

2014
July

7

LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

新発売 えごま一番（デラミボトル）200g

空気に触れにくいソフト容器・いつでも搾りたてのおいしさ・酸化防止剤不使用

ご好評をいただいております「えごま一番」シリーズに、“デラミボトル”と呼ばれる特殊なボトルに入れた商品が加わります。デラミボトルは注いでも空気に触れにくく、開封後も酸化を防ぐ2層構造のソフト容器で、使い勝手の良さも好評です。

おすすめ① 自然な圧搾しぼり

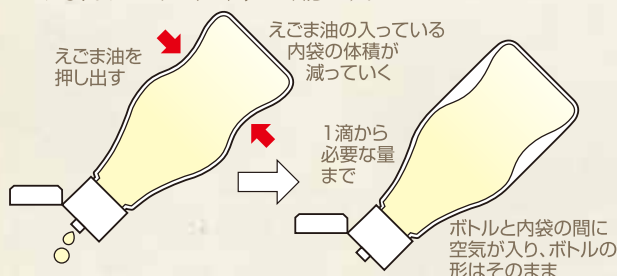
化学溶剤を使用せず、えごまの種子を自然な圧搾製法で搾りました。油にやさしい作り方です。

おすすめ② 鮮度と風味を保つ

キャップ部分は特殊な弁になっており、ボトルを押してえごま油を出すと、えごま油の入っている内袋の体積が減っていきます。つまりえごま油が内袋に守られ、空気に触れにくく酸化しにくい、いつでも搾りたてのおいしさです。酸化防止剤は使用していません。

おすすめ③ 必要な量だけお使いいただけます

ボトルを押して出す方式のため、力の加減で1滴から連続的に必要な量を注ぐ事が可能です。



えごま一番 （デラミボトル）

200g

商品コード:100062

税込価格:1,329円

(本体価格:1,230円)

内容量:200g

入数:24

賞味期間:1年



【原材料】食用えごま油(えごま種子産地:中国 最終加工地:日本)

*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。



えごま油とは

えごま(しそ科)は古来から日本で栽培され、日本人の生活に深く関わってきました。その油には現代人の食生活に不足しがちなオメガ3系(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸が50%以上含まれ、健康的な食生活に欠かせない油です。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脂肪酸です。体内に入ると魚にも含まれるEPA・DHAに変化したり、近年心配される偏った油の摂りすぎを改善する働きなどがあります。そのため生活習慣病の予防やアンチエイジングなど様々な方面で期待される油として世界的に注目されています。

〈姉妹品のご案内〉

えごま一番(しそ科油)

商品コード:100061

税込価格:1,404円(本体価格:1,300円)

内容量:270g

入数:12

賞味期間:1年



*えごまの種子(しそ科の実)を圧搾法で搾りました。オメガ3系(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸を50%以上含みます。
*「えごま一番 270g」には風味向上のためごま油が3%入っています。

えごま一番100(しそ科油)

商品コード:100025

税込価格:843円(本体価格:780円)

内容量:110g

入数:30

賞味期間:1年6ヶ月



※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。

創健社のサマーギフト2014 新商品のご案内

御坂の白鳳 2kg(6個)

商品コード:210577
税込価格:6,264円(送料込) **産直品**
雄大な南アルプスを眺望する御坂桃源郷の桃です。夏場、昼夜の温度差が大きく果物の栽培には実に適している地域です。
お届け期間:7月21日~28日頃



醗酵カシス2本入

商品コード:210363 税込価格:4,860円(送料込)
発酵カシス565ml×2本
ニュージーランドの強烈な紫外線の中で育った果実カシスを100%使用し、おいしいジュースにしました。このカシスにはポリフェノールがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーにはない2種類のアントシアニンを含有しています。



梅ジュース、ゼリーセット

商品コード:210754 税込価格:4,200円(送料込)
梅ジュース710ml、青梅ゼリー80g×6個
酸味のある青梅の味わい(ゼリー)と完熟したフルーティーな梅の味わい(南高黄熟梅)、熟度によって変化する梅の魅力を楽しんでいただけるセットです。



飛騨アイスクリーム HI

商品コード:210364 税込価格:4,300円(送料込)
バニラ、ストロベリー、抹茶、チョコレート各120ml各3個
飛騨産の生乳と生クリームをたっぷり使用した贅沢なアイスクリームです。甘さをおさえたまろやかな口当たりとさわやかさが残る風味をお楽しみください。



伊勢地魚串揚げセット **産直品 冷凍**

商品コード:123194
税込価格:4,370円(送料込)
魚フライ(さば、カマス、サゴシ、シイラ、かつお、あじ各種3串)三重県伊勢の地魚(さば、カマス、サゴシ、シイラ、かつお、あじ)を一本一本手作業にて丁寧に加工、お魚串に仕上げました。



創健社基礎調味料セット LFP-25

商品コード:210419 税込価格:3,456円(送料込)
有機栽培へに花一番500g、金箔醤油ボトル200ml、有精卵マヨネーズ300g、喜界島粗糖500g、地中海の天日塩700g各1個
創健社のおすすめ基礎調味料をセットいたしました。毎日使う調味料だからおいしきにもこだわりセレクト致しました。



有機ショートパスタ&ソースセット SGO-25

商品コード:210418 税込価格:3,456円(送料込)
シロモノニデュラム有機ペネ250g×1、シロモノニデュラム全粒粉有機ペネ250g×1、シロモノニデュラム有機パスタリ250g×1、シロモノニデュラム有機フルアール250g×1、有機バスタード&パルメザン300g×1、有機バスタードアラビアータ300g×1
有機栽培の小麦粉から作られたショートパスタ4種類と有機栽培トマトから作られたパスタソースのセットです。大地の恵みを感じていただける詰め合わせです。



宮崎県産ライチ 12個 **産直品**

商品コード:123189
税込価格:8,500円(送料込)
お申込み期間:7月上旬~7月中旬



宮崎県産完熟マンゴー 2個(600g) **産直品**

商品コード:123191
税込価格:8,950円(送料込)
お申込み期間:6月上旬~7月下旬



有機トマト 2kg **産直品**

商品コード:123190
税込価格:3,500円(送料込)
お申込み期間:7月中旬~8月末日



おいしいみかんしらぬいセット **産直品**

商品コード:123192
税込価格:3,100円(送料込)
愛媛みかんストレートジュース500ml×2本、みかん缶詰170g×1個、しらぬい缶詰170g×1個



あかれんがワッフルギフト **産直品**

商品コード:123193
税込価格:4,100円(送料込)
ワッフル...プレーン×5、ココア×4
クッキー...プレーン×2、ココア×2



オーガニック水羊かん詰め合わせ

商品コード:210578
税込価格:4,212円(送料込)
こしあん水羊かん90g×10個、抹茶水羊かん90g×4個



下関ふぐ一夜干 **冷凍 産直品**

商品コード:210579
税込価格:6,264円(送料込)
若干75g(2枚)×7P



※宅配でのご注文は「創健社2014サマーギフト専用注文書」にてお申込みください。

シロモノニ パスタソース RECIPE

有機トマトピューレー バジル葉入り

商品コード:129904
税込価格:454円(本体価格:420円)
内容量:350g
入数:12 賞味期間:3年



有機パスタソース トマト&バジル

商品コード:129905
税込価格:638円(本体価格:590円)
内容量:300g
入数:12 賞味期間:3年



有機パスタソース アラビアータ

商品コード:129906
税込価格:638円(本体価格:590円)
内容量:300g
入数:12 賞味期間:3年



有機パスタソース トマト&ナス

商品コード:129907
税込価格:638円(本体価格:590円)
内容量:300g
入数:12 賞味期間:3年



有機パスタソース トマト&ズッキーニ

商品コード:129908
税込価格:638円(本体価格:590円)
内容量:300g
入数:12 賞味期間:3年



トマトクリームスープ(トマトピューレ)

【材料】(2人分)
有機トマトピューレー...1/2カップ、創健社 洋風だし一番...1/2袋、(または、創健社 チキンコンソメ...1個)、生クリーム...大さじ1、牛乳...100ml、水...200ml、塩...適宜
A【小麦粉 大さじ1、創健社 コレステロール1/8(バタータイプ)...10g
【作り方】①鍋にAを入れ、弱火でゆっくり炒める。よく混ぜたら火を止めて鍋の底をめれ布巾で冷やしながらか牛乳を少しずつ加える。
②①にトマトピューレー、水、洋風だし一番(またはチキンコンソメ)を加え、弱火で5~7分煮込み、塩、こしょうで味を調える。
③器に盛り付け、生クリームを入れて出来上がり。



豆とソーセージ入りトマトスープ(トマト&ズッキーニ)

【材料】(4人分)
有機フルアール...200g、パスタソーストマト&ズッキーニ...1瓶、豆の缶詰...1缶、ソーセージ...6本、玉ねぎ...1/2個、チキンコンソメ...1個、有機エキストラヴァージンオリーブオイル...大さじ2、水...200cc、にんにく...1片、塩...適宜
【作り方】①鍋にお水を2.0リットル入れ火にかけ、沸騰したら塩を20g入れ、フルアールを7分茹でる。
②鍋にオリーブオイルを入れ、薄切りにした玉ねぎを入れ炒める。1cmに輪切りにしたソーセージも一緒に炒める。
③②に豆を加え炒めたら、パスタソース、水、チキンコンソメを加える。
④①のフルアールが茹であがったら、湯を切り、③に加え、塩、こしょうで味を調える。スープ皿に盛り付け出来上がり。お好みで粉チーズなどをかけて。



じゃがいもと蓮根のアラビアータ炒め

【材料】(4人分)
有機パスタソースアラビアータ...1/4瓶(約75g)、有機エキストラヴァージンオリーブオイル...大さじ1、じゃがいも(5mm幅位のいちょう切りまたは半月切り)、蓮根(5mm幅位のいちょう切りまたは半月切り)...中1個、フレッシュバジル...4~6枚
【作り方】①じゃがいも、蓮根を茹でる。
②フライパンにオリーブオイルを入れ、①を軽く炒め、パスタソースアラビアータを加え、和える。
③器に盛り付け、フレッシュバジルをのせて出来上がり。



鶏肉と小松菜の Pasta(トマト&ナス)

【材料】(2人分)
有機リングイネ...160g、有機パスタソーストマト&ナス...200g、鶏肉胸肉...150g、小松菜...1/4束、有機エキストラヴァージンオリーブオイル...大さじ1、塩...適宜
【作り方】①鶏肉を一口大に切り、塩、こしょうをしておく。
オリーブオイル大さじ1を入れたフライパンで皮のほうから焼く。両面にこんがり焼き色がつくまで焼く。
②塩16gを加えたお湯1.6リットルでパスタを8分茹でる。
③①のフライパンにパスタソースを加え、弱火で煮る。
④③に5cm幅に切った小松菜を加え、塩、こしょうで味を調える。
⑤②のスパゲッティが茹であがったら、湯を切り、器に盛り、④のソースをかけ、出来上がり。



7月「プラス1」RECIPE

「パスタソースでピザトースト」

【材料】(2人分)

トースト……………2枚 玉ねぎ……………1/4
ベーコン……………適量 ミニトマト……………2個
ピーマン……………1/2 スライスチーズ……………2枚
べに花ハイプラスマーガリン……………適量
べに花マヨネーズ……………適量
ジロロモーニ有機パスタソーストマト&バジル……………適量
バジルの葉……………適量

【作り方】

- ①玉ねぎ、ピーマン、ミニトマト、ベーコンを薄切りに切ります。
- ②トーストにハイプラスマーガリンを塗ります。
- ③マーガリンを塗ったトーストの上に①の玉ねぎを見栄え良くのせます。
- ④③の上にベーコンとミニトマトをのせます。
- ⑤④の上からマヨネーズをかけます。
- ⑥⑤の上から順にチーズ、ピーマン、パスタソーストマト&バジルを適量かけます。
- ⑦トースターで、5分程焼いて出来上がりです。



ジロロモーニ 有機パスタソース トマト&バジル

イタリア中部エミリア・ローマニア州の有機専門農園が有機栽培した夏の旬トマト、バジル、野菜類を自社のトマトソース工場で加工しています。

商品コード:129905 内容量:300g

税込価格:638円

(本体価格:590円)

入数:12 賞味期間:3年



べに花マヨネーズ

べに花一番(高オレイン酸タイプ)油を使用しております。あっさり風味がフレッシュな野菜の味をひきたてます。砂糖は国内産でんさい糖を使用しております。

商品コード:110562 内容量:300g

税込価格:443円

(本体価格:410円)

入数:10 賞味期間:6ヶ月



NEW
item

新商品のご案内

おとうふ工房いしかわ

夏季限定 とうふドーナツバナナ味

おとうふ工房いしかわのとうふドーナツバナナ味を夏向けのパッケージとしてご用意致しました。国産小麦で作った生地にごだわりの豆腐を加え、ふんわり食感に仕上げました。冷蔵庫で冷やして、ひんやりソフトな食感のドーナツとしてお召し上がりください。

商品コード:160958 税込価格:260円(本体価格:240円)
内容量:4個入 入数:12
賞味期間:2ヶ月



【原材料】小麦粉、豆腐(国内産大豆)、砂糖、植物油、鶏卵、オリゴ糖、膨張剤、香料、植物レシチン

おとうふ工房いしかわ

国産大豆おからパウダー

国産大豆にこだわったお豆腐屋さんのおからを乾燥させて、パウダー状に仕上げました。レンジ次第で料理の幅が広がります。乾燥おから1に対して4倍の加水をすると、通常のおからと同じようにお使いいただけます。定番の卵の花煮、ハンバーグ・コロッケ、クッキーやドーナツ等のお菓子の材料としてお使いいただけます。

商品コード:130190 税込価格:216円(本体価格:200円)
内容量:200g 入数:20
賞味期間:3ヶ月



【原材料】大豆(国産)(遺伝子組換えでない)

おいしい カレーおかき

九州産もち米を100%使用し、サクッと焼き上げました。米油と香り高いカレーパウダーを掛け、沖縄の塩で味付けしました。動物性原料、砂糖不使用。

商品コード:161046 内容量:70g
税込価格:346円(本体価格:320円)
入数:30 賞味期間:6ヶ月



【原材料】もち米(佐賀・福岡・熊本)、米油(日本)、カレー粉(コリアンダー(モロッコ)・ウコン(インド)・チンピ(中国)・クミン(イラン)・フェネル(中国)・メツ(インド)・赤唐辛子(中国)・シナモン(中国・ベトナム)・オールスパイス(メキシコ)・ナツメグ(インドネシア)・ブラックペッパー(マレーシア))、食塩(沖縄)

ベストアメニティ 赤米甘酒

国内産の赤米を使用した飲みやすい甘酒です。砂糖を加えず、自然の力で生まれた優しい甘さをお楽しみください。アルコールは1%未満となっており、お酒ではございませんので、お子様も安心して飲みいただけます。

商品コード:090456
税込価格:907円(本体価格:839円)
内容量:775g 入数:6 賞味期間:1年



【原材料】精米、米こうじ、もち赤米、発酵調味液(穀物発酵液、焼酎、魚しょう、食塩)

太田油脂 オメガ3バー

オメガ3脂肪酸(α -リノレン酸)を本品1本で0.8g摂取できるスティックタイプのシリアルバーです。えごま、かぼちゃ、ひまわりの種など、栄養価の高い素材を加えました。朝食や小腹がすいた夕方の軽食として、健康的なおやつをお召し上がりください。

商品コード:162165 税込価格:216円(本体価格:200円)
内容量:1本 入数:24
発注単位:12
賞味期間:6ヶ月



【原材料】オーツ麦フレーク、ビスケット[小麦粉、砂糖(てんさい糖)、有機ショートニング(パーム油)、ばれいしょでん粉、麦芽エキス]、砂糖(てんさい糖)、ライ麦フレーク、えごま(国内産)、カレンス、かぼちゃの種、アーモンド、ひまわりの種、食塩、糊料(プルラン)、膨張剤(重曹)

太田油脂 毎日えごまオイル(丸筒)

現代の食生活に不足しがちなオメガ3が手軽に摂れる使いきりタイプの小袋入りオイルです。1日1本を目安にご使用ください。食べたいものにかけられるだけ!無味無臭なので料理にそのままかけても味が変わらない優れものです。えごま油は原料から搾油まで一貫して自社で管理しています。小袋1袋で、一日に必要なオメガ3脂肪酸(2.4g)が摂取できます。

商品コード:100064

税込価格:918円

(本体価格:850円)

内容量:4g×14P

入数:15 賞味期間:1年

【原材料】食用えごま油[中国他]



北村物産 海藻サラダ

国内産のこだわり海藻をミックスしました。サラダで簡単に美味しく食べることの出来る、低カロリーで食物繊維を豊富に含んだ食品です。食感、風味、色目の良い国内産海藻を厳選し、海藻サラダとして食べて美味しい・体に優しい商品に仕上げました。サラダはもちろん、酢の物や麺類、お刺身のつまなど、多彩な涼を呼ぶ海藻としてご活用頂けます。

商品コード:150163
税込価格:367円
(本体価格:339円)
内容量:10g 入数:10
賞味期間:1年



【原材料】わかめ、赤とさか、ふのり、白ミル、昆布

北村物産 サラダがおいしいひじき

サラダに最も合うひじきの産地を絞りに絞って選定しました。サラダの具材に合うよう、芽ひじきが大きく、実詰まりの良い物だけを。伝統の伊勢製法(蒸煮製法)にて風味を逃さず、サラダに適した食感を実現しました。水戻し後、サッと茹でただけで特徴的な食感やひじき自体の甘みを感じる事が出来ます。

商品コード:150164
税込価格:297円(本体価格:275円)
内容量:20g 入数:10
賞味期間:1年



【原材料】ひじき(国内産)

パーフェクトポーション

2014アウトドアスプレーセット

清涼感のある爽やかな香りのボディスプレー。虫が嫌いな香り知られるシトロネラを配合。精油や香水で使われる厳選されたアルコールのみでつくられたナチュラルなボディスプレーです。毎年大好評をいただいているアウトドアシリーズから、125mlと50mlのスプレーセットがお買い得な価格で登場。専用ギフトボックス入り。

商品コード:191166

税込価格:2,106円

(本体価格:1,950円)

内容量:50ml、125ml

入数:6 使用期限:3年



※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。

数量限定〈直送〉 国産 地焼「うなぎ蒲焼」のご案内

7月29日(火)は、土用の丑の日

鹿児島県曾於郡(そおぐん)大崎町は、温暖な気候と豊かな地下水に恵まれ、より自然に近い生育環境で鰻を育てる事が出来る日本有数の鰻の産地として知られています。ここで育てられた鰻を、HACCPに準じた管理体制の工場で、鰻の持つ風味を損なわないよう、ふっくらとやわらかく丁寧に焼き上げました。程よく脂がのった鰻の風味を存分にお楽しみ頂けます。タレは化学調味料、着色料、遺伝子組換え原料を使用せず、丸大豆醤油、鹿児島県産粗糖、発酵調味料(味の母)のみで作ったこだわりの逸品です。国内産の山椒(小袋)が付いておりますので、お好みに合わせてご使用下さい。

出荷期間:6月中旬～8月上旬

うなぎ蒲焼(地焼きカット)

商品コード:124316

税込価格:2,160円(本体価格:2,000円)

内容量:100g 入数:25

賞味期間:冷凍1年

(解凍後要冷蔵3日)

※ケース単位のお届けとなります。



4 580263 554053



予約限定販売 平成26年産新物「吉野の里の南高梅」締め切り間近

産地限定生産 奈良県吉野地方産特別栽培南高梅使用

奈良県吉野地方で特別栽培された南高梅を熟度を見極め一つ一つ手摘みし、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しです。



※写真は平成25年産のものです。

7月31日(木)締切 (10月上旬より出荷予定)

商品名	内容量	商品コード	税込価格(本体価格)
しそ漬・大粒	1.5kg	040180	6,804円(6,300円)
しそ漬・中粒	1.5kg	040181	6,804円(6,300円)
しそ漬・大粒	3kg	040184	12,960円(12,000円)
しそ漬・中粒	3kg	040185	12,960円(12,000円)
白干・大粒	1.5kg	040182	6,804円(6,300円)
白干・中粒	1.5kg	040183	6,804円(6,300円)
白干・大粒	3kg	040186	12,960円(12,000円)
白干・中粒	3kg	040187	12,960円(12,000円)

SOKEN Information

発注単位変更のお知らせ

〔くろすパーメント〕

ケース単位(10本×4ボール)での発注単位から1ボール(10本)単位からの発注単位に変更になり、よりお求めやすくなりました。

商品コード: 090183 内容量: 120ml 税込価格: 130円(本体価格: 120円)

原材料: りんご、ぶどう糖果糖液糖、蜂蜜、玄米酢、炭酸ガス、ビタミンC、香料



4 901735 000319



規格変更のお知らせ

〔メイドオブオーガニクス ホワイトニングトゥースペースト〕

防腐効果を高め、合わせてオーガニック配合率向上を図るための成分変更となります。6月2日以降順次切り替え済

「香料」→「ビターオレンジ果皮エキス」 オーガニック配合率 96.3%→96.5%(ラベルも変更)

内容量: 25g
商品コード: 191127
税込価格: 756円(本体価格: 700円)



4 528636 410827

内容量: 75g
商品コード: 191126
税込価格: 1,512円
(本体価格: 1,400円)



4 528636 410698

ホワイトニングハミガキセット
商品コード: 190368
税込価格: 1,026円
(本体価格: 950円)



4 528636 411022

変更後の成分: アロエベラ液汁、エタノール、水、炭酸水素 Na、シリカ、キサンタンガム、ステアリン酸、パンプキンオイル、オリーブ脂肪酸 K、ヤシ脂肪酸 K、スベアミント油、セイヨウハッカ油、炭酸 Ca、サボンソウエキス、ティーツリー葉油、海塩、オリーブ葉エキス、ビターオレンジ果皮エキス、パセリエキス、セイヨウハッカ葉エキス、ローズマリーエキス、セージ葉エキス、タチジャコウソウ葉エキス、グリセリン

〔メイドオブオーガニクスアロエベラサンプロテククリーム SPF15〕

防腐効果を高め、合わせてオーガニック配合率向上を図るための成分変更となります。5月より切り替え済です。

「カシア葉油」→「セイロンニッケイ葉油」 「乳酸」(ph 調整剤)→配合無し

オーガニック配合率 54.0%→58.8%(ラベルも変更)

変更後の成分: アロエベラ液汁、酸化亜鉛、ホホバ種子油、ステアリン酸グリセリル、水、マカデミアナッツ油、ヤシ油、グリセリン、ラベンダーエキス、トウキンセンカ花エキス、カミツレ花エキス、カニナバラ種子エキス、イソステアリン酸グリセリル、シア脂、ローカストビーンガム、ポリヒドロキシステアリン酸、クエン酸、セイロンニッケイ葉油、ラベンダー油、ローズマリーエキス、ソルビン酸 K、トコフェロール、レシチン、エタノール、香料
商品コード: 170810 内容量: 50g
税込価格: 2,808円(本体価格: 2,600円)



4 528636 410834

〔ファインスープ〕

先月号でご案内いたしましたリニューアル品の商品コード、本体価格は下記の通りとなります。旧商品は在庫なくなり次第販売が終了となります。

〔リニューアル商品〕

◎しじみスープ 13g×12(商品コード: 121583)本体価格: 1,200円

◎玄米スープ 15g×12(商品コード: 121585)本体価格: 1,200円

◎野菜スープ 13g×12〔直送〕(商品コード: 121584)本体価格: 1,200円

※商品名、内容、サイズ、商品重量などは変更ありません。

価格変更のお知らせ

〔蜜すもも〕

8月1日出荷分より原材料の価格の高騰、輸送費の上昇などで価格が変更になります。

◎蜜すもも袋入り 250g(商品コード: 121274)本体価格: 旧)575円→新)710円

◎蜜すもも瓶入り 240g〔直送〕(商品コード: 121273)本体価格: 旧)785円→新)905円

終売のお知らせ

5月中旬をもってメーカーにて終売となりました。

◎フルーツコゼリー アロエ 130g〔直送〕

6月30日をもって商品の販売が終了となります。

◎蕎麦大豆 140g(商品コード: 161159)

6月下旬を持って(在庫なくなり次第)販売終了となります。

◎お魚ソーセージ ほうれん草入 40g×3〔直送〕(商品コード: 121729)

◎お魚ソーセージ にんじん入 40g×3〔直送〕(商品コード: 121730)

創健社NEWS 6月号の訂正とお詫び

6月号にて下記商品の商品コードに誤りがございました。訂正させていただきます。と共にお詫び申し上げます。

4ページ、新商品のお知らせ「SAHALE グレースド カシューザクロ バニラ113g」の商品コードに誤りがございましたので、下記の通り訂正させていただきます。

(正)◎SAHALE グレースド カシューザクロ バニラ 113g(商品コード: 167014)

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