰したら塩16gを入れペンネを7分茹でる。
- ②ブロッコリーは茎と房を分け、茎は細かく、房も一口大に分けておく。トマトはヘタをとって4つ割に切っておく。
- ③①の Pasta が茹で上がった前に、②のブロッコリーを①の鍋に入れて一緒に茹でる。
- ④フライパンにオリーブオイルを入れ、トマトを炒め、軽く火が通ったらしらすを加え、茹で上がった①の茹でたペンネを加え、加熱しながら混ぜ、塩・こしょうで味を調える。

ジロロモーニ デュラム小麦 有機ファルファッレ

商品コード:140519 内容量:250g
税込価格:314円(本体価格:290円)
入数:12 賞味期間:3年



トマトとモッツアレラチーズのバスタ

【材料】(2人分)

デュラム小麦ファルファッレ……………120g
トマト……………中4個 バジル葉……………適宜
モッツアレラチーズ……………1個
にんにく……………1片 赤唐辛子……………1本
有機エキストラヴァージンオリーブオイル……………大さじ2 塩・こしょう……………少々

【作り方】

- ①トマトの皮を湯むきし、ざく切りにしておく。モッツアレラチーズは半分に切り、1cm幅に切っておく。
- ②フライパンに皮をむき芯を取り包丁でつぶしたにんにくと、縦半分に切り種を取った赤唐辛子、オリーブオイルを加え火にかけ、香りが出たら①のトマトとバジルの葉を入れ、半分の量になるまで中火で煮詰める。
- ③別の鍋に水1.2リットル入れ火にかけ、沸騰したら塩12gを加え、ファルファッレを8分茹でる。
- ④②が半分に煮詰まったら、③の茹でたファルファッレを湯切りして加え、加熱しながら和える。
- ⑤④にチーズを加え、塩・こしょうで味を調える。

6-7月「プラス1」RECIPE

6月「豆腐ちくわマヨネーズ焼き」



【材料】(1～2人分)

豆腐ちくわ……………1本 有精卵マヨネーズ……………適量

【作り方】

- ①豆腐ちくわを半分に切ります。
- ②マヨネーズを①のくぼみに適量のせます。
- ③オーブンホースターで3～5分焼いてできあがりです。

有精卵マヨネーズ

九州は大部分県久住高原の豊かな環境で平飼いされたニワトリたちの大切なタマゴを使いました。油は圧搾製法のみでしぼった“なたね油”と“べに花油”をブレンド。卵黄タイプでありながら、あっさりまろやか風味に仕上げました。

商品コード:110566
税込価格:422円(本体価格:390円)
内容量:300g
入数:10
賞味期間:6ヶ月



ジャフマック 豆腐ちくわ

豆腐ちくわは、たらのすり身と大豆たんぱくを混ぜて焼き上げてつくる山陰地方独特の竹輪です。味は非常に繊細で、噛みしめるとふんわり大豆の香りがします。



商品コード:120574
税込価格:411円(本体価格:380円)
内容量:1本
入数:15
賞味期間:4ヶ月



吉野の里の南高梅 予約受付中

平成二十六年産

奈良県吉野地方産・特別栽培南高梅使用

今年も梅干の予約の時期がやってきました。しそ漬、白干とも1.5kg、3kgタイプをご用意させていただきます。

南北朝時代・後醍醐天皇の吉野朝廷の中心地であった奈良県吉野地方はいにしえより歌に詠まれてきた歴史ある梅の産地です。一つ一つ丁寧に手もぎした南高梅を、平釜でじっくり煮詰めた自然のうまみの塩と、しそ漬は国内産しそで仕上げた伝統的な味わいの梅干です。

今年も完全限定生産でお届けします。

吉野の里の
南高梅



しそ漬



しそ漬 1.5kg

大粒(商品コード:040180)・中粒(商品コード:040181)
各6,804円(本体価格:6,300円)

しそ漬 3kg

大粒(商品コード:040184)・中粒(商品コード:040185)
各12,960円(本体価格:12,000円)
※塩分濃度:16.5~18.5%

白干



白干 1.5kg

大粒(商品コード:040182)・中粒(商品コード:040183)
各6,804円(本体価格:6,300円)

白干 3kg

大粒(商品コード:040186)・中粒(商品コード:040187)
各12,960円(本体価格:12,000円)
※塩分濃度:16~18%

※写真は平成25年産のものです。

7月31日(木)締切

※6月中旬~7月上旬漬け込み、
10月上旬より出荷予定

平成二十六年産

新物

砂丘らっきょう甘酢漬予約受付中

日本屈指のらっきょうの大産地である福部は、鳥取県東部に位置し、鳥取砂丘に隣接しています。その鳥取砂丘の一部で栽培されたらっきょうが、「砂丘らっきょう」です。

昨年7月の下旬に照り返しで気温が約60℃に上昇した畑で、一球一球丁寧に手作業で植付をされたらっきょうが5月の下旬より6月の中旬にかけて収穫されます。

この鳥取県福部町の新物のらっきょうを原料に使用した「らっきょうの甘酢漬」は、調味液には長期熟成の国産純米醸造酢と国産の蜂蜜、三温糖と味に深みを加える天然果実酵母を使用し、合成保存料、合成甘味料、化学調味料、漂白剤などは一切使用しておりません。

新物らっきょうならではの歯触り、味をどうぞお楽しみください。

新物 鳥取らっきょうの甘酢漬

商品コード:121113
税込価格:2,484円(本体価格:2,300円)
内容量:330g×2袋

7月10日(木)締切

※8月20日頃より順次出荷予定

産地から生育状況の写真が届きました。4月10日に生育調査を実施したところ、昨年より球数も多く、昨年のような大球になることはないようです。今年の予想は平年並みということです。



※表示価格は税込価格(消費税8%)で、1円未満の端数は切り上げております。

NEW
item

新商品のご案内

中水食品 帆立ほぐし

北海道で水揚げされた良質な帆立貝にこだわり、あっさりとした味付けで柔らかく炊き上げた帆立をほぐしたこだわりの逸品です。帆立本来の風味をいかしています。

商品コード:126306 税込価格:540円(本体価格:500円)
内容量:100g 入数:15 賞味期間:4ヶ月

【原材料】帆立貝(北海道産)、醤油、砂糖、発酵調味液、酵母エキス、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)



SAHALE グレーズド カシューザクロ バニラ
バニラ風味にザクロの甘酸っぱさをプラスして、カシューナッツとブレンドしました。カリッとした食感とバランスのとれた甘みが絶妙です。

商品コード:167014 税込価格:843円(本体価格:780円)
8/1より税込価格:897円(本体価格:830円)
内容量:113g 入数:6 賞味期間:9ヶ月

【原材料】カシューナッツ、ドライアップル、サトウキビジュース、タピオカシロップ、ブラウンシュガー、海塩、ドライザクロ、ザクロジュース(濃縮還元)、オレンジ皮、バナラビーンズ、バナラ香料



SAHALE グレーズド アーモンドクランベリー シーソルト

従来のシンプルな製法で作られるハニーローストアーモンドのレシピを進化させました!相性抜群のアーモンドとはちみつに、クランベリーの甘みと天然塩を加えたプレミアムな味わいです。カリッとした食感と塩と甘みの加減が絶妙です。

商品コード:167015 税込価格:843円(本体価格:780円)
8/1より税込価格:897円(本体価格:830円)
内容量:113g 入数:6 賞味期間:9ヶ月

【原材料】アーモンド、ドライクランベリー、サトウキビジュース、ゴマ、はちみつ粉末、タピオカシロップ、ブラウンシュガー、海塩、オレンジブロッサムハニー、バナラビーンズ、バナラ香料、アーモンド香料、ハチミツ香料



SAHALE プレミアム メープルピーカン

スナックやホームパーティーで大人気のサハレスナック。北米の伝統的なホームスタイルレシピのピーカン、ウォールナッツ、チェリー、アップルのブレンドに、メープルシュガーとシナモンの甘い香り。軽やかな歯ごたえに香ばしい上質なナッツとフルーツのリッチな味わい。

商品コード:167013 税込価格:897円(本体価格:830円)
8/1より税込価格:994円(本体価格:920円)
内容量:113g 入数:6 賞味期間:9ヶ月

【原材料】ピーカンナッツ、くるみ、ドライチェリー、ドライアップル、サトウキビジュース、メープルシュガー、タピオカシロップ、ブラウンシュガー、キャラメルシュガーシロップ、海塩、シナモン、メープル香料



SOKEN Information

価格変更のお知らせ

[雑穀麵]

収穫減による原材料価格高騰により、2014年8月1日(金)より本体価格を変更させていただきます。変更に伴う内容量・JANコードの変更はありません。

◎ひえめん 200g(商品コード:450167)本体価格:旧)390円→新)395円

◎きびめん 200g(商品コード:450168)本体価格:旧)360円→新)405円

◎あわめん 200g(商品コード:450169)本体価格:旧)360円→新)405円

[三育 商品]

7月1日より価格が変更になります。

◎グルテンバーガー 215g(商品コード:120795)本体価格:旧)325円→新)350円

◎グルテンバーガー 435g(商品コード:120796)本体価格:旧)575円→新)630円

規格変更のお知らせ

[飯尾醸造]

瓶詰ラインの更新に伴い資材の変更があります。外箱の材質が強化され、寸法が変更になります。また、ラベルがシールタイプへ変更され、[120mlタイプ]については変更なし!形状も一部変更されます。(●がついている商品のみ)賞味期限表示も西暦が2桁から4桁表示に変更になります。ラベルはコピー、レイアウト、QRコードの削除など記載事項も一部変更になります。すし酢につきましては原材料も変更になります。6月1日以降の製造分より順次切り替え予定

[富士 すし酢]

商品コード:112515 内容量:360ml 本体価格:560円 入数:12 賞味期間:1年
原材料:旧)米酢(京都)、蜂蜜(中国)、砂糖(粗糖:鹿児島県喜界島)、塩(オーストラリア原産 加工地:兵庫)→新)米酢(京都)、砂糖(粗糖:鹿児島県種子島)、蜂蜜(アルゼンチン)、塩(オーストラリア原産 加工地:兵庫)
◎飯尾醸造純米富士酢 360ml(112519) ◎飯尾醸造純米富士酢 500ml(112510)
◎飯尾醸造純米富士酢 900ml(112511) ◎飯尾醸造純米富士酢 1.8L(112512)
◎富士酢プレミアム 500ml(112520) [直送] ◎富士酢黒酢 500ml(112522)
◎富士酢黒酢 900ml(112523) ◎富士すし酢 360ml(112515)
◎富士すし酢 360ml(114200) [直送] ◎富士すし酢 150ml(114201) [直送]
◎富士すし酢 360ml(114202) [直送] ◎富士ピクル酢 360ml(112524) [直送]
◎紅芋酢 120ml(110312) [直送] ◎はちみつ入り紅芋酢 500ml(110345) [直送]
◎無花果酢(いちじく) 120ml(110340) [直送] ◎石榴酢(ざくろ) 120ml(110069) [直送]
◎はちみつ入り紅芋酢 120ml(110397) [直送] ◎黒豆酢 120ml(110068) [直送]
◎にごり林檎酢 120ml(112521) [直送]

SAHALE クラシックフルーツ&ナッツ

ベーシックなナッツ&ドライフルーツのブレンド。カリッとした香ばしいナッツにしっかりとドライフルーツ。携帯に便利な食べきりサイズ。

商品コード:167016 税込価格:357円(本体価格:330円)
内容量:42.5g 入数:9 賞味期間:1年

【原材料】ドライクランベリー、ドライアップル、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、ひまわり油、海塩



SAHALE グレーズド カシューザクロ バニラ

バニラ風味にザクロの甘酸っぱさをプラスして、カシューナッツとブレンドしました。カリッとした食感とバランスのとれた甘みが絶妙です。

商品コード:167018 税込価格:357円(本体価格:330円)
内容量:42.5g 入数:9 賞味期間:1年

【原材料】カシューナッツ、ドライアップル、サトウキビジュース、タピオカシロップ、ブラウンシュガー、海塩、ドライザクロ、ザクロジュース(濃縮還元)、オレンジ皮、バナラビーンズ、バナラ香料



SAHALE グレーズド アーモンドクランベリー

従来のシンプルな製法で作られるハニーローストアーモンドのレシピを進化させました!相性抜群のアーモンドとはちみつに、クランベリーの甘みと天然塩を加えたプレミアムな味わいです。カリッとした食感と塩と甘みの加減が絶妙です。

商品コード:167017 税込価格:357円(本体価格:330円)
内容量:42.5g 入数:9 賞味期間:1年

【原材料】アーモンド、ドライクランベリー、サトウキビジュース、ゴマ、はちみつ粉末、タピオカシロップ、ブラウンシュガー、海塩、オレンジブロッサムハニー、バナラビーンズ、バナラ香料、アーモンド香料、ハチミツ香料



SAHALE ザクロピスタチオ

アメリカ・シアトル生まれのナチュラルナッツブランド。登山家でもある創業者が世界中を旅し、日々味の研究を重ねて誕生しました。これまでになかったナッツの食感や、絶妙にブレンドされた味を堪能できます。

商品コード:167012 税込価格:897円(本体価格:830円)
8/1より税込価格:994円(本体価格:920円)
内容量:113g 入数:6 賞味期間:9ヶ月

【原材料】アーモンド、ピスタチオ、ドライアップル、サトウキビジュース、ドライチェリー、タピオカシロップ、ブラウンシュガー、海塩、ザクロジュース(濃縮還元)、レモン皮、黒胡椒、とうがらし、レモン果汁(濃縮還元)、ザクロ香料



発注単位変更のお知らせ

[くろすパーモント 120ml]

商品コード:090183 税込価格:130円(本体価格:120円) 40本→10本

終売のお知らせ

[ファインスープ]

玄米スープ、しじみスープ、野菜スープがリニューアルになります。パッケージ、JANコード、商品コードが変更になります。現行商品は6月末で販売が終了になります。

【販売終了】◎玄米スープ 15g×12(商品コード:110659)

◎しじみスープ 13g×12(商品コード:110656)

◎野菜スープ 13g×12(商品コード:110658) [直送]

※7月1日よりリニューアル品になります。商品名、内容、サイズ、商品重量などは変更ありません。

[かんたんナチュラル食堂シリーズ]

弊社チルド惣菜商品「かんたんナチュラル食堂シリーズ」の内、「大豆ハンバーグ 80g」・「筑前煮 70g」・「金時豆の甘煮 100g」・「五目うの花 80g」・「里芋のそぼろ煮 80g」の5品につきまして、誠に勝手ながら販売を終了させていただきます。販売終了商品以外の5商品につきましては販売を継続しております。

[継続商品]

[ごぼうのしじみ煮70g] [ひじき煮70g] [豚の生姜焼き80g] [切り干し大根煮70g] [鶏の香草焼き100g]

[ポロロフード サブレ・クリームサンド]

製造しているメーカーが休業の為、下記商品の販売を現在庫をもって終了致します。

◎ポロロキャラットサブレ(商品コード:450055)

◎ポロロメープルサブレ(商品コード:450056)

◎ポロロオーツのクリームサンド(商品コード:450218) [直送]

◎ポロロアマランサスのクリームサンド(商品コード:450219) [直送]

6月のカレンダー

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

7月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
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。