

LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

かんたん便利な「生しぼりこや豆腐入り切り干し大根&人参ミックス」

“食物繊維、鉄分、カルシウム、マグネシウムが豊富”

国内産有機野菜と国内産大豆の生しぼりこや豆腐をバランスよくミックスした乾燥調理素材。水で戻すか水洗いするだけで様々なお料理にお使いいただける手軽さと、不足しがちな栄養成分の補給におすすめな事からご好評をいただいております。煮物以外のお料理にも幅広くお使いいただけます。

〈かんたん便利なレシピ(3~4人分)〉

◎サラダ・酢の物・和え物・ナムルなど

【戻し方】本品を軽く水洗いし約15分程水に浸けて戻した後、水気を切って、熱湯に約5分浸けてください。水気をしぼってから、お好みの調味料で味付けしてください。

◎サラダ

上記戻し方で戻した本品をお好みのドレッシングで和えてください。お好みでツナ、キュウリの薄切りなどを加えても。



【かんたんえごま醤油ドレッシング】

えごま一番……………大さじ2
越前小京都の有機純米酢……………大さじ1
醤油……………大さじ1 砂糖……………小さじ1
塩、コショウ……………適宜 お好みですり胡麻

◎酢の物

上記戻し方で戻した本品を、酢2:醤油2:砂糖1の割合の三杯酢で合えてください。その他パン酢等でも。



◎卵とじ

本品を軽く水洗いし、約15分程水に浸けて戻した後、少な目の量のだしの素で煮て、卵でとじてください。

◎和え物

上記戻し方で戻した本品に、ツナ、すり胡麻、かつお節、えごま油を加え、醤油で味付けしてください。



ツナ……………30g すり胡麻、かつお節……………適宜
えごま油……………小さじ2 醤油……………小さじ2

◎ナムル

上記戻し方で戻した本品に、おろしにんにく、ごま、ごま油、えごま油、塩・コショウで味付けしてください。お好みでさつとゆでたまやしと合わせても。

ごま油……………大さじ1 えごま油……………大さじ1
塩……………小さじ1/4 コショウ……………少々
おろしにんにく……………1片 すり胡麻……………適宜

◎味噌汁

本品を軽く水洗いし、だしで約3分火を通してから味噌を入れてください。



生しぼりこや豆腐入り
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。

〈調理におすすめの調味料&素材〉

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しぼったオメガ3(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸を50%以上含む油。風味向上のためごま油が3%入っています。

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



越前小京都の有機純米酢

有機栽培国内産米と仕込み水に名水百選に選ばれた御清水で有名な福井県大野の地下天然水を使用。まろやかですっきりした味わいと華やかな香り。

商品コード:110382
税込価格:454円(本体価格:420円)
内容量:500ml 入数:12
賞味期間:2年



べに花一番のオーツナ

選別されたびん長まぐろだけを原料にべに花油に漬け込んだツナ缶。フレックタイプではなく、かたまり肉をパックした贅沢な固形タイプです。

商品コード:120553
税込価格:368円(本体価格:340円)
内容量:90g(固形量70g)
入数:24
賞味期間:3年



ジロロモーニ RECIPE (有機エキストラヴァージンオリーブオイル)

有機エキストラヴァージン オリーブオイル 250ml・500ml

イタリア南部カラブリア州ラウロポーリ、シーバリ地区に広がるオリーブ畑で有機栽培されたオリーブの実から作られたエキストラヴァージンオリーブオイル。

内容量:250ml 商品コード:101021
税込価格:1,080円(本体価格:1,000円)
入数:12 賞味期間:2年



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



オリーブオイルの大根ステーキ



【材 料】(2人前)
大根…適量、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…大さじ3、塩・胡椒…適宜、醤油…適宜、お好みでバター…大さじ1

【作り方】
①大根の皮を向き2cmほどの厚さに切り、下茹でしておく。
②小皿に醤油を入れ、茹でた大根の両面に醤油をつけておく。
③フライパンにオリーブオイルを入れ、火にかけて、①の大根を両面に焦げ目がつくまでオリーブオイルで焼く。お好みでバターを加えて絡ませる。

オリーブオイルのエッグサンド



【材 料】(2人前)
卵…2個、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…大さじ1、塩…約小さじ1/4弱、レモン果汁…小さじ1/2、食パン…4枚、粒マスタード…適宜、胡椒…適宜

【作り方】
①卵を茹でておく。茹でたら黄身をとりだしボールに入れ、オリーブオイル、塩・胡椒、レモン果汁を加え、混ぜる。
②白身はみじん切りに①に加える。
③パンに②をのせる。もう半分には粒マスタードを薄く塗ってはさんで出来上がり。

バナナトースト



【材 料】(2人前)
バナナ…1本、バゲット…適宜、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…適宜、蜂蜜…適宜

【作り方】
①蜂蜜とオリーブオイルを同量ぐらい小さい深めの皿に入れ、よく混ぜる。
②1.5~2cm厚さに切ったバゲットに、①を塗り、5mmの輪切りにしておいたバナナをのせオーブントースターで焼く。お好みで黒胡椒(分量外)や蜂蜜をかけても。

ブロッコリーのアンチョビサラダ風



【材 料】(2人前)
ブロッコリー…1個、[ドレッシング]アンチョビ…3枚、ニンニク…1/2個、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…大さじ3、酢…大さじ1、塩・胡椒…適宜、粉チーズ…適宜

【作り方】
①ブロッコリーは小房に分け、塩(分量外)を加えたお湯で固めに茹でておく。
②アンチョビはみじん切り、ニンニクはすりおろしておき、ドレッシングの材料をボールに入れて混ぜておく。
③①を②に加え、器に盛り、粉チーズをかけて出来上がり。

ニンジンのおリーブオイルサラダ



【材 料】(2人前)
人参…1本、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…大さじ2、すし酢…大さじ1、塩…適宜

【作り方】
①人参の皮を剥き、ピーラーで縦に皮を剥くように薄く削る。(削った人参はボールなどの容器に)
②①に塩を少々加えさっともみ、一度水で洗ってざるにあげ、水を切る。
③ボールにオリーブオイル、すし酢を入れよく混ぜ、水を切った②を入れ混ぜる。
④器に盛り、お好みでイタリアンパセリ(分量外)をのせ、出来上がり。

エビときのこトマトのアヒージョ



【材 料】
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…たっぷり、むきえび…適量、プチトマト…適宜、しめじ…適宜、ニンニク…2個、アンチョビ…3本、唐辛子…1本、塩・胡椒…適宜

【作り方】
①ニンニクは皮をむき、薄くスライス、唐辛子は中の種をとり輪切りに、アンチョビは細かく切っておく。ニンニク、唐辛子、アンチョビを耐熱の器に入れる。
②①にオリーブオイルをたっぷり入れ、火にかけてニンニクが色づいてきたら、むきエビ、石突きをとったしめじ、へたをとったプチトマトを加え煮込んだら出来上がり。

ジロロモーニパスタが食べられるカフェ

この度、ジロロモーニシリーズの食材を食べることのできるカフェが東京都港区白金台にある東京大学医科学研究所の近代医科学記念館内にオープンしました。

このカフェの名称は、「オーガニック・ラボカフェ・チャオベッラ ウイズ ジロロモーニ」といい、西麻布にあるオーガニックイタリアンレストラン「チャオベッラ」が運営をしています。

東京大学医科学研究所キャンパスは東京とは思えないほど緑が多い素晴らしい環境です。その正門を入るとすぐ先に「近代医科学記念館」があります。そこには日本の近代医科学の歴史物などが展示されており、どなたでも入場ができます。

お近くにおいでの際は、是非一度お立ち寄りいただき、ジロロモーニシリーズのメニューをお楽しみください。ピオワイン(オーガニック)もお飲みいただけます。



近代医科学記念館外観



館内のカフェ

営業:12:00~20:00(ラストオーダー19:30) 定休日:月・火

所在地:東京都港区白金台4-6-1

東京大学医科学研究所 近代医科学記念館

白金台駅(東京メトロ南北線、都営地下鉄三田線)出口2から徒歩1分

東京大学医科学研究所表門を入り、20m先左手

電話番号:03-6450-4828

Facebook: <https://www.facebook.com/ciabellagirolomoni>

創健社のひな祭り

国産野菜の五目ちらし寿司

国内産野菜(人参、れんこん、干びょう、しいたけ)と国内産大豆の油揚げなどの具材を、創健社「越前小京都の有機純米酢」で仕上げた五目ちらし寿司の素。2合用(2~3人前)

【原材料】野菜(人参、れんこん、干びょう、しいたけ)、砂糖、有機米酢、油揚げ(遺伝子組換えでない)、食塩、醤油(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、カツオエキス、酵母エキス

商品コード:120669 税込価格:486円(本体価格:450円)
内容量:150g
入数:10 賞味期間:1年



生しぼりこや豆腐入り 切り干し大根&人参ミックス

国内産有機野菜(大根&人参)と国内産大豆の生しぼりこや豆腐をバランスよくミックスした、かんたん便利な乾燥調理素材です。水洗いや水に浸して戻すだけで様々なお料理にお使い頂けます。

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

商品コード:150605 内容量:30g
税込価格:314円(本体価格:290円)
入数:50 賞味期間:6ヶ月



越前小京都のすし酢

伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢、国内産の粗糖、海塩、昆布だしだけで仕上げた、まろやかで香り華やかなすし酢。

【原材料】米酢[米(福井、石川、秋田)]、砂糖(鹿児島県喜界島)、食塩(長崎県対馬)、昆布だし(北海道)

商品コード:110409
税込価格:584円(本体価格:540円)
内容量:360ml
入数:12 賞味期間:1年



九州産 椎茸 香信

九州産の原木乾燥しいたけです。戻りが早く、味付けしやすく、どのような料理にも最適です。

【原材料】しいたけ[原木(九州)]

商品コード:150636
税込価格:1,026円(本体価格:950円)
内容量:80g
入数:30 賞味期間:1年



無漂白のかんぴょう

栃木県産の夕顔の実を紐状にむき、真夏の太陽熱で干し上げた無漂白かんぴょうです。硫黄くん蒸処理はしていないので柔らかく、かんぴょう本来の芳香と風味は格別です。

【原材料】ユウガオの実(栃木)

商品コード:150160
税込価格:314円(本体価格:290円)
内容量:30g
入数:30 賞味期間:1年



紅しょうが(細切)

国内産しょうがを国内産特別栽培の梅から作った梅酢で丁寧に漬け込みました。化学調味料・着色料・保存料無添加。食べやすく細切にカットしています。

【原材料】しょうが、漬け原材料(梅、しそ、食塩)

商品コード:121992
税込価格:270円(本体価格:250円)
内容量:60g
入数:30 賞味期間:6ヶ月



生しぼり凍み豆腐

国内産有機栽培(転換期間中)大豆使用。大豆を生のまましばった「生しぼり製法」で、大豆が持つ風味が生きてます。重曹など膨軟剤は不使用。膨軟剤を使用しておりませんので、調理前に必ず湯戻しをしてお使い下さい。

【原材料】有機丸大豆(国内産、遺伝子組み換えでない)、豆腐用凝固剤

商品コード:120080 内容量:8個入(65g)
税込価格:454円
(本体価格:420円)
入数:30 賞味期間:6ヶ月



はつゆき屋 あま酒

国内産のうるち米ともち米を原料とし、こうじの力だけで自然糖化された、あっさりした甘みの昔ながらの甘酒。砂糖は使用しておりません。5~6名様でお召上がり頂けます。

【原材料】米こうじ(国内産)・米(九州)・もち米(九州)

商品コード:090462 内容量:300g
税込価格:357円
(本体価格:330円)
入数:30 賞味期間:4ヶ月



NEW
item

新商品のご案内

丸俊 そのまま食べるかつおスライス 入荷済み

枕崎産鰹節をそのままおいしく食べられるよう、特許製法で半生タイプにしました。おやつ、お酒の肴、御飯のお供に、野菜や漬物と一緒に召し上がりいただけます。DHA1000mg、EPA140mg、アンセリン(ペチド)89mg、カルノシン(ペプチド)18mg(各100g中)含有。

【原材料】かつお、発酵調味料、醤油(本醸造)、砂糖(三温糖)、魚醤(魚介類)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

商品コード:120374 内容量:70g

税込価格:540円(本体価格:500円)

入数:25 賞味期間:6ヶ月



4 978641 041781



SDMR社 オーガニック粒マスタード 2月中旬入荷予定

有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。有機認定機関のECOCERTで認証されたフランス ローズ=アルブに位置するSDMR社で製造し、(一財)食品環境検査協会でも有機加工品(輸入業者)に認定された、(株)ナイキフーズで格付けしたマスタードです。「Ma Pincee(マ パンセ)」のブランドは日本語で直訳すると「私のひとつかみ」で「健康的でバランスの取れた食生活をこのひとつかみでお手伝いをします」という意味をこめています。

【原材料】有機マスタード種子:カナダ産、有機りんご酢:フランス産、食塩

商品コード:110246 内容量:90g

税込価格:486円(本体価格:450円)

入数:10 賞味期間:1年6ヶ月



4 538235 000305



JAいなば 砂丘らっきょう佃煮(醤油味) 2月中旬入荷予定(数量限定品)

らっきょうの一大産地、鳥取砂丘らっきょうは色白でシャキシャキとした歯応えが自慢で絹の歯触りと言われており、高い評価を戴いております。この砂丘らっきょうを醤油味でコトコトと煮込んで佃煮に致しました。煮込んでもしっかりとした食感が残っており、ご飯のお供や酒の肴にピッタリです。

【原材料】らっきょう(鳥取県産)、しょうゆ、砂糖、かつおだし、本みりん、清酒、昆布エキス、ごま、ごま油、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

商品コード:121194 内容量:150g

税込価格:627円(本体価格:580円)

入数:25 賞味期間:5ヶ月



4 908603 310013



中水食品工業 帆立ほぐし スタンドパック袋 3/1リニューアル

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。アレンジメニューが簡単・便利です。そのままだけはもちろんですが、炊込みご飯の具、お茶漬の具、チャーハンの具、サラダにトッピング、おにぎりの具材などさまざまな料理に活用できます。容器がガラス瓶からスタンディングパックになりました。(126306からのリニューアル)

【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)

商品コード:126309 内容量:80g

税込価格:540円(本体価格:500円)

入数:15 賞味期間:4ヶ月



4 962444 291542



TSUKURU

2月中旬入荷予定

ナチュラルエナジードリンクORGANIQ

自然由来の原料にこだわり、欧州の代表的なオーガニック認証機関であるECOCERTの認証をはじめ世界のオーガニック認証を取得した全く新しいエナジードリンクです。

【原材料】ショ糖、アサイエキス、ガラナエキス、マテ茶エキス、ビタミンC、クエン酸、二酸化炭素

商品コード:090369 内容量:269ml

税込価格:361円(本体価格:334円)

入数:24 賞味期間:1年6ヶ月

発注単位:24



4 580476 390011



ウェルネスハウス vitalizeブロックのど飴 2月上旬入荷予定

うがい、体に入ってくる有害物質を防ぐ有効な手段ですが、人前や外出時に何度もうがいをする訳にはいきません。シイタケ菌糸体培養培地抽出物にはうがいと同様のブロック性があります。閉鎖された交通機関、映画館やショッピングモールなどでの対策に最適です。1粒にはシイタケ菌糸体抽出物(LEM)が560μg含まれていますのでブロックが強い。

【原材料】砂糖(タイ・オーストラリア・南アフリカ・フィジー・ブラジル・コスタリカ・日本)、水飴(アメリカ・北海道・鹿児島)、抹茶(愛知県)、植物性油脂(ヤシ/フィリピン・大豆/アメリカ)、緑茶抽出物(中国)、L-メントール(中国・インド)、シイタケ菌糸体抽出物(千葉県)

商品コード:161111 内容量:75g

税込価格:918円(本体価格:850円)

入数:20 賞味期間:1年



4 560398 340325



SOKEN Information

パッケージ表記変更のお知らせ

◎創健社 ベに花マヨネーズ 300g(商品コード:110562)

◎創健社 ベに花マヨネーズ 500g(商品コード:110565)

2015年1月以降製造分よりパッケージの表記を一部変更致します。パッケージに長年記載しておりました商品特長等の表記について、よりわかりやすい表現に変更いたします。本件に伴う内容量・価格の変更はありません。

【パッケージ表面変更点】

・(旧)一番しぼりのべに花一番(高オレイン酸)使用→

(新)圧搾製法のべに花一番(高オレイン酸)使用

・(旧)ヘルシーなオレイン酸60%(脂肪酸中)→

(新)注目のオレイン酸60%(脂肪酸中)

【パッケージ裏面変更点】

・(旧)オレイン酸は、健康保持機能が期待できる脂肪酸として注目されています。→(新)オレイン酸は、熱に強く酸化されにくい脂肪酸として注目されています。

◎創健社 えごま一番胡麻ドレッシング 150ml(商品コード:110626)

本商品は現在、圧搾一番しぼりのえごま油を使用しており、ラベル表面に「一番しぼりえごま油使用」と表示しておりますが、今後の原料の安定供給を鑑み「圧搾製法えごま油使用」の表示に変更させていただきます。

本体価格:450円 入数:12 賞味期間:240日

JANコード:4901735018499

原材料:練りごま、砂糖、醸造酢、食用植物油(えごま油、ごま油)、しょうゆ【大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む】、食塩、ごま

パッケージデザイン変更のお知らせ

◎東京フード 五穀黒ぜんざい 180g(商品コード:160144)

新デザインは、レシピ情報へのQRコードを追加したデザインになります。QRコードを利用してレシピ情報へのアクセスが可能になります。3月頃より変更予定。

本体価格:370円 入数:10 賞味期間:540日

JANコード:4993761003198

原材料:砂糖、小豆、大麦、黒米、赤米、ごま、食塩

価格変更のお知らせ

◎扇屋食品 噛みなさいまるごとやきいか 95g(商品コード:161108)

本体価格:旧)640円→新)748円

◎扇屋食品 噛みなさいまるごとやきいか 170g(商品コード:161109)

本体価格:旧)1,050円→新)1,165円

原料の価格高騰などにより価格が変更になります。2月1日より。

休止商品のお知らせ

◎雲南農業協同組合 仁多切り餅(白・個包装) 500g(商品コード:125280)

在庫なくなり次第休止となります。

◎ジャフマック 島根県産たけのこ水煮 230g(商品コード:121478)

今年度産のたけのこが品薄となり、新物がでる五月頃まで休止となります。

◎おいしい おいしい塩のど飴 62g(商品コード:160577)

4月頃までメーカーにて休止となります。

◎ゼンケン 一人用電熱マット ZMT-75C(直送)(商品コード:181027)

◎ゼンケン 足入れ電熱マット ZMT-50F(直送)(商品コード:181029)

◎ゼンケン デスクヒータースポットウォーム RH-151(直送)(商品コード:181020)

今シーズン完売のため休止となります。

終売商品のお知らせ

◎鮭炊き込みご飯の素 2合用 135g(商品コード:121684)

原料の価格が高騰及び不足のため2月末に弊社納品商品をもって終売。

◎帆立ほぐし 100g(商品コード:126306)

スタンドパック帆立ほぐし80g(商品コード:126309)にリニューアルとなります。

リニューアル品の詳細はページ上段の新商品のご案内でご紹介しています。

2月のカレンダー							3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	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28
お休みさせていただきます。							29	30	31				

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。