

通巻500号

SOKEN.SHA

News

2014
October 10

LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

新発売 生しぼりこうや豆腐入り切り干し大根&人参ミックス 30g

“国内産有機大根・人参使用”“国内産大豆のこうや豆腐使用”
かんたん便利な乾燥調理素材を新発売いたします。国内産有機野菜と国内産大豆の生しぼりこうや豆腐をバランスよくミックスしています。水洗いや水に浸して戻すだけで様々なお料理にお使いいただけます。

こだわり① 国内産有機野菜使用
国内産有機青首大根を天日干しした有
機切干大根に、天日干しした国内産有
機人参を加えました。

天日干しした有機野菜ならではの甘味
と食感をお楽しみいただけます。

こだわり② 国内産生しぼりこうや豆腐使用
国内産大豆を使用し、生しぼり製法で
作った“こうや豆腐”を細かくカットし
ました。

膨軟剤(重曹)は使用しておりませんの
で、昔ながらのしっかりとした歯ごた
えです。

生しぼり製法とは？

大豆を粉碎後、生の状態で豆腐を搾る
ことから、大豆の皮や胚芽などの苦み
が含まれず、大豆本来の香りをお楽し
みいただけます。

こだわり③ いろいろなお料理に
食物繊維、鉄分、カルシウム、マグネシ
ウムが豊富に含まれていますので、不
足しがちな栄養成分の補給におすすめ
です。

水で戻すか水洗いするだけで、煮物は
もちろん、サラダ・酢の物・和え物・ナム
ル・味噌汁・卵とじなど様々なお料理に
お使いいただけます。

栄養成分表示(1袋:30g当たり)

エネルギー	92kcal	鉄	0.9mg
たんぱく質	5.3g	カルシウム	121mg
脂質	1.4g	カリウム	974mg
糖質	11.1g	マグネシウム	47mg
食物繊維	7.0g	亜鉛	0.3mg
ナトリウム	23mg		



生しぼりこうや豆腐入り
切り干し大根&人参ミックス 30g

商品コード:150605

税込価格:314円(本体価格:290円)

内容量:30g

入数:50

賞味期間:6ヶ月



【原材料】有機切干大根(有機青首大根:滋賀、和歌山)、こうや豆腐(大豆:秋田、新潟、長野、茨城)、有機人参(滋賀)

*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。

かんたん便利な調理方法(3~4人分) 〈煮物〉

- ①本品(1袋30g)を軽く水洗いし、たっぷりの水で約15分戻してください。
- ②戻した具材の水気を切り、軽く油で炒めます。
- ③戻し汁400mlと、だしの素大さじ2杯を入れ、約15分煮て出来上がりです。

〈調理におすすめの調味料〉

筍木醤油 金筍 春夏秋冬のだしの素
丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし
た「金筍しょうゆ」をベースとし
て、かつお節、昆布、しいたけのだ
しをいかしたつゆです。

商品コード:110443
税込価格:1,134円(本体価格:1,050円)
内容量:1リットル
入数:12 賞味期間:1年



和風だし一番

化学調味料などを一切加えずに素材の自然な風味を活かした使いやすい顆粒タイプのだし。かつお節、煮干、昆布の旨みを効かせた味とコクをお楽しみいただけます。

商品コード:110866
税込価格:411円(本体価格:380円)
内容量:8g×10袋
入数:40
賞味期間:1年



瀬戸内のいりこだし

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

商品コード:110956
税込価格:465円(本体価格:430円)
内容量:8g×8袋
入数:24
賞味期間:1年



Girolomoni RECIPE 有機エキストラヴァージン オリーブオイル

お料理に掛けるだけで、フルーティーな香りが立ち上ります。そのお料理を口に含むとナッツのような香りが広がり、美味しさも急上昇するすぐれものオイルです。それは、オイルというより魔法の調味料といえるでしょう。

スライストマト



スライスしたトマトに軽く塩コショウをふりかけて、オリーブオイルを掛けるだけ。トマトのうま味とオリーブオイルの風味がとても良く合います。

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:1,080円(本体価格:1,000円)
入数:12 賞味期間:2年



野菜のグリル



かぼちゃ、レンコン、ズッキーニなどをスライスして、フライパンにオリーブオイルを使い、塩コショウをして両面焼き上げます。お皿に盛り付けて、仕上げにオリーブオイルをひと掛けします。

商品コード:101022
内容量:500ml
税込価格:2,052円(本体価格:1,900円)
入数:12 賞味期間:2年



カブと人参の浅漬



カブと人参の浅漬にオリーブオイルを掛けます。浅漬に爽やかな深みと広がりを感じられます。他の野菜の浅漬けにもどうぞ。



炊き込みご飯のご紹介

鮭の炊き込みご飯



【材料】
米……………2合 鮭炊き込み御飯の素……………1袋
水……………360ml 人参(細切り)……………お好みで
こんにゃく(細切り)……………お好みで
竹の子(1cm角)……………お好みで
木の芽……………お好みで

【作り方】
①お米を研ぎ、お米2合(180mlカップ2杯)をご飯を炊く時と同じ水加減に合わせ夏場なら30分、冬場なら1時間以上水につけておく。(無洗米の場合は軽くすすぐ程度)
②鮭炊き込み御飯の素とお好み野菜(人参、こんにゃく、竹の子など)を①に入れ、鮭が崩れない程度によくかき混ぜてから普通に炊く。
③炊き上がった後10分ほど蒸らす。
④器に盛り、お好みで木の芽をのせ出来上がり。

鮭炊き込み御飯の素【秋限定品】

商品コード:121684
本体価格:584円(本体価格:540円)
内容量:135g 入数:30
賞味期間:6ヶ月



【原材料】【具材】鮭(北海道産)、醤油(インド他海外、国内産)、砂糖(北海道)、発酵調味液、酵母エキス(国内産)【調味液】醤油(インド他海外、国内産)、砂糖(北海道)、発酵調味液(フランス他海外、国内産)、酵母エキス(国内産)(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

五目炊き込みご飯



【材料】
米……………2合
国産野菜の五目炊き込み御飯の素……………1袋
水……………360ml
海苔……………お好みで 三つ葉など……………お好みで

【作り方】
①お米を研ぎ、お米2合(180mlカップ2杯)をご飯を炊く時と同じ水加減に合わせ夏場なら30分、冬場なら1時間以上水につけておく。(無洗米の場合は軽くすすぐ程度)
②国産野菜の五目炊き込み御飯の素を1袋入れ、軽くかき混ぜ、普通のお米同様に炊飯し、炊き上がった後軽くかき混ぜる。
③器に盛り、お好みで海苔や三つ葉などを盛りつけて出来上がり。

国産野菜の五目炊き込み御飯の素

商品コード:120680
本体価格:486円(本体価格:450円)
内容量:150g 入数:10
賞味期間:1年6ヶ月



【原材料】ごぼう(国内産)、人参(国内産)、れんこん(国内産)、こんにゃく(国内産)、しいたけ(国内産)、砂糖(鹿児島)、醤油、食塩、みりん、和風調味料【デキストリン、食塩、乳糖、風味原料(鯉節粉末、煮干しワシ粉末、煮干しエキス、昆布エキス)、粉末醤油、粉末発酵調味料、酵母エキス、でん粉)、米酢、有機ペに花油、(原材料の一部に乳、小麦、大豆を含む)

鯛めし



【材料】
米……………2合 まるととたい丸物……………1袋
昆布……………10cm角 にんじん……………1本
ゴボウ……………1/2本 酒……………大さじ1
薄口醤油……………大さじ2 塩・砂糖少々……………小さじ1

【作り方】
①お米2合をとき昆布と1時間ほど水(分量外)につけておく。
②にんじん、ゴボウをさがきにして水を入れたボールであく抜きをしておく。
③酒、薄口醤油、塩 少々、砂糖 少々を入れてよく混ぜ、水切りしたにんじん、ゴボウを入れ、袋から取り出したまるととたいの鯛を左頭になるように乗せ、水加減は普通のお米を炊く量で炊き上げる。
④鯛の頭の部分と昆布を取り出し、鯛の身を骨ごとほぐし混ぜて茶碗に盛りお好みでみつばなど乗せて出来上がり。

*鯛の頭の目玉とすぐ後ろに耳石と呼ばれる白くて丸い石のような物がありますが、硬くて食べられないので取り除いて下さい。まるととたいの鯛は袋ごと温めると取り出し易くなります。

まるととたい 丸物 塩味

商品コード:122809
本体価格:756円(本体価格:700円)
内容量:1枚 賞味期間:4ヶ月



*注文方法は通常商品と異なります。詳細は営業まで

【原材料】たい(愛媛県産)、食塩、昆布エキス、魚醤

2014ウィンターギフト新商品

前略八幡浜から じゃこ天

産直品 冷凍

商品コード:210420 税込価格:4,158円(送料込)※北海道、東北、沖縄は別途送料がかかります。じゃこ天(醤油味3枚×2、塩味3枚×2)

愛媛県と、前浜産のほたるじゃこを原料に、塩味は伯方の塩、醤油味は南伊予の丸大豆・小麦から製造された「巽醤油」を使用して作られたこだわりのじゃこ天です。



鹿児島黒豚ぎょうざ・しゃぶしゃぶセット

産直品 冷凍

商品コード:123168 税込価格:6,829円(送料込)

バラ肉200g×1、肩ロース肉200g×1、餃子12個入×2

とろけるような白身と黒豚の旨味が特徴です。黒豚餃子のお肉は、現在では大変希少となった在来種に限りなく近い鹿児島県産黒豚100%、さらに国産の野菜を使用してあります。専門の職人がハム造りで培った経験と技術で仕上げた餡を使用。具の半分以上がお肉なので、ジューシーな黒豚の旨味を味わえます。



トマトジュースギフトセット

産直品

商品コード:210759 税込価格:3,000円(送料込)

新潟県津南高原のトマトジュース500ml×3

新潟県津南高原のトマトだけを使いました。一口飲むとトマトの甘みと香りが口いっぱいに広がり、ほんのり塩味を感じます。すっきり爽やかな後味です。



かみふらのA5和牛すき焼き用

産直品 冷凍

商品コード:210758 税込価格:12,000円(送料込)

かみふらの和牛すき焼き用400g

かみふらの和牛を使用したすき焼き用セットです。



平牧三元豚こだわり平牧工房ギフト(MT142)

産直品 冷蔵

商品コード:210523 税込価格:3,990円(送料込)

平牧三元豚二段燻製ベーコン230g、平牧三元豚バストラミポークハム200g、平牧三元豚ロングあらびきウインナー112g、平牧三元豚チョリソーロング112g。二つの異なる温度帯で燻煙をする事で、素材の旨味を引きだし、脂(白身)がおいしい二段燻製ベーコン。豚肉の表面にブラックペッパーをまぶして焼き上げた、ピリッと辛味の効いたバストラミポークハム。香辛料控えめで小さなお子様にも安心してお召し上がりいただけるロングあらびきウインナー。ピリッとした辛味がある、香辛料を効かせたチョリソーロング。素材を活かし、丁寧に造り上げた安心のおいしさをお届けします。



ショットワンドリップ珈琲ギフトNSH

産直品

商品コード:210537 税込価格:3,800円(送料込)

マイルドブレンド7g、ジャーマンブレンド7g、有機イタリアーノ7g、デカフェセレクト7g、各10袋

創業64年になる東京麻布のタカノコーヒー。定番ブレンドコーヒーをドリップタイプにしました。業務用で培われた技術を生かしたコーヒーを是非、ご賞味ください。



ショットワンドリップ珈琲ギフトSH2

産直品

商品コード:210538 税込価格:3,348円(送料込)

有機イタリアーノ7g、デカフェセレクト7g、各15袋

創業62年になる東京麻布のタカノコーヒー。定番ブレンドコーヒーをドリップタイプにしました。業務用で培われた技術を生かしたコーヒーを是非、ご賞味ください。



有機コーヒーセットAOC

産直品

商品コード:210539 税込価格:3,800円(送料込)

オーガニックメロウブレンド180g×1袋、オーガニックプレミアムブレンド180g×2袋、オーガニッククラシックブレンド180g×1袋 計4袋

各国産地で有機栽培された稀少価値ある熟成コーヒー豆だけをブレンドすることにより、今までのストレートコーヒーにない、まろやかな味に仕上がりました。自然の土と有機肥料だけで育まれた熟成コーヒー豆だけを使用し、本来の旨味を引き出すために「じっくり焙煎」しました。



かみふらのA5和牛焼肉用

産直品 冷凍

商品コード:210757 税込価格:9,000円(送料込)

かみふらの和牛焼肉用(カルビ、モモ)400g

かみふらの和牛の大きな特徴は、不飽和脂肪酸やグルタミン酸、タウリンが多く含まれていること。それは、焼き上げたときの、じゅっとした脂の旨味や、冷めた後の変わらぬ美味しさがわかります。栄養価の高い、かみふらの和牛ならではの魅力です。



平牧三元豚ロールステーキギフト

産直品 冷凍

商品コード:210522 税込価格:3,990円(送料込)

ロールステーキ8個、とんしゃぶのたれ50ml×2

平牧三元豚をスライスして、ロール状に巻いたロールステーキです。平牧三元豚の上品な旨さや甘味をストレートに感じられる一品です。大根おろしを添え、めんつゆやポン酢などでお召し上がりください。



平成26年度産 予約限定販売「吉野の里の南高梅」「たねなし柿」発送のご案内

今年の梅は、開花が遅かったのですが、一斉に開花して、その後順調に育ち、収穫出来ました。梅雨明け後、天日干しも終え無事に美味しい梅干しが完成しました。

たねなし柿は、空梅雨で小玉でしたが、7,8月の適度な降雨に恵まれ、例年並みに育ちました。夜間の気温も下がってきて色づき、味も出荷時期には最高のものをお届けできると思います。

出荷時期:「吉野の里の南高梅」10月上旬

「たねなし柿」10月20日頃より

たくさんのお客様からのご予約ありがとうございました。



NEW
item

新商品のご案内

オーガニッククランチャー アマランスナッツ

栄養素の高さや、健康面でのメリットの高さから注目を集めているアマランスを使用したオーガニッククランチャー。健康的要素に加え、独自の製法を用いて作られたクランチャーとアーモンドの食感や風味も大きな特徴です。

商品コード:167019 内容量:375g

税込価格:972円

(本体価格:900円)

入数:6 賞味期間:1年



オーガニッククランチャー アマランスラズベリーアロニア

栄養素の高さや、健康面でのメリットの高さから注目を集めているアマランスを使用したオーガニッククランチャー。健康的要素に加え、独自の製法を用いて作られたクランチャーとラズベリーの風味も大きな特徴です。

商品コード:167020 内容量:375g

税込価格:972円

(本体価格:900円)

入数:6 賞味期間:1年



五穀黒ぜんざい(秋冬限定商品)

五種類の国内産穀類(北海道産小豆、福井県産六条大麦、静岡県産黒米・赤米、北陸以西産炒り黒ごま)を種子島産黒糖で、甘さ控えめに煮上げました。素材の色を活かした黒いぜんざいです。温めておしるこ、ぜんざいに、冷やしてあんみつ、かき氷に、また、パンケーキやトーストにトッピング、抹茶アイスに添えてなど、デザートから主食まで用途豊富です。

商品コード:160144 内容量:180g

税込価格:400円

(本体価格:370円)

入数:10 賞味期間:1年6ヶ月



デーツバー

デーツを固めただけのシンプルなフルーツバーです。食物繊維、抗酸化作用の高い、デーツをまるごと補給できます。

商品コード:160994 税込価格:231円(本体価格:213円)

内容量:35g

入数:360(30×12)

賞味期間:1年6ヶ月



フィグバー

乾燥いちじくを固めただけのシンプルなフルーツバーです。食物繊維、抗酸化作用の高い、いちじくをまるごと補給できます。

商品コード:160995 税込価格:231円(本体価格:213円)

内容量:35g

入数:360(30×12)

賞味期間:1年6ヶ月



ブルーベリー

無添加ブルーベリーを固めただけのシンプルなフルーツバーです。食物繊維、抗酸化作用の高い、ブルーベリーをまるごと補給できます。

商品コード:160996 税込価格:231円(本体価格:213円)

内容量:35g

入数:360(30×12)

賞味期間:1年6ヶ月



レーズンバー

無添加のレーズンを固めただけのシンプルなフルーツバーです。食物繊維、抗酸化作用の高い、レーズンをまるごと補給できます。

商品コード:160997 税込価格:231円(本体価格:213円)

内容量:35g

入数:360(30×12)

賞味期間:1年6ヶ月



アプリコットアーモンドバー

無添加あみご、デーツ、ドライピーチで甘みを出し、アーモンドを固めただけのシンプルなフルーツバーです。無添加のあみごの味をご堪能ください。

商品コード:160998 税込価格:270円(本体価格:250円)

内容量:35g

入数:240(20×12)

賞味期間:1年6ヶ月



かりんとドーナツうの花スティック黒糖味

国産大豆のうの花を使ったスティックドーナツに黒糖味の蜜を染み込ませ、しっとり食感に仕上げました。生地に黒糖蜜を練りこんだ味わい深いドーナツです。

商品コード:160990 内容量:7個

税込価格:324円

(本体価格:300円)

入数:14 賞味期間:2ヶ月



MOOフレグランスハンドクリームワイルドシトラス
心までリフレッシュもぎたてのイタリア産オレンジとレモンの柑橘系の香り。南半球のパワーフルーツエキスを配合、透明感のある手肌をめざすフレグランスハンドクリーム。

商品コード:170831 内容量:50g

税込価格:1,944円(本体価格:1,800円)

入数:9 使用期間:2年



MOOフレグランスハンドクリームダマスクローズ
バラの中でも最も香り高く貴重なダマスクローズの優雅で甘美な香り。ダマスクローズ精油や、ローズヒップオイルでいつまでも若々しい印象の、少女のような柔らかな手肌をめざすフレグランスハンドクリーム。

商品コード:170832 内容量:50g

税込価格:1,944円(本体価格:1,800円)

入数:9 使用期間:2年



MOOフレグランスハンドクリームアラビアンジャスミン
8,000輪の花からわずか1gしか採れないジャスミンアブソリュート精油を使用。上品で官能的なジャスミンの香り。オーガニックのシアバター・カカオバターなどの潤いでハリのあるしなやかな手肌をめざすフレグランスハンドクリーム。

商品コード:170833 内容量:50g

税込価格:1,944円(本体価格:1,800円)

入数:9 使用期間:2年



MOOクリーンモイスチャーハンドジェルレモンマートル50ml/200ml
オーガニック発酵アルコールとアロエベラ液汁で手肌を清潔に保ち、潤いを与えるハンドジェル。レモンマートル。

商品コード:170834 内容量:50ml

税込価格:1,080円(本体価格:1,000円)

入数:20 使用期間:3年



商品コード:170835 内容量:200ml

税込価格:2,484円(本体価格:2,300円)

入数:6 使用期間:3年



MOOクリーンモイスチャーハンドジェル無香料50ml/200ml
オーガニック発酵アルコールとアロエベラ液汁で手肌を清潔に保ち、潤いを与えるハンドジェル。無香料。

商品コード:170836 内容量:50ml

税込価格:1,080円(本体価格:1,000円)

入数:20 使用期間:3年



商品コード:170837 内容量:200ml

税込価格:2,484円(本体価格:2,300円)

入数:6 使用期間:3年



SOKEN Information

内容量(g表示に変更)、賞味期限表示(年月日の順番に変更)変更。順次。

◎ココロエル プレミアムココナッツオイル(商品コード:100401)

内容量変更:500ml→460g

賞味期限表示変更:MAY/09/2016→2016.05.09

◎プラガアロマ バズオフ リキッドセット 25ml(商品コード:191058)

◎プラガアロマ バズオフ リキッド交換用 25ml(商品コード:191059)

使用期間変更:3年→2年

生産地スリランカでの価格高騰、為替レートの変動(円安)の等により。11月1日より。

◎バイオフーズジャパン 有機カレー粉 30g(商品コード:110976)

価格変更:280円→300円 パッケージデザイン変更

一括表示内の「有機」という表記入ります。順次。

◎ポーアンドボン ソットレステル クルミ・ディ・ファッロ 300g(商品コード:161420)

有機スベルト小麦、有機パーム油、有機アガベシロップ、有機ライスドリンク(有機米、有機ひまわり油、有機ペニバナ油、塩)、膨張剤

◎ポーアンドボン ソットレステル ノヴェリーニ・アクルックス 300g(商品コード:161421)

有機アクルックス小麦、有機アガベシロップ、有機オリーブ油、有機ライスドリンク(有機米、有機ひまわり油、有機ペニバナ油、塩)、有機バニラ香料、膨張剤

◎ポーアンドボン ソットレステル マッチューニ・アクルックス 300g(商品コード:161422)

有機アクルックス小麦、有機コーンスターチ、有機パーム油、有機米飴、有機リンゴジュース、有機バニラ香料

乳原料の高騰のため。10月1日より。

◎新札幌乳業 カリッとゴーダ 35g(商品コード:161160)

価格変更:560円→630円

◎ファイン カラダにやさしいポタージュ 14g×3(商品コード:121408)

◎ファイン カラダにやさしいかぼちゃスープ 14g×3(商品コード:121421)

◎ファイン カラダにやさしいごぼうスープ 13g×3(商品コード:121422)

◎ファイン カラダにやさしいたまねぎスープ 10g×3(直送)(商品コード:110654)

賞味期間変更:12ヶ月→24ヶ月

休止のお知らせ

◎東明 やわらか小茄子 130g(直送)(商品コード:120778)

再開のお知らせ

10月1日より出荷再開予定。

◎創健社 あんずジャム(商品コード:121270)

終売のお知らせ

◎東京かじの 特選十割そば 200g(商品コード:140204)

◎サンコー アーモンドじゃこ(5連) 8g×5(直送)(商品コード:530623)

◎サンコー じゃこ納豆 3g×10個(直送)(商品コード:530754)

在庫なくなり次第メーカーの販売を終了いたします。

◎太田油脂 MS簡単手づくりぶるぶるココア 15g×3(直送)(商品コード:162151)

◎太田油脂 MS簡単手づくりぶるぶるかぼちゃ 15g×3(直送)(商品コード:162152)

9月から販売せず、終売になります。

◎えごま入り韓国風鍋スープの素 270g(休止)(商品コード:110276)

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

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。