

2014
August 8

通巻498号

SOKEN.SHA News

LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。 創健社

新発売 有機オリゴ糖シロップ 210 g

有用ビフィズス菌の栄養源となるオリゴ糖(フラクトオリゴ糖)たっぷり

有機砂糖から作った、使いやすいシロップタイプの有機オリゴ糖です(有機JAS認定商品)。

ほんのり琥珀色のクセが無くすっきりとしたやさしい甘さが特長です。

砂糖の代わりにコーヒー・紅茶などに、蜂蜜の代わりにパンケーキ・ヨーグルトなどにお使いいただけます。また、素材の風味を損なわない色と甘さですので、いろいろなお料理・お菓子作りにもお使いいただけます。

〈有機オリゴ糖シロップを使った創健社商品〉

国内産・有機栽培ケールの青汁 5g×30

国内産有機栽培ケールに植物性鉄分豊富な沖縄県宮古島産スピリナ(藻類)を加えた、自然なおいしさの有機JAS認定青汁。鉄分の補給におすすめな栄養機能食品(鉄)

商品コード:010115

税込価格:6,480円(本体価格:6,000円)

内容量:5g×30包 入数:6

賞味期間:1年



有機オリゴ糖シロップ 210 g

商品コード:060005

税込価格:843円(本体価格:780円)

内容量:210g 入数:15 賞味期間:1年



【原材料】有機砂糖(ブラジル、パラグアイ)

*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。



国内産青梅使用 梅エキス 130 g

国内産青梅をじっくり煮詰めたエキスに、有機フラクトオリゴ糖をブレンドして食べやすくしています。使いやすいノズルタイプ容器入り。

商品コード:040218

税込価格:2,052円(本体価格:1,900円)

内容量:130g 入数:10×6

賞味期間:2年



新発売 瀬戸内のいりこだし 8 g × 8 包

“瀬戸内で水揚げされた「カタクチイワシ」使用” “化学調味料・酸化防止剤無添加”

以前ご好評をいただいております「純いりこだし」が産地限定で復活いたします。

瀬戸内で水揚げされた「カタクチイワシ」を原料にした煮干しを細かく粉末状にし、無漂白紙に入れた煮干し粉末のだしパックです。簡単にコクのある本格的なだしが取れます。

素材の風味を大切に、化学調味料や酸化防止剤は加えておりません。毎日のお味噌汁はもちろん、お吸い物、煮物、鍋物、そば・うどんのだしなど様々なお料理にお使いいただけます。

パッケージは陳列しやすい横置き、縦置き兼用の両面デザインになっております。

おいしい だしの取り方

約700mlの水に「だしパック」を1袋入れ火にかけ、沸騰したら中火で5分程度煮出してから袋を取り出してください。1袋でお椀にして約4人前のだしが簡単に取れます。(お好みで水の量を調節してください。)



瀬戸内のいりこだし 8 g × 8 包

商品コード:110956 税込価格:465円(本体価格:430円)

内容量:8g×8包 入数:24

賞味期間:1年



【原材料】カタクチイワシ(水揚げ地:瀬戸内)、食塩(香川県産海水塩)

*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。

RECIPE(2014夏おすすめカレー)

【オムカレー】

【材料】(1人前)

たまねぎ……1/4個 人参……1/4個
ピーマン……1/4個 水煮ひよこ豆……適量
お米でつくった本格カレー……30g
中華風だし一番……4g ご飯……180g
卵……2個 べに花一番油……適量

【作り方】

- ①カレーはキーマ風に作ります。玉ねぎ、人参、ピーマンは粗みじん切りにします。
- ②フライパンに油を熱し①を炒めます。
- ③水200mlと水煮ひよこ豆を加えて煮て下さい。
- ④お米でつくった本格カレーを加えて軽く煮て、キーマ風カレーのできあがり。
- ⑤フライパンに油を熱し、ご飯を中華風だし一番で炒めます。
- ⑥⑤を一旦器に移し、フライパンに油を熱し、溶いた卵を入れ、再び⑥を入れてオムライスを作ります。④をかけて完成です。



お米でつくった本格カレールウ(フレックタイプ)

商品コード:111128

内容量:135g

税込価格:411円(本体価格:380円)

入数:40 賞味期間:8ヶ月



【きのこスパゲッティ】

【材料】(1人前)

植物素材の本格カレー甘口……20g
水……140ml スパゲッティ……100g
エリンギ……1/3個 しめじ……1/4個
玉ねぎ……1/4個 パプリカ……1/6個
ピーマン……1/4個 洋風だし一番……5g
オリーブオイル……適量

【作り方】

- ①スパゲッティを茹でます。
- ②フライパンで短冊切りにしたエリンギ、しめじ、玉ねぎ、パプリカ、ピーマンをオリーブオイルで炒めます。
- ③②に水200mlを足し、洋風だし一番5g、植物素材の本格カレー甘口17gを入れます。
- ④③に①を合わせ、混ぜてなじませて出来上がりです。



植物素材の本格カレー(フレックタイプ) 甘口

商品コード:111125

内容量:135g

税込価格:411円(本体価格:380円)

入数:40 賞味期間:8ヶ月



【カレーうどん】

【材料】(1人前)

植物素材の本格カレー中辛……30g
水……300ml 和風だし一番……1/3袋
醤油……少々 長ネギ……適量
油揚げ……適量 かまぼこ……2~3枚
うどん……1人前

【作り方】

- ①鍋に水300ml、カレールウ30g、和風だし一番1/3袋、醤油少々を入れ、火にかけます。
- ②かき混ぜながら温度を上げていきます。
- ③沸騰したら、1度火を止め、具を入れて弱火で煮て下さい。
- ④冷凍めんの場合はそのまま③に入れても大丈夫ですが、乾麺の場合には、別の鍋でうどんを茹でて、湯切りしたあとに入れて下さい。



植物素材の本格カレー(フレックタイプ) 中辛

商品コード:111126

内容量:135g

税込価格:411円(本体価格:380円)

入数:40 賞味期間:8ヶ月



【ドライカレー】

【材料】(4人前)

植物素材の本格カレー辛口……80g
ひよこ豆水煮……200g 玉ねぎ……1個
人参……1本 トマト……1個
しめじ……1パック ピーマン……2個
植物油……大さじ2 にんにく……1片
しょうが……少々

【作り方】

- ①野菜をみじん切りにします。
- ②油を熱したフライパンで、にんにく、しょうが、野菜の順に炒めます。
- ③具が柔らかくなるまで火が通ったらひよこ豆水煮を加え、植物素材の本格カレー辛口を加えてしっかり混ぜます。
- ④ご飯を皿に盛り、③をかけて出来上がりです。



植物素材の本格カレー(フレックタイプ) 辛口

商品コード:111127

内容量:135g

税込価格:411円(本体価格:380円)

入数:40 賞味期間:8ヶ月



鳥取砂丘らっきょう 産地レポート

横浜支店 側垣 健

6月初旬、鳥取県鳥取市福部町にあります「鳥取いなば農業協同組合」を訪問いたしました。福部は鳥取市の東部に位置し、鳥取砂丘に隣接した日本屈指のらっきょう大産地として知られているところです。現在約120haもある広大ならっきょう畑は特別保護区域に指定されている国立公園の中に位置し、大きさはなんと東京ドーム25個分もあります。その畑を約80戸の生産農家が栽培し、一戸当りの栽培面積は約1.5haと日本一の規模を誇る産地と言われています。その鳥取砂丘の一部で栽培されたらっきょうは色が白く、繊維が細かいため歯ざわりが良いのが最大の特徴で、「鳥取砂丘」に隣接する福部で生産されたものだけが「鳥取砂丘らっきょう」と呼ばれ販売もすることができそうです。

らっきょうは種球の植え付けから収穫までほぼ1年間を要しますが、まず植え付けを行ないます。植え付けの際、らっきょう畑は砂からの照り返しで表面温度60℃にも達するそうですが、生産農家の方々が一球一球手作業で植え付けをしているそうです。笑い話ですが、植え付け作業は過酷な環境下である為、男性はすぐ根を上げる方が多く、ほぼ女性の方が行っているそうです。今回の産地見学の日はいにくの雨模様で畑の中に入ることはできませんでしたが、らっきょう畑での収穫作業を見学した後、生産農家の香川さんのお宅で根切り作業を見学いたしました。収穫の時期にはそれぞれの農家で切り子さんを雇い、収穫されたらっきょうは鮮度を保つ為、その日のうちに根切り作業を行なうそうです。コンテナいっぱいのにらっきょうを根と茎を一球一球丁寧に手作業で切る姿はまさに職人技と呼べるものでした。らっきょうの加工センターでは洗い・選果・漬込みなどの作業場を見学させていただきました。洗浄ラインでは一旦水に漬けた後、円柱状の中で回転させながら洗浄・皮むきをします。選別・調整ラ

インでは機械に頼るのではなく、人の目でもしっかりチェックされていました。漬込み作業では、他品との差別化を図るため、薄く塩漬けすることによってらっきょうそのものの味を味わっていただけるよう工夫をされていました。今回の研修で感じたことは、生産者の手作業での植え付け・切り作業など多くの時間と手間をかけたものであると感じました。福部の「砂丘らっきょう」は販売開始から今年で100年を迎えます。鳥取砂丘で育まれた「砂丘らっきょう」を是非一度ご賞味いただきたいと思います。



ジャフマック 砂丘らっきょう

甘酢漬

商品コード:120214

税込価格:454円

(本体価格:420円)

内容量:115g

入数:20

賞味期間:6ヶ月



ジャフマック 砂丘らっきょう

ピリ辛

商品コード:120256

税込価格:454円

(本体価格:420円)

内容量:115g

入数:20

賞味期間:6ヶ月



RECIPE (有機バルサミコ酢)

【バルサミコ酢のハンバーグソース】

【材料】(2人前)

有機バルサミコ酢……………大さじ1.5
赤ワイン……………大さじ3 醤油……………大さじ1.5
ハンバーグ、付け合せの野菜等……………適量

【作り方】

- ①鍋にバルサミコ酢、赤ワイン、醤油を入れ、2/3量になるくらいまで弱火で煮詰めます。
- ②ハンバーグを焼き、①をかけます。



【白身魚のソテー バルサミコソース】

【材料】(2人前)

有機エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ1
白身魚…2尾 アスパラガス(茹でる)…適量
ミニトマト……………適量 塩、こしょう……………適量
(バルサミコソース)

有機バルサミコ酢…大さじ1 赤ワイン…大さじ2
醤油…小さじ2 創健社喜界島粗糖…小さじ1/2

【作り方】

- ①鍋にバルサミコソースの材料を入れ、とろみがつくまで煮詰めます。
- ②白身魚は両面に塩、こしょうを軽くふっておきます。
- ③フライパンにオリーブオイルを入れ、②を焼きます。

器に③とアスパラガス、ミニトマトを盛り付け、①のソースを添えます。



【あさりのワイン蒸し】

【材料】(2人前)

有機エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ1
有機バルサミコ酢…大さじ1 あさり…1パック(約20個)
白ワイン…50ml パセリ(みじん切り)…適量

【作り方】

- ①あさは砂抜きして洗い、水を切ります。
- ②鍋にオリーブオイルを入れ、①のあさを軽く炒めます。
(油がはねますので、鍋のフタをしながらかき回すように炒めてください。)
- ③②に白ワイン、バルサミコ酢小さじ1を加えてフタをし、あさが開いたら火を止め、さらにバルサミコ酢小さじ1を加えます。
- ④器に盛り付け、パセリをかけて出来上がり。



【バルサミコ酢ドレッシング】

【材料】(基本割合)

有機バルサミコ酢……………大さじ1
有機エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ1
地中海の天日塩…適量 有機黒こしょう…適量
んにく(みじん切り)……………適量

【ポイント】

- 黒こしょうは必ずひきたてを使いましょう。(たっぷり目)
- んにくはチューブタイプでもOKです。
- パセリやパセリ、オレガノなどをお好みで加えてください。
- ジロロモーニトマトピューレーを加えればトマト風味ドレッシングに。



ジロロモーニ 有機バルサミコ酢

芳醇で酸味と甘みのバランスのとれたジロロモーニ有機バルサミコ酢は、魚、肉料理、サラダ、デザートまで幅広くお楽しみいただけます。是非、色々なレシピを試してみてください。

商品コード:110406 内容量:250ml

税込価格:1,620円

(本体価格:1,500円)

入数:6 賞味期間:5年



【トマト冷や奴のせ】

【材料】(2人前)

お好みの豆腐…適量 トマト…小2~3個
バジル……………適量 オリーブオイル……………適量
有機バルサミコ酢…適量 塩、こしょう……………適量

【作り方】

- ①トマトは一口大に切る。ボールにオリーブオイル、バルサミコ酢、トマト、適当な大きさにきったバジルを入れ、軽く混ぜて塩、こしょうする。冷蔵庫で軽く冷やしておく。
- ②豆腐は水を切り、適当な大きさに切っておく。
- ③①を②の上にかけて出来上がり。



【魚の塩焼き大根おろしがけ】

【材料】(2人前)

大根…5cm ぶり、いわし、さんまなど青魚…適量

【作り方】

- ①魚に塩を振り、魚焼き器またはフライパンで焼く(フライパンの場合はオリーブオイルを大さじ1加える)
- ②大根をすりおろし、水分を少しとる。
- ③魚が焼けたら器に盛り、大根おろしを添え、上からバルサミコ酢をかける。



【パンナコッタ ブルーベリーのバルサミコソース】

【材料】(2人前)

生クリーム……………100ml 牛乳……………100ml
粉ゼラチン……………小さじ1 お湯……………大さじ1
創健社喜界島粗糖……………大さじ1
(ブルーベリーのバルサミコソース)
有機バルサミコ酢…大さじ1.5 ブルーベリー…50g
創健社喜界島粗糖……………大さじ1

【作り方】

- ①鍋に生クリームと牛乳、粗糖を入れて弱火で混ぜながら溶かします。
- ②ゼラチンをお湯で溶かし、①に加え、混ぜ合わせます。
- ③粗熱が取れたら、容器に注ぎ、冷蔵庫で2~3時間置きます。
- ④ボールにブルーベリーとバルサミコ酢、粗糖を入れて、和えます。
- ⑤パンナコッタが固まったら、器に盛り付け、④をかけて出来上がり。



奈良県五條市西吉野町パンドラファームグループ「たねなし柿」生産現場より

平成二十六年産予約限定販売たねなし柿 9月30日(火)締切

吉野川を挟んだ丘陵地で栽培された柿をご案内致します。この柿畑は、日当たり、水はけが良いことと、霜が降りにくいなど自然環境が果樹栽培に適しています。秋口には、日中は暖かいものの朝晩は吉野山麓からぐっと冷え込んだ冷気が流れ込み、この気温差が実の色づきを良くし味わい深い柿を育ててくれます。この時期、西吉野町の南向きの斜面一面が柿色に染まる風景は絶景です。有機質肥料で土を作り農薬散布をできるだけ抑えて、地域の環境と調和した農業を実践しています。今回ご案内させていただきます柿「たねなし柿(刀根早生、平核無)」は、2Lサイズをご用意致します。果肉はやわらかめで甘みが強く、水分も豊富にありジューシーです。10月上旬から収穫がはじまり「刀根早生」「平核無」の順に、10月20日頃より、産地よりお客様へ直接お届け致します。

※天候により変更となる場合がございます。



五條市西吉野町の柿は、大正末期頃、「換金樹木作物」として畑地への植え付けが開始され、それと同時に耕地を果樹畑に転換し、開墾も進められたそうです。現在、五條市は市町村別で全国第1位の生産量を誇る柿の主産地となっています。

生産者の1人 仁司 与士久さん

写真は、西吉野町の仁司さんの柿畑です。毎年10月には柿の実で山の斜面が鮮やかなオレンジ色に染まります。仁司さんの家は鎌倉時代から代々この地で農業を営み続けておられます。

商品コード	商品コード	本体価格	税込価格	ご注文方法
210755	たねなし柿 2Lサイズ 2kg(約9個)	2,000円	2,160円	産地直送にて、お客様にお届けいたします。専用注文書にてご注文下さい。
210756	たねなし柿 2Lサイズ 5kg(約21個)	3,375円	3,645円	

※農産物でございますので、天候により、出荷日が変更となる場合がございますのでご了承下さい。



※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

ジャフマック 醗酵飲料カムカム
カムカムはペルー原産のフルーツで、植物の中で世界一ビタミンCを多く含む果実といわれています。このカムカムと日本で伝統的な酵母発酵技術を用い、おいしい発酵飲料に仕上げました。20mlでビタミンC171mgを摂ることができます。



商品コード:090424
税込価格:2,808円(本体価格:2,600円)
内容量:565ml
入数:12
賞味期間:2年



【原材料】カムカム果汁(ペルー産)、甜菜糖(北海道産)、甜菜糖液糖(北海道産)、甜菜糖オリゴ糖蜜(北海道産)

金正食品 国産はるさめ
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした春雨です。加圧押し出し方式により製麺を行い、24時間冷凍(-15℃)して製造しておりますので歯ごたえがあり、味つきの良い美味しい春雨をお召し上がり頂けます。



商品コード:150045
税込価格:260円(本体価格:240円)
内容量:100g
入数:25
賞味期間:2年



【原材料】甘藷澱粉(九州産)、馬鈴薯澱粉(北海道産、遺伝子組換えでない)

おいしい やさしいトマトジュース
新潟県、津南高原のトマトだけを使った100%トマトジュースです。トマトの甘みと香りが口いっぱいに広がり、ほんのり塩あじを感じます。塩にもこだわり、伊豆大島産海水塩(海の精)を少なめに加えています。



商品コード:090508
税込価格:697円(本体価格:645円)
内容量:500ml
入数:12
賞味期間:1年



【原材料】トマト(新潟県産)、食塩(海の精)

SOKEN Information

価格変更のお知らせ

原料価格のアップ及び円安の影響により、原料コストが高騰、石油価格の上昇に伴い包装資材等の副資材のコスト増大のため。今秋より。

- ◎創健社 メイシーちゃんのおきにいりハートのチョコ 5g×8個(商品コード:161520)本体価格:220円→**235円**
- ◎創健社 ビッグアーモンドチョコ 400g(商品コード:160681)本体価格:1,300円→**1,460円**

原料価格が高騰、燃料価格の上昇に伴い製造コスト及び物流コストの増大により。9月1日より。

- ◎創健社 特別栽培連根100%使用 連根粉 100g(商品コード:139629)本体価格:800円→**900円**

国内産小麦の政府売渡価格が引き上げられ、また、燃料価格の上昇に伴い製造及び物流コスト増大により。9月1日より。

- ◎創健社 長崎うどん 134g(商品コード:140057)本体価格:280円→**310円**

原料価格のアップ及び円安の影響により、原料コストが高騰、石油価格の上昇に伴い包装資材等の副資材のコスト増大のため。10月1日より。

- ◎創健社 メイシーちゃんのおきにいりアップルとグレープのグミ 8粒(商品コード:161502)本体価格:140円→**150円**
- ◎創健社 メイシーちゃんのおきにいりりんごとぶどうのマシュマロ 35.2g(商品コード:161525)本体価格:170円→**180円**

原料価格のアップ及び円安の影響により、原料コストが高騰、石油価格の上昇に伴い包装資材等の副資材のコスト増大のため。順次切換え。

- ◎アスブルンド オーガニック コットンライナー 24枚入(商品コード:184301)本体価格:561円→**600円**
- ◎アスブルンド オーガニック コットンライナー・レギュラー 10枚入(商品コード:184302)本体価格:561円→**600円**
- ◎アスブルンド オーガニック コットンライナー・スーパー 10枚入(商品コード:184303)本体価格:619円→**645円**

輸送費のコスト増、為替の高騰のため。8月1日より。

- ◎アスブルンド サハレ ザクロピスタチオ 113g(商品コード:167012)本体価格:830円→**920円**
- ◎アスブルンド サハレ プレミアムメープルピーカン 113g(商品コード:167013)本体価格:830円→**920円**
- ◎アスブルンド サハレ グレーズドカシューザクロバナ 113g(商品コード:167014)本体価格:780円→**830円**
- ◎アスブルンド サハレ グレーズドアーモンドクラベンリーシーソルト 113g(商品コード:167015)本体価格:780円→**830円**

原料の価格が高騰、輸送費のコスト増などにより。8月1日より。

- ◎奄美自然食本舗 蜜すもも 袋 250g(商品コード:121274)本体価格:575円→**710円**
- ◎奄美自然食本舗 蜜すもも 瓶 240g(商品コード:121273)本体価格:785円→**905円**

円安、穀物相場の変動により、価格を変更させていただきます。

- ◎米澤製油 一番しぼりなたねサラダ油 1400g(商品コード:100315)本体価格:1,450円→**1,395円**

原料価格のアップ及び円安の影響により、原料コストが高騰、石油価格の上昇に伴い包装資材等の副資材のコスト増大のため。9月1日より。

- ◎たかから新産業 フリージングスペーススルームスプレー 125ml(商品コード:191142)本体価格:1,905円→**2,000円**
- ◎たかから新産業 フリージングスペーススルームスプレー 50ml(商品コード:191143)本体価格:900円→**950円**
- ◎たかから新産業 プリースイージーエッセンシャルオイル 12ml(商品コード:191145)本体価格:2,381円→**2,600円**

原材料高騰のため。10月1日より。

- ◎アスブルンド VIVANI オーガニックダークチョコオレンジ 100g(商品コード:167001)本体価格:569円→**650円**
- ◎アスブルンド VIVANI オーガニックダークチョコスーベリア 100g(商品コード:167002)本体価格:569円→**650円**
- ◎アスブルンド VIVANI オーガニックダークチョコクランベリー 100g(商品コード:167003)本体価格:569円→**690円**
- ◎アスブルンド VIVANI オーガニックミルクチョコアーモンド 100g(商品コード:167004)本体価格:569円→**650円**
- ◎アスブルンド VIVANI オーガニックダークチョコアーモンド 100g(商品コード:167005)本体価格:569円→**650円**

規格変更のお知らせ

使用している揚げ油、植物油脂(米油・パーム油)の高騰、燃料価格の上昇に伴い製造コスト及び物流コスト増により。10月1日より。

- ◎創健社 ポテトチップス うす塩味 商品コード:160299→**160452**
JANコード:4901735019939→**4901735022038**
- ◎創健社 ポテトチップス バターしょうゆ味 商品コード:160300→**160453**
JANコード:4901735019946→**4901735022045**
- ◎創健社 ポテトチップス 野菜コンソメ味 商品コード:160301→**160454**
JANコード:4901735019953→**4901735022052**
内容量変更:内容量:各72g→**各60g**
商品サイズ:各250×190×70(mm)→**240×190×70(mm)**

旧商品は販売終了となりました。

- ◎ファイン しじみスープ 13g×12 商品コード:110656→**121583**
JANコード:4976652000575→**4976652008397**
- ◎ファイン 玄米スープ 15g×12 商品コード:110659→**121585**
JANコード:4976652000506→**4976652008380**
- ◎ファイン 野菜スープ 13g×12(直送) 商品コード:110658→**121584**
JANコード:4976652000551→**4976652008403**
価格変更:本体価格:各1,220円→**各1,200円**

販売休止のお知らせ

- ◎創健社 ワイルドブルーベリー

終売のお知らせ

長らくのご愛顧ありがとうございました。

- ◎ジロロモーニ 純粋百花蜜 ◎花豆クラッカー
在庫なくなり次第終了となります。
- ◎アスブルンド オーガニッククランチャー ピュアオーツ 375g
- ◎アスブルンド アップルシナモン 375g

8月末日をもって終売となります。

- ◎ジャフマック 満月はんべん

販売再開のお知らせ

7月15日よりメーカー出荷。

- ◎かるな 大豆まるごと ミート フィレタイプ 90g(商品コード:121717)
- ◎かるな 大豆まるごと ミート ブロックタイプ 90g(商品コード:121718)

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