

2014
December 12

LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

お湯かけ麺 味噌煮込うどん 新発売

“化学調味料不使用・コシのある中太麺・合わせ味噌の本格液体つゆ”
ご好評の「お湯かけ麺」に新たに名古屋名物「味噌煮込うどん」が加わります。

こだわり①

独自の製法でコシを出した麺

国産小麦を使用した丸みのある中太のうどんです。つゆとよく絡み、うどんならではの食感をお楽しみいただけます。揚げ油には植物油を使用しています。

こだわり②

香りが違う本格液体つゆ

化学調味料は使用せず、3種の味噌を香り豊かに合わせ、鰹節・宗田節・さば節・煮干のうまみを効かせ深みのあるコクを出しました。味噌煮込うどんの芳醇な味わいにこだわった、素材の風味引き立つ本格液体つゆです。飽きのこないおいしさをお楽しみいただけます。

こだわり③

お湯をかけて5分

熱湯とどんぶりなどの器があれば調理をせずに手間なく簡単にお召し上がりいただけます。時間のない時や夜食などに便利な常備食としてもご利用いただけます(この商品は環境に配慮しカップに入れておりません)。

*お鍋で調理する場合は麺とつゆを一緒に入れて煮込むと、より本格的な味噌煮込うどんをお楽しみいただけます。

栄養成分表示(1食:109g当たり)

エネルギー	369kcal
たんぱく質	9.1g
脂 質	15.3g
炭水化物	48.8g
ナトリウム	2788mg
食塩相当量[麺]	1.3g
[つゆ]	5.8g



お湯かけ麺 味噌煮込うどん

商品コード:140764

税込価格:195円(本体価格:180円)

内容量:109g(麺60g、スープ49g)

入数:12

賞味期間:5ヶ月



4 901735 022090

【原材料】油揚げめん[小麦粉(愛知)、植物油脂(パーム油:東南アジア)、澱粉(タイ)、植物性たん白(オーストラリア)、食塩]、添付調味料[味噌(大豆:日本他海外・遺伝子組換えでない)、糖類(さとうきび:タイ他海外)、発酵調味料(米・米こうじ:国内産)、かつお節エキス(国内産)、醤油(大豆:山形、小麦:国内産)、食塩(天日塩:イタリア)、かつお節粉末(国内産)、宗田かつお節粉末(国内産)、さば節粉末(国内産)、煮干いわし粉末(国内産)、酵母エキス(タイ)]、ビタミンB1、酸化防止剤(ビタミンE)

*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。



*写真は調理例です。

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



2色のペンネグラタン

【材料】(2人前)
デュラム小麦ペンネ…全粒粉ペンネ…各50g、
オリーブオイル…大さじ1、鶏肉…80g、玉ねぎ…1/2個、ナチュラチーズ、パルメザンチーズ…各適量、バター…適量、パセリ…適量、塩・こしょう…少々
ホワイトソース:小麦粉…10g、バター…10g、牛乳…400ml、塩・こしょう…少々
【作り方】



- ①塩16gを加えたお湯1.6リットルでペンネを8分茹でる
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、鶏肉を火が通るまで炒め、薄切りにした玉ねぎを加えて炒める。
- ③ホワイトソースを入れた鍋に茹で上がったペンネ、②を加え、混ぜ合わせます。塩、こしょうで味を調える。
- ④耐熱皿にバターをぬり、③を入れ、ナチュラチーズとパルメザンチーズを全体にかけ、オーブントースターで3～5分焼く。(焦げ目がつく程度)パセリをかけて出来上がり。

ジロロモーニ デュラム小麦 有機フジリ

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人前)
有機フジリ…160g、にんにく…1片、赤たまねぎ…1/2、ズッキーニ…1本、赤色ピーマン…1/2個、黄色ピーマン…1/2個、スナックエンドウ…6本、パセリ葉…適量、パルメザンチーズ…適量、有機エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ2、塩…適量
【作り方】



- ①野菜をカットする。
- ②フジリを7分間ゆでる(水1.6リットルに塩16gを入れ沸騰したら入れる)スナックエンドウを5分間ゆでる。
- ③オリーブオイル、にんにくみじん切りをフライパンに入れ、弱火で加熱して香りを出す。
- ④③にたまねぎ、ズッキーニ、パプリカ、黄色パプリカ、を入れ中火で3～4分炒める。
- ⑤④に茹で上がったフジリ、スナックエンドウ、パセリ葉、塩、コンソウを入れ、1分ほど混ぜながら炒める。
- ⑥皿に盛りパルメザンチーズをふりかけお召し上がりください。

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人前)
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のパスタが茹で上がる前に、②のブロッコリーを①の鍋に入れ一緒に茹でる。
- 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、こしょうで味を整える。

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人前)
デュラム小麦有機ファルファッレ…120g、トマト…4個、パセリ葉…適量、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、香りが出てきたら①のトマトとパセリの葉を入れ、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加え、ファルファッレを8分茹でる。
- ④③が半分に煮詰まったら、④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・こしょうで味を整える。

和歌山有機の会 産地見学

大阪支店 中島 孝

10月中旬、和歌山県海南市下津町にある“和歌山有機の会”を訪問しました。四季を通して温暖な気候に恵まれているこの地域は南に隣接する有田市と並ぶ古い歴史を持つみかんの産地です。

大阪市内より車で約1時間半、阪和自動車道の海南ICを降り、海沿いの国道を南下して20分ほど走ると、辺り一面にみかん畑が広がってきました。みかんの季節の始まりに、まず初めに出荷される“極早生みかん”の出荷がはじまったところで、青々としたみかんがたわわに実っていました。(みかんの花の咲く5月初旬頃、町中がみかんの花の甘い香りに包まれるそうです)和歌山有機の会に到着し、代表の梶本さんにみかん畑を案内して頂きました。みかん作りに適した水はけの良い急勾配の畑をモノラック(モノレールのように一本のレールを敷設したエンジン付きの乗り物)に乗って登りました。その途中に“デコポン”の木が数本ありました。もちろん有機栽培のデコポンです。梶本さんは「今はまだ収穫量が少ないので販売は出来ないが、たくさんとれるようになったら創健社にも案内するね。」と声を弾ませていました。数年後がとても楽しみです。

畑の頂上に到着して極早生みかんを試食しました。やはり採れたての新鮮なみかんは味が違いますね。果肉はジューシーで酸味がやや強く、程よい甘みでもとても美味しかったです。和歌山有機の会のみかんの特長は有機栽培であることはもちろんのこと、特に鮮度には気を使っています。人の手に触れるのは収穫の時と段ボールに詰める時だけです。また、選果機も使わないため、サイズは不揃いですが鮮度は落ちません。(一般的にはサイズを揃えるためにみかんを選果機に通します。機械のなかでゴロゴロと転がすと鮮度が落ちてしまいます。)梶本さんは「鮮度の良いみかんは糖度や酸度など数値に表れない美味しさがありますよ!」と自信満々に話してくれました。また、和歌山有機の会では有機栽培レモンも生産しています。最近では“塩レモン”(レモンをまるごと塩漬けにして醗酵させた調味料)の流行で新しいお客様からの問合せや注

文が増えてきているとのこと。塩レモンは外の厚い皮も一緒に塩漬けにするそうなので農薬など使っていないものを使いたいですね。店頭で和歌山有機の会のレモンを使った“塩レモン”のレシピ提案をするのもいいかもしれませんね。

最後に梶本さんは「私たちのみかんの特長は“有機栽培”と“鮮度”です。このこだわりが消費者の方に伝われば絶対に買ってくれます!」と熱く語ってくれました。この生産者の熱い思いを一人でも多くのお客様に伝えていきたいと思います。



①生産者の梶本さん(左)と筆者



②生産者左から鯨洋さん、梶本励成さん、鯨一喜さん

商品コード:421040 和歌山産有機みかん10kg

商品コード:421067 和歌山産有機レモン10kg

商品コード:421066 和歌山産有機みかん5kg

商品コード:421068 和歌山産有機レモン5kg

※今年もおいしく育っています。11月中旬頃より12月20日頃まで順次出荷予定です。なくなり次第終了となります。産地の状況による品切れ、納品遅れにつきましては、御容赦下さいますようお願い致します。

スギ花粉対策商品のご案内

日本には、スギ以外にも花粉症を起こす樹木がたくさんあります。

日本で花粉症と言えばなんといってもスギ花粉症ですが、実は日本にはスギ以外にも多くの樹木花粉症が知られています。

「スギ花粉の時期でもないのに鼻水が止まらない」「スギの木がないのに目がかゆい」...

そんな時は他の植物の花粉症かもしれません。

スギ以外で花粉症を起こす樹木と、それぞれの花粉症の時期はおおよそ右の図のようになっています。

花粉の飛散時期の目安

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
スギ(スギ科)												
ヒノキ、ネズ(ヒノキ科)												
シラカバ オオバヤシャブシ (カバニキ科)												
コナラ、クリ (ブナ科)												
イチョウ (イチョウ科)												
ケヤキ(ニレ科)												
アカマツ(マツ科)												
オリーブ (モクセイ科)												

創健社 えごま一番(しそ科油)

えごま(しそ科)の種子を化学溶剤を使わずに圧搾法で搾った α -リノレン酸が主成分の植物油です。えごまは日本では縄文時代から栽培され、古代日本人の食生活を支えてきました。

商品コード:100061 内容量:270g
税込価格:1,404円(本体価格:1,300円)
入数:12
賞味期間:1年



創健社 えごま一番100(しそ科油)

えごま(しそ科)の種子から圧搾しほりで製造したヘルシーな植物油です。えごまは日本では縄文時代より食され、古代の日本人の食生活を支えてきました。

商品コード:100025 内容量:110g
税込価格:843円(本体価格:780円)
入数:30
賞味期間:1年半



創健社 えごま一番胡麻 ドレッシング

創健社「えごま一番100」油を使用した風味豊かな胡麻ドレッシングです。「えごま一番100」油はえごま(しそ科)の実から搾った一番しほりえごま油100%でn-3系脂肪酸である α -リノレン酸が50%以上(脂肪酸中)含まれたヘルシーで健康的な植物油です。

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



太田油脂 毎日えごまオイル

現代の食生活に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α -リノレン酸)が豊富に含まれる「えごま油」を持ち運びに便利な小袋入りにしました。食べたいものにかけるだけの携帯用えごま油です。

商品コード:100034 内容量:4g×30p
税込価格:1,620円(本体価格:1,500円)
入数:12
賞味期間:1年



キャナ 亜麻仁油 フラワー

亜麻仁油はカラダに大切なオメガ3系必須脂肪酸の α -リノレン酸がたっぷり含まれています。カラダに良い油をバランス良く摂ることは大切です。

商品コード:101427 内容量:230g
税込価格:1,512円(本体価格:1,400円)
入数:24 賞味期間:1年6ヶ月



キャナ 亜麻仁油 フラワーカプセル

亜麻仁油フラワーカプセルは一日6粒で約1.07g、12粒で約2.14gのオメガ3系脂肪酸の α -リノレン酸が摂取できます。

商品コード:050028
内容量:93g(約520mg×180粒)
税込価格:3,024円(本体価格:2,800円)
入数:24
賞味期間:2年



太田油脂 国産えごま油

注いでも空気が入らない、開封後も酸化を防ぐ新ボトルです。 α -リノレン酸が多く酸化しやすいえごま油を、いつでも搾りたてのおいしさでお使いいただけます。えごまの旨味と香ばしさをお楽しみいただけます。

商品コード:100068 内容量:110g
税込価格:1,728円(本体価格:1,600円)
入数:12
賞味期間:1年



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。

商品コード:100064 内容量:4g×14p
税込価格:918円(本体価格:850円)
入数:15
賞味期間:1年



NEW
item

新商品のご案内

まるやま農場 やわらかほしいも

静岡県遠州地方はほしいもの発祥の地です。農薬を使用せず、有機質肥料を使い栽培したさつまいも(紅はるか)を使用したほしいもです。栽培からほしいものにするまですべて手作業で行っています。天日干しで乾燥させ、添加物は一切使用していません。さつまいもの自然な甘みを感じられ、安心、安全にお召し上がり頂けます。

商品コード:160904 税込価格:648円(本体価格:600円)
内容量:150g 入数:30

賞味期間:3ヶ月

【原材料】甘藷(静岡県産)



マルサン 国産大豆の調整豆乳

コレステロール低下作用が確認された特定保健用食品の調製豆乳です。国産大豆を使用し、乳化剤、糊料、香料などは使用していません。

商品コード:090543 税込価格:346円(本体価格:320円)

内容量:1L 入数:6

賞味期間:4ヶ月

発注単位:6



【原材料】大豆、水あめ、食塩、トレハロース、乳酸カルシウム、ビタミンE



マルサン 豆乳ぜんざい

小豆を三温糖と黒糖でじっくり煮て、豆乳を加え仕上げた、やさしい味わいのぜんざいです。豆乳は20%入っています。国産小豆を使用しています。

商品コード:160534

税込価格:216円(本体価格:200円)

内容量:160g 入数:20

賞味期間:10ヶ月



【原材料】豆乳(大豆)、砂糖、小豆、でんぷん、食塩



ヒット ミントドロップ

ユーカリ、ミント、メンソールの清涼感が口いっぱいに広がるリフレッシュタブレットです。

商品コード:167023

税込価格:297円(本体価格:275円)

内容量:11g 入数:12

賞味期間:2年



【原材料】有機ケインシュガー、有機小麦、ミント、ユーカリミント、メンソールミント



三和農産 いずも美人玄米しゃぶしゃぶ餅

JAS有機栽培で米から加工まで一貫生産したしゃぶしゃぶ餅です。玄米餅ならではの食感をお楽しみ頂けます。

商品コード:120148

税込価格:605円

(本体価格:560円)

内容量:200g 入数:50

賞味期間:5ヶ月



【原材料】有機もち米玄米(島根県産)

三和農産 いずも美人白米しゃぶしゃぶ餅

有機JAS認定のお餅です。お鍋で熱いお湯にお箸でつかんだまま2~3秒揺らして、またはフライパン等でピザやおせんべい風にしてお召し上がり下さい。

商品コード:120149

税込価格:605円

(本体価格:560円)

内容量:200g 入数:50

賞味期間:5ヶ月



【原材料】有機もち米(島根県産)

三和農産 有機玄米スティック餅

有機JAS認証。奥出雲の豊かな自然の中で作り上げた、甘みと弾力のある玄米もちをスティック状にカットしました。

商品コード:120916

税込価格:594円(本体価格:550円)

内容量:200g 入数:50

賞味期間:5ヶ月



【原材料】有機もち米玄米(島根県産)



SOKEN Information

価格変更のお知らせ

2015年2月1日より価格が変更になります。

- ◎飯尾醸造 純米富士酢 360ml(商品コード:112519)(在庫商品)480円→550円
- ◎飯尾醸造 純米富士酢 500ml(商品コード:112510)(在庫商品)600円→700円
- ◎飯尾醸造 純米富士酢 900ml(商品コード:112511)(在庫商品)980円→1,100円
- ◎飯尾醸造 純米富士酢 1800ml(商品コード:112512)(在庫商品)1,640円→1,800円
- ◎飯尾醸造 富士玄米黒酢 500ml(商品コード:112522)(在庫商品)1,540円→1,600円
- ◎飯尾醸造 富士すし酢 360ml(商品コード:112515)(在庫商品)560円→600円
- ◎飯尾醸造 富士すのもの酢 150ml(商品コード:114201)(直送)340円→400円
- ◎飯尾醸造 富士すのもの酢 360ml(商品コード:114202)(直送)540円→600円
- ◎飯尾醸造 無花果酢(いちじく) 120ml(商品コード:110340)(直送)550円→600円
- ◎飯尾醸造 紅芋酢 120ml(商品コード:110312)(直送)550円→600円
- ◎飯尾醸造 黒豆酢 120ml(商品コード:110068)(直送)550円→600円
- ◎飯尾醸造 はちみつ入紅芋酢 120ml(商品コード:110397)(直送)690円→700円

規格変更のお知らせ

◎アリモト 玄米このはうす塩味 100g(商品コード:160212)
袋がチャック付きになりました。内容量、JANコード、パッケージデザインも変更になります。

商品コード:160212→160284 内容量:100g→80g
本体価格:270円→260円 入数:20 賞味期間:120日 JANコード:(旧)4970289101407→新)4970289314111

原材料:有機玄米(岡山、兵庫、石川)、黒胡麻(ミャンマー)、米油(米糠:西日本)、ごま油(主にアフリカ)、塩(伊豆大島)

◎メディサイエンス・エスポア 酸素リキッドWOX(商品コード:090375)
賞味期間が1年間から1年半に延長になります。平成27年1月より順次。

◎北村物産 海藻サラダ 10g(商品コード:150163)

原材料の見直しおよびパッケージデザインを変更いたします。

原材料名:(旧)わかめ、赤とさか、ふのり、白ミル、昆布→新)わかめ、ふのり、赤とさか、白ミル、昆布 本体価格:339円 入数:10 賞味期間:1年 JANコード:4901596710105

◎平田牧場 平牧三元豚 レバーペースト 60g(直送)(商品コード:121915)
容器変更に伴い、内容量を60gから100gに変更させていただきます。これに伴い商品コード、JANコードも変更となります。

商品コード:121915→121967 本体価格:352円→580円 内容量:60g→100g JANコード:4969023611302→4969023611326

終売のお知らせ

◎平田牧場カラーゲン入り 平牧三元豚特製カレー 170g(直送)

(商品コード:121946)冷凍

◎正栄食品 SUNRISEソフトいちじく 180g(直送)(商品コード:160953)

休止のお知らせ

◎東明 きゅうり漬 180g(直送)(商品コード:122528)

◎東明 キャベツ漬 200g(直送)(商品コード:122529)

再開のお知らせ

◎東明 カップ入り紅切り千枚漬 160g(直送)(商品コード:120939)

◎東明 カップ入り切り千枚漬 160g(直送)(商品コード:120940)

◎東明 千枚漬 120g(直送)(商品コード:122521)

◎東明 紅千枚漬 100g(直送)(商品コード:122522)

◎東明 本格なます 200g(直送)(商品コード:123221)

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