

2015
March

3

通巻505号

SOKEN.SHA

News

LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

「野菜バイオン」 新発売

“動物性原料不使用、化学調味料・酵母エキス不使用”

野菜の旨みを凝縮した使いやすい顆粒タイプのバイオン(スティック入り)を新発売いたします。様々なお料理にお役立てください。

おすすめ① 純植物性

7種類の野菜(玉ねぎ・人参・トマト・とうもろこし・にんにく・セロリ・しょうが)の旨みに有機べに花油のまろやかな味わいを合わせ、深みのあるコクを引き出しました。動物性の油脂、エキスなど動物性原料を一切使用せずに、植物素材のみで作りました。野菜料理にお使いいただくのはもちろん、お肉や魚介を使ったお料理に使うと素材の味が引き立ち風味が一層豊かになります。

おすすめ② 化学調味料・酵母エキス不使用

素材の風味を大切にし、化学調味料・酵

《おすすめかんたんレシピ》

ベジタブルカレーピラフ

【材料】(2人分)

米…1合、餅あわ…大さじ1、玉ねぎ…1/4個、人参…1/2本、レーズン…10g、水…180ml、野菜バイオン…1/2本、植物素材のカレーフレーク…大さじ2、塩・胡椒…適宜、オリーブオイル…適宜

【作り方】

- ①米と餅あわをさっと研ぎ、水に浸水しておく。(冬は1時間ほど、夏は30分ほど)
- ②玉ねぎ、にんじんはみじん切りにしておく。
- ③フライパンにオリーブオイルを入れ、火にかけてをしんなりするまで炒める。
- ④炊飯器に①と②を入れる。
- ⑤少量のお湯(分量外)にカレーフレークを入れよく溶き、④に入れ、野菜バイオン、レーズンも加えてよく混ぜる。
- ⑥炊飯器のスイッチを入れ、ごはんを炊き上げ、炊きあがったら一度良くまぜ、塩・胡椒で味を調える。
- ⑦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。



母エキスを使用しておりません。

おすすめ③ 使いいろいろ

スープやシチュー・ポトフなどの煮込み料理、パスタ・ピラフ・グラタン・ドレッシングの味付け、ハンバーグの下味付けなど幅広くお使いいただけます。

【使用方法】

野菜スープ(1袋で2人分)

- ①器に1袋の中身をあけます。
- ②熱湯を300ml注ぎます。
*お好みにより熱湯の量は加減してください。
- ③軽くかきまぜてお召し上がりください。

具沢山のトマトスープ

【材料】(2人分)

押し麦…大さじ2、玉ねぎ…1/2個、ズッキーニ…1本、レンコン…3cm、しめじ…1束、かぼちゃ…100g、豆(ゆでたもの)…30g、野菜バイオン…1本、トマトピューレ…100g、塩・胡椒…適宜、オリーブオイル・バルサミコ酢…適宜

【作り方】

- ①玉ねぎ、ズッキーニ、れんこん、かぼちゃは1cm角ぐらいに切っておく。しめじは石づきを取りほぐしておく。
- ②鍋にオリーブオイルを入れ、玉ねぎ、ズッキーニ、レンコンを軽く炒める。
- ③②に押し麦、かぼちゃを加え、ひたひたになるまで水(分量外)を入れ、沸騰したら野菜バイオンを加える。
- ④野菜に火が通ったらトマトピューレ、バルサミコ酢、豆を加え弱火で煮る。
- ⑤塩・胡椒で味を調え出来上がり。
*お好みで粉チーズを加えたり、茹でたショートパスタのソースなど色々アレンジができます。



野菜バイオン

商品コード:110778

税込価格:303円(本体価格:280円)

内容量:5g×7本

入数:10×6

賞味期間:1年



4 901735 022106

【原材料】澱粉分解物(タピオカ:タイ他海外)、食塩(兵庫)、野菜パウダー(玉ねぎ(フランス、エジプト)、人参(国内産)、トマト(スペイン)、とうもろこし(アメリカ:遺伝子組換えでない)、粉末小麦発酵調味料(小麦:フランス、ドイツ他海外)、香辛料【にんにく(アメリカ)、生姜(ベトナム)、セロリ(インド、スペイン、オランダ他海外)、黒胡椒(東南アジア)】、粉末醤油【大豆(アメリカ、インド:遺伝子組換えでない)、小麦(日本他海外)】、食用植物油(有機べに花油:オーストラリア)、馬鈴薯澱粉(日本他欧州)

*澱粉分解物はタピオカ澱粉から作られた食品素材で、バイオンを溶けやすく顆粒状にするために使用しています。

*粉末小麦発酵調味料は小麦を主原料に発酵させて作った調味料です。

*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。

《姉妹品》

チキンコンソメ

チキンの旨み、まろやかなコクと自然なおいしさを凝縮した使いやすい固形コンソメ。アルミ蒸着個包装なのでおいしさ長持ち。

商品コード:110696

税込価格:260円

(本体価格:240円)

内容量:45g(4.5g×10個)

入数:10×6

賞味期間:1年



4 901735 018550



冷たい食べるサラダ

【材料】(2人分)

《お好みの野菜》
ブロッコリー、ズッキーニ、トマト、おくらなど……………適宜
《冷たいコンソメスープ》
水…300ml、野菜バイオン…1本、粉寒天または粉ゼラチン

【作り方】

- ①野菜はゆでる、または炒めておく。
- ②粉寒天や粉ゼラチンを入れる。(使い方は商品の説明の分量にあわせてください。
- ③器に②を少し入れ、①を彩りよく加え、②と①を重ねる。
- ④ラップをして、冷蔵庫に入れ、冷やして出来上がり。
*とうもろこし、人参、グリーンピース、かぼちゃ、ピーマンなどは茹でて小さな角切りに、また茹でた豆やじゃがいもなど色々な野菜をお試し下さい。またお好みで生クリームや豆乳などをトッピングしてもおいしいです。



ジロロモーニ 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人分)

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
.....適宜

【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。



あさりのワイン蒸し

【材 料】(2人分)

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2
あさり.....1パック(約20個)
白ワイン.....50ml
パセリ(みじん切り).....適宜

【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、鍋のフタをしなから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。



温野菜ソース

【材 料】(2人分)

タマネギ、人参、ブロッコリー、カリフラワー、きぬさやなど
好きな野菜.....適宜
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.....60ml
塩・こしょう.....適宜

【作り方】

- ①好きな野菜を適当な大きさに切りゆです。
- ②フライパンにバルサミコ酢を入れ、弱火で軽くとろみがつく程度まで煮詰めます。
- ③最後にオリーブオイルを入れてソースは完成です。
- ④①の野菜を盛りつけ、③のソースをかけて出来上がり。



大根おろし

【材 料】(2人分)

大根.....5cm
ぶり、いわし、さんまなど青魚
.....適宜
有機バルサミコ酢.....適宜

【作り方】

- ①魚に塩を振り、魚焼きまたはフライパンで焼きます。(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、水分を少し取ります。
- ③魚が焼けたら器にもり、大根おろしを添え、上からバルサミコ酢をかけて出来上がり。



有機バルサミコ酢

イタリア北部エミリア・ロマーニャ州モデナで自家栽培された有機ぶどうを使用し、丹念に醸造・熟成して作り上げた酸味と甘みのバランスの良い有機バルサミコ酢。

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



【原材料】有機ワインビネガー(イタリア)、有機濃縮ぶどう果汁(イタリア)



バルサミコ酢ドレッシング

【材 料】(2人分)

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2
地中海天日塩.....適量
有機黒こしょう.....適量
にんにく(みじん切り).....適宜

【作り方】

- ①黒こしょうは必ずひきたてを使いましょう。(たっぶり目)
- ②にんにくはチューブタイプでもOKです。
- ③バジルやパセリ、オレガノなどをお好みで加えてください。
- ④ジロロモーニトマトピューレを加えればトマト風味ドレッシングに。



チキンソテーバルサミコソース

【材 料】(2人分)

鶏もも肉.....1枚(300g)
塩・胡椒.....少々
有機エキストラヴァージンオリーブオイル.....大さじ2
有機バルサミコ酢.....大さじ5
お好み野菜(パプリカ・ズッキーナ等).....適宜

【作り方】

- ①鶏肉に塩・胡椒で下味をつけ、皮を下にしてじっくり焼きます。
- ②パリッと香ばしく色づいたら余分な油を取り除き、オリーブ油を加えて反対側をふたをして焼きます。
- ③鶏肉に火が通ったら取り出し、食べやすい大きさに切っておきます。
- ④油をふいたフライパンにバルサミコ酢を入れとろみが出るまで弱火で加熱します。
- ⑤オリーブオイルで炒めたお好み野菜と鶏肉を加え軽く炒めて出来上がり。



ヨーグルトクリーム バルサミコソース添え

【材 料】(2人分)

プレーンヨーグルト・お好みのフルーツ.....適量
バルサミコソース
有機バルサミコ酢.....大さじ3
喜界島粗糖.....大さじ3

【作り方】

- ①ボールにボールよりもひとまわり大きいザルをのせ、ザルにキッチンペーパーをします。
- ②①にプレーンヨーグルトを流し込み、ラップをして冷蔵庫で一晩水切りをします。(ヨーグルトが半量くらいになるまで)
- ③鍋にバルサミコソースの材料を入れ、半量くらいになるまで弱火で煮詰めます。
- ④器に②とお好みのフルーツを盛り付け、③をかけて出来上がり。



NEW
item

新商品のご案内

チョココー 焼きあごだし うすいろ

長崎県産焼き飛魚(あご)の上品なだしを利かせた、うすいろタイプのだし醤油。お吸い物やお雑煮、煮物などに美味しくお使いいただけます。

【原材料】原材料名:しょうゆ[大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む]、砂糖、食塩、焼き飛魚(あご)、酵母エキス、魚醤、アルコール

商品コード:119838 内容量:300ml
税込価格:476円(本体価格:440円)
入数:12 賞味期間:1年



チョココー 有機醤油密封ボトル

有機JAS認定の大豆・小麦・米(いずれも有機栽培後も、収穫・輸送・保管時等一切の非有機原料が混入しないよう管理されたもの)を使用し、塩は天日塩を使い発酵・熟成させました。有機JAS規格にそって「有機加工食品生産行程管理者」の認定を受けた工場生産した、JAS規格・特級「超特選」こいくち醤油です。一滴から欲しい分まで取り出せる「密封ボトル」を使用しています。

【原材料】有機小麦(カナダ)、有機大豆(アメリカ)、食塩(メキシコ)、有機米(アメリカ)

商品コード:110515 内容量:210ml
税込価格:389円(本体価格:360円)
入数:10 賞味期間:1年6ヶ月



丸島 純正醤油濃口(デラミボトル)

醤油造りに最適な気候・風土に恵まれ、醤油醸造400年の歴史ある小豆島にて伝承された技術で丸大豆、小麦を原料にじっくりと熟成させたJAS規格本醸造・特級醤油です。

【原材料】大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩

商品コード:260020 内容量:200ml
税込価格:394円(本体価格:365円)
入数:20 賞味期間:1年6ヶ月

メイドオブオーガニクス
オリジナルハブラシ

日本初の歯のホワイトニングサロン『ティースアート』との共同開発による歯と歯ぐきのための歯ブラシ。小さなヘッドと、持ちやすいストレートハンドル、歯周ポケットまで届く極細毛が、歯と歯ぐきの間の汚れを効果的に落とします。

【原材料】ABS樹脂、ナイロン

商品コード:191203 内容量:1本
税込価格:368円
(本体価格:340円)
入数:12



ブラウンライズドリンク GEN-MY

水と玄米だけでできた植物性酵素ドリンクです。飲むだけで簡単に玄米が摂取できます。農業・化学肥料不使用の福井県産・特別栽培米のコシヒカリを使っています。砂糖・甘味料は不使用で玄米のでんぷん質を酵素の力でオリゴ糖に分解しています。3月中旬入荷予定

【原材料】玄米(福井県産コシヒカリ・特別栽培米)

商品コード:090219 内容量:195ml
税込価格:297円(本体価格:275円)
入数:30 賞味期間:1年 発注単位:30



山形食品 山形代表 ら・ふらんす

山形県産ラ・フランスを搾った果汁100%のストレートジュースです。
3月上旬入荷予定

【原材料】西洋なし(ラ・フランス)

商品コード:090487 内容量:160g
税込価格:154円(本体価格:142円)
入数:30 賞味期間:1年 発注単位:30



メイドオブオーガニクス マウスウォッシュ

刺激が少ないマイルドな使用感で口内をさっぱりと洗浄し、セイヨウハッカ葉エキスが口臭を防ぎます。水で10倍程度に薄めて、うがいをするように口内全体に行き渡らせて吐き出します。食事の後や外出前など気になるときにお使い下さい。

【原材料】水(溶剤)、アロエベラ液汁(湿潤剤)、エタノール(溶剤)、炭酸水素Na(pH調整剤)、セイヨウハッカ油(香料)、ステビアエキス(香味剤)、ビターオレンジ果皮エキス(香料)、キサンタンガム(増粘剤)、海塩(保湿剤)、パセリエキス(香料)、セイヨウハッカ葉エキス(香料)、ローズマリーエキス(香料)、セージ葉エキス(香料)、タチジャコウソウエキス(香料)、オリーブ葉エキス(湿潤剤)、グリセリン(溶剤)

商品コード:191200 内容量:125ml
税込価格:1,620円
(本体価格:1,500円)
入数:12 使用期間:2年

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

「パンプーパウダー」、「天然シリカ」を使った、オーガニック成分96.3%のホワイトニングトゥースペースト。発泡剤、合成保存料、界面活性剤、人工香料、人工着色料は一切使用しておりません。アロエベラ液汁をベースにした、穏やかでスッキリとした使用感です。

【原材料】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、ステビアエキス、パンツァラリジンアセア、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、サボンツウエキス、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

商品コード:191204 内容量:130g
税込価格:2,376円(本体価格:2,200円)
入数:12 使用期間:2年



山形食品 山形代表 もも

山形県産の白桃を使った果汁100%のストレートジュースです。
3月上旬入荷予定

【原材料】もも

商品コード:090485 内容量:190g
税込価格:154円(本体価格:142円)
入数:30 賞味期間:1年 発注単位:30



山形食品 山形代表 かき

山形県産(庄内産)柿を搾った果汁100%のストレートジュースです。
3月上旬入荷予定

【原材料】柿(庄内柿)

商品コード:090488 内容量:160g
税込価格:154円(本体価格:142円)
入数:30 賞味期間:1年 発注単位:30



メイドオブオーガニクス マウスフレッシュナー

携帯に便利なマウスリフレッシュスプレー。人に会う前や食事後など、口内や息が気になるときにお使いください。オーガニックペパーミントが口臭を予防し、口内を清潔に保ちます。

【原材料】水(溶剤)、アロエベラ液汁(湿潤剤)、エタノール(溶剤)、炭酸水素Na(pH調整剤)、セイヨウハッカ油(香料)、ステビアエキス(香味剤)、ビターオレンジ果皮エキス(香料)、キサンタンガム(増粘剤)、海塩(保湿剤)、パセリエキス(香料)、セイヨウハッカ葉エキス(香料)、ローズマリーエキス(香料)、セージ葉エキス(香料)、タチジャコウソウエキス(香料)、オリーブ葉エキス(湿潤剤)、グリセリン(溶剤)

商品コード:191201 内容量:25ml
税込価格:1,080円
(本体価格:1,000円)
入数:20 使用期間:2年

メイドオブオーガニクス
ハミガキセット ミント

「トゥースペーストミント25g」と「オリジナル歯ブラシ」が専用ポーチに入ったお得なセット。

【原材料】トゥースペースト ミント…アロエベラ液汁、エタノール、水、キサンタンガム、炭酸水素Na、海塩、オリーブ脂肪酸K、ヤシ脂肪酸K、炭酸Ca、スベアミント油、セイヨウハッカ油、ステビアエキス、ティーツリー葉油、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、タチジャコウソウエキス、オリーブ葉エキス、グリセリン オリジナル歯ブラシ…柄:ABS樹脂/毛:ナイロン

商品コード:191202 内容量:25g
税込価格:908円
(本体価格:840円)
入数:10 使用期間:2年



山形食品 山形代表 ぶどう(白)

華やかな香りと軽やかな酸味が特徴のナイヤガラとほどよい甘みのデラウエアを独自の製法でブレンドしました。3月上旬入荷予定

【原材料】ぶどう

商品コード:090486 内容量:190g
税込価格:154円(本体価格:142円)
入数:30 賞味期間:1年 発注単位:30



山形食品 山形代表 とまと

山形県内の農家と契約栽培した加工専用の完熟したトマトをそのまま搾り、フレッシュバックした無塩のジュースです。3月上旬入荷予定

【原材料】トマト

商品コード:090499 内容量:190g
税込価格:154円(本体価格:142円)
入数:30 賞味期間:2年 発注単位:30



チルド新商品のご紹介

※マーガリン等の冷蔵品を含めて
20個以上でご注文ください。

パンドラファーム カリカリ梅 3月上旬入荷予定
着色料と保存料は使用せず、おいしいかりかり梅をつくりました。かりかりとした歯ごたえを楽しんでいただくために、梅を少し大きめにカットしています。

【原材料】梅(奈良県、和歌山県、三重県)、漬け原材料[しそ(国産)、食塩]、貝殻末焼成カルシウム

商品コード:040188 内容量:60g
税込価格:411円(本体価格:380円) 入数:30
賞味期間:3ヶ月



遠忠食品 荳胡麻入り高菜炒め 3月上旬入荷予定
九州産の高菜を細かく刻み、米油でサッと炒めてから埼玉県産の荳胡麻を加え、香ばしさと高菜の食感が楽しめるお惣菜です。

【原材料】高菜、醤油(小麦、大豆を含む)、えごま、魚醤、発酵調味料、砂糖、植物油、唐辛子、米酢、こしょう(白こしょう)、酒(料理酒)

商品コード:121494 内容量:90g
税込価格:400円(本体価格:370円) 入数:80
賞味期間:3ヶ月



北村物産 伊勢志摩生わかめ 3月上旬入荷予定
三陸の肉厚わかめと鳴門のつるりとしたのど越しの両方の特徴をもつ伊勢志摩産わかめです。

【原材料】食塩、わかめ(伊勢志摩産)

商品コード:159203 内容量:120g
税込価格:376円(本体価格:348円) 入数:20
賞味期間:2ヶ月



遠忠食品 揚げごぼう甘酢漬 3月上旬入荷予定
国内産のごぼうをきんぴらのように細くカットした後、菜種油でサッと揚げ、甘酢をからめて後を引くおいしさに仕上げたおそうざいです。

【原材料】菜種油(菜種:遺伝子組換えでない)、砂糖、片栗粉、醤油(小麦大豆を含む)、水飴(麦芽水飴)、りんご酢、食塩、寒天、かつおだし、一味唐辛子、

商品コード:121495 内容量:80g
税込価格:422円(本体価格:390円) 入数:80
賞味期間:3ヶ月



商品名	商品コード	内容量	税込価格(本体価格)	入数	賞味期限	JANコード
ガロニ社プロシュート(24ヶ月熟成)	120252	40g	1,188円(1,100円)	50	3ヶ月	4580245332167
もち生麩	123130	160g	573円(530円)	100	6ヶ月	4976976301310
よもぎもち麩	123131	160g	594円(550円)	100	6ヶ月	4976976301303
手作りカマンベールチーズ(缶)	124125	135g	1,059円(980円)	6	4ヶ月	4908118525261
手作りカマンベールチーズ(缶)	124126	130g	1,059円(980円)	6	4ヶ月	4908118523045
手作りゴーダチーズ	124127	120g	746円(690円)	20	3ヶ月	4908118505478
遠忠食品 いかあられ	121491	60g	448円(414円)	80	3ヶ月	4964773088190
遠忠食品 ビーナッツ味噌	121492	80g	422円(390円)	80	3ヶ月	4964773030137
遠忠食品 きゃらぶき	121493	100g	400円(370円)	80	3ヶ月	4964773004459

SOKEN Information

パッケージ表記変更のお知らせ

◎創健社 オーガニックペに花香味ドレッシング和風 150ml(商品コード:110788)
有機JAS認定機関が「ECOCERT」に変更となりました。内容量・JANコード・価格等の変更はありません。

◎ジャフマック 醗酵カシス飲料 565ml・醗酵カシスメガサイズ 1800ml
原材料に甜菜糖液糖、甜菜糖オリゴ糖蜜が追加になります。味の変化はほとんどありません。また、栄養成分表示、商品コード、JANコードが変更になります。平成27年3月2日よりリニューアル品の出荷予定です。

醗酵カシス(飲料)565ml 商品コード:旧)090334→新)090457
JANコード:旧)49719690000041→新)49719690000386

醗酵カシス(メガサイズ)1800ml 商品コード:旧)090455→新)090458
JANコード:旧)49719690000287→新)49719690000416

〈新表示〉原材料:カシス(ニュージーランド産)、甜菜糖、甜菜糖液糖、甜菜糖オリゴ糖蜜
栄養成分表示:100ml当り エネルギー296kcal、たんぱく質0.1g、脂質0g、炭水化物73.8g、ナトリウム3mg、ポリフェノール330mg

◎池田食品 匠の味焼カシュー

原料高騰等のため、価格が変更になります。それに伴い商品コード、一部原材料の表記が変更になります。4月1日より。

商品コード:旧)160980→新)160192 内容量:旧)110g→新)98g
一括表示:旧)1(原材料の一部に大豆を含む)→新)1(原材料の一部に大豆、鶏肉を含む)

パッケージ一部変更のお知らせ

◎創健社 えごま一番100 110g(商品コード:100025)

化粧箱のフタの封印シールを廃し、代わりにピンキャップ部分に透明シュリンクフィルム装着しました。これに伴いサイクルマークの材質表示の変更をし、「(創)えごま一番 270g」及び「(創)えごま一番200g(デラミボトル)」と表記内容を統一しました。

価格等変更のお知らせ

◎グリーンリーフ とろろん 160g(商品コード:120998)

◎グリーンリーフ とろろん ごまだれ 160g(商品コード:120999)

◎グリーンリーフ とろろん 三杯酢 160g(商品コード:121000)

天草の不漁により原料価格が高騰、また資材、運賃等の高騰の為価格が変更になります。今シーズン入荷分より。

とろろん 160g 本体価格:160円→166円

とろろん ごまだれ・三杯酢 各160g 本体価格:各190円→各196円

◎天間林流通加工 青森県産乾燥スライスにんにく 30g

青森県産にんにく原料の高騰などから3月1日より内容量が30gから18gになります。JANコード、商品コードも変更になります。

商品コード:121999→122016 本体価格:400円 内容量:30g→18g

JANコード:旧)4580264160086→新)4580264160093

◎カワシマ 秋鮭焼ほぐし 80g(商品コード:121190)

原材料及び包装資材価格の上昇等のため、価格が変更になります。4月1日より。
本体価格:旧)500円→新)594円

◎創健社 有機栽培くるみ 45g(商品コード:161852)

◎創健社 有機栽培ブルー(種抜き) 110g(商品コード:161851)
原料の価格高騰、輸送コストの増大などにより、4月1日より価格が変更になります。価格変更に伴うJANコードなどの変更はありません。

くるみ 本体価格:旧)470円→新)560円

ブルー 本体価格:旧)470円→新)570円

休止商品のお知らせ

◎おいしい塩のど飴 62g(商品コード:160577)

現在庫なくなり次第休止、秋口再開予定。

◎創健社 ビッグアーモンドチョコ 400g(商品コード:160681)

◎創健社 ミルクチョコレート 70g(商品コード:160684)

終売商品のお知らせ

在庫なくなり次第終売になります。

◎やさしいみかん 295g(商品コード:120978)

◎やさしいしらぬい 295g(商品コード:120979)

◎おいしい トマトジュース 500ml(商品コード:090508)

下記サンコーの商品が3月中旬頃に終売になります。

◎えびっ子チップ 30g(商品コード:530505)(直送)

◎玄米を食べる飴 90g(商品コード:530573)(直送)

◎えびポリせん 55g(商品コード:530708)(直送)

◎野菜かすてら 80g(商品コード:530734)(直送)

◎大豆たっぷりかりんとう 80g(商品コード:530738)(直送)

◎抹茶寒天 100g×2(商品コード:530707)(直送)

下記商品3月末をもって販売終了となります。

◎メドオボーガニクス デオドラントロールオン マンダリン 70ml(商品コード:191123)

◎メドオボーガニクス デオドラントロールオン パーミント 70ml(商品コード:191137)

◎メドオボーガニクス デオドラントロールオン バニラ 70ml(商品コード:191138)

◎メドオボーガニクス デオドラントロールオン 無香料 70ml(商品コード:191139)

◎パーフェクトポーション ナチュラルハンドジェル 50ml(商品コード:191152)

◎ブラグアロマスタンドセット プリースイージー ホワイト(商品コード:191148)

◎ブラグアロマスタンドセット プリースイージー ブラック(商品コード:191149)

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