

LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

予約限定梅干 平成27年産新物「吉野の里の南高梅」

“奈良県吉野地方産・特別栽培南高梅使用”

7月31日(金)締切り

今年も奈良県吉野地方で丹精込めて特別栽培された平成27年産南高梅を使用した梅干「吉野の里の南高梅」をご案内いたします。今年は新たに手土産にもお使いいただける800gの品(中粒のみご用意)が加わります。お届けは10月上旬以降を予定しておりますが、収穫量に限りがありますのでお早めにご注文ください。

〈こだわり① “特別栽培”と“産地限定”〉

歴史ある梅の産地、奈良県吉野地方で特別栽培された南高梅を、6月から7月上旬にかけて、一粒一粒、梅干しに最適な熟度を見極め手摘みにて収穫します。漬け込みはまるやかな味ののりを残した平釜塩、国内産のしそ(しそ漬で使用)のみで行います。

*特別栽培農産物とは:対象となる農産物がその地域で一般的に栽培される方法と比べ、化学農薬(使用回数)や化学肥料(窒素成分量)について50%以下に制限し栽培された農産物のことです。

〈こだわり② “土用干し”と“天日返し”〉

7月下旬(夏の土用の頃)からお盆位までに梅を一粒一粒丁寧に並べて3日間ほど天日干しを行います。長時間強い日差しに当てると皮が破けてしまうため、天日干し期間中は毎日早朝のうちに天日返し(日に当てる面を変える)作業を行います。夏の強い日差しに当てることによって良い水分となり、食感がふっくらとして風味・保存性が向上、またしそ漬は鮮やかな色に仕上がります。



本商品の梅が作られる梅園【本年3月25日撮影】



しそ漬:大粒(左)・中粒(右)



白干:大粒(左)・中粒(右)

商品名	内容量	商品コード	JANコード	税込価格(本体価格)
しそ漬・中粒	800g*	040189	4901735022137	3,780円(3,500円)
白干・中粒	800g*	040190	4901735022144	3,780円(3,500円)
しそ漬・大粒	1.5kg	040180	4901735020638	6,804円(6,300円)
しそ漬・中粒	1.5kg	040181	4901735020645	6,804円(6,300円)
白干・大粒	1.5kg	040182	4901735020652	6,804円(6,300円)
白干・中粒	1.5kg	040183	4901735020669	6,804円(6,300円)
しそ漬・大粒	3kg	040184	4901735020676	12,960円(12,000円)
しそ漬・中粒	3kg	040185	4901735020683	12,960円(12,000円)
白干・大粒	3kg	040186	4901735020690	12,960円(12,000円)
白干・中粒	3kg	040187	4901735020706	12,960円(12,000円)

*800gは中粒のみのご用意となります。

【原材料】梅:特別栽培南高梅(奈良県吉野地方産を一つ一つ手摘み)、しそ(奈良・和歌山・三重・滋賀・愛媛:しそ漬けのみ使用)、食塩(メキシコ・オーストラリア産天日塩を沖縄県の海水で溶かし平釜で煮詰めました)

*詳細はご案内チラシをご参照いただくか、または弊社営業担当にお問い合わせください。

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)

サーモンとホタテのマリネ

【材 料】(2人分)

スモークサーモン…1パック(80g)
ホタテ(刺身用)…4〜8枚
付け合わせの野菜…適宜
マリネ液

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



【作り方】

- ①サーモンは一口大に、ホタテは半分の厚さにきっておく。
- ②マリネ液をボールに入れ、よく混ぜておく。
- ③野菜を器に敷き、その上にサーモンとホタテを加え、②をかけ、ラップをして冷蔵庫で30分ほど冷やして出来上がり。

カラフル八穀のライスサラダ

【材 料】(2人分)

白米…1合(国産八穀と一緒に炊いたもの200g使用)
国産八穀…30g パプリカ(黄色)…20g
枝豆…20g 人参…20g
ドレッシング

越前小京都の有機純米酢…大さじ1
エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ3
国産レモン…大さじ1 喜界島粗糖…小さじ1/2 塩・胡椒…適宜



【作り方】

- ①国産八穀と白米を炊き、200g分を取り分けておく。
- ②パプリカはヘタと種を取り除いて0.7cmの角切りに、枝豆は茹でて、皮と薄皮を取り除いておく。人参は皮をむいて0.5cm角に切り、下茹でしておく。
- ③ボールにドレッシングの材料を入れて、混ぜ合わせる。
- ④ボールに①と②を各20g、③を大さじ4を入れて、味がなじむまでよくかき混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤器に盛りつけ出来上がり。

鶏のバジル風味焼き

【材 料】(2人分)

鶏もも肉…250g
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
んにくのすりおろし…大さじ1
ドライバジル…大さじ1
塩・胡椒…適宜



【作り方】

- ①鶏肉を一口大の大きさに切り、ビニール袋に入れ、オリーブオイル、ドライバジル、すりおろしにんにく、塩・胡椒を加え、よく揉み込んだ後、10分ほどつけ込んでおく。
- ②フライパンに①を入れ、両面を焦げ目がつくほど焼いて、出来上がり。

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:1,296円(本体価格:1,200円)
入数:12 賞味期間:2年



商品コード:101022

内容量:500ml
税込価格:2,376円
(本体価格:2,200円)
入数:12 賞味期間:2年



アスパラガスとたこのサラダ

【材 料】(2人分)

アスパラガス…5本 レタス…中2枚
きゅうり…小1本 赤ピーマン…1/2個 卵…1個
茹でたこ…100g オリーブの実…4個
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
レモン汁…小さじ1 塩・胡椒…少々



【作り方】

- ①アスパラガスは歯ざわりよく茹で、冷水をサッとかけ水気をふきとる。レタスは洗って食べやすい大きさにちぎる。きゅうりは板ずりして薄切り。赤ピーマンはせん切りにする。
- ②卵はかた茹でして、黄身は裏ごし、白身はみじん切りにする。たこは薄く斜めスライスに。
- ③ボールに塩・胡椒、バルサミコ酢、レモン汁、オリーブオイルの順に入れ、泡だて器でよく混ぜ合わせる。
- ④③に①の野菜と②を入れ、全体をよく混ぜ合わせ、器に盛る。最後にオリーブオイルをかけ出来上がり。

有機栽培宇治茶 童仙房茶舗レポート

名古屋支店長 飯塚 聡

平等院で有名な京都府宇治市、でも宇治の名が付く「宇治茶」の主産地は宇治市ではありません。宇治は昔から茶商が有る場所で、実際に宇治茶を栽培している主産地は、京都の南端にある山村、相楽郡の和束町や南山城村となります。

奈良県との県境近く、木津川市から車で30分以上山道を上ったこの地域は、猪や鹿も出没する山あいの村で、山斜面の標高差を利用した水捌けや寒暖差がお茶栽培にたいへん適した場所となっています。今回訪問した布施田農園は、十数軒の農家がお茶やお米を栽培している南山城村童仙房地区にある農園加工所です。7代目になる園主の布施田雅浩さんは、この地域で唯一そして日本でもいち早くお茶の有機認証を取得した方です。他の生産者が荒茶まで加工した物を「JA」に出荷する方法をとっている中、有機認証茶の栽培・加工・製品化を自ら行い、販売活動まで実施しています。最近ではあのCMで有名な茶商を通じ、有機栽培茶の海外販売まで手掛けました。

新茶の収穫時期となる5月中旬からは忙しい日々が続くとのこと。作業応援を依頼し、10日程で全ての圃場から25tの新茶を一気に収穫します。収穫した茶葉は、出来るだけ早く製茶加工する事が美味しくさ確保につながるため、深夜まで作業が続く日も多くなります。「化学肥料や農薬を使えば甘味を増やす栽培はいくらでもできるが、お茶本来の苦みとのバランスを表すには手間のかかる有機栽培

が必要なのです。そして何より安心して召し上がっていただくことが一番ですね。」とは布施田園主の言葉。何代にも渡りお茶の栽培を行い、そして十数年にわたる有機栽培の経験から出た、お茶にも利用者にもやさしい言葉の持ち主です。

最後に、布施田園主による美味しいお茶の入れ方を紹介いたします。「美味しいお茶(煎茶)を楽しむには、沸騰したお湯を湯冷ましで70℃くらいに冷ましてから急須に入れ、1分程経ってから最後の一滴まで注いでください。ぬるめの湯で入れることで、苦みと甘味(旨味)のバランスが取れた美味しいお茶(煎茶)を楽しむことが出来ます。」是非皆さんも童仙房の新茶をお試しになってみてください。



予約受付中! 新物 砂丘らっきょう甘酢漬け

予約受付:7月10日(金)まで



花の開花

砂丘栽培のため、透き通るような白さ、繊維が細かく、食欲をそそる心地良い歯ざわり、独特の風味を活かした鳥取の幸をご賞味ください。

砂丘らっきょう甘酢漬け(化粧箱入)

商品コード:121113 内容量:660g(330g×2袋)
税込価格:2,484円(本体価格:2,300円)

【原材料】らっきょう(鳥取県福部町産)、漬け原材料
【糖類(三温糖、水あめ)、醸造酢、食塩、はちみつ、酵母液(原材料の一部にりんごを含む)】



商品のお届け:8月19日(水)より随時
(販売店様への出荷予定)

今月のおすすめ商品 (パンケーキ ネオハイミックス)

国内産小麦粉に焙煎小麦胚芽のしっとりとした食感と香ばしさをプラス” “アルミニウムフリーのベーキングパウダー使用、香料・着色料・乳化剤不使用”

「ネオハイミックス」で発売いたしました商品を昨年春に商品名を「パンケーキ ネオハイミックス」に変更いたしました。

簡便性のよいチャック付きの袋にし、パッケージの調理例写真は今人気のパンケーキをそれぞれ具材を変えて使用いたしました。

パンケーキネオハイミックスのこだわり

①小麦本来のおいしさを追求

国内産の小麦粉に、丁寧に自家焙煎した小麦胚芽を加え、しっとりとした食感と香ばしさをしました。素材の風味を大切に香料は使用していません。



パンケーキ(9cmで約7枚分)の作り方

【材料】ネオハイミックス 砂糖使用(レギュラー).....100g
卵.....1個 水または牛乳.....100ml 油.....適量

【作り方】油以外をボールに入れ、良く混ぜてから生地を作ります。フライパンを十分熱してから、油を薄く引き、濡れふきんの上で軽く冷めます。生地を丸く流し、弱火で3分位焼き、表面が泡立ってきたら、裏返して焼き上げます。

※お好みでメープルシロップやはちみつ、果物や生クリーム等をトッピングしてください。砂糖不使用(プレーン)にはヨーグルト、チーズやハム等がおすすめです。

小麦胚芽とは:小麦を土に撒いた際に芽となり生命を育む要素が集中した大切な部分です。小麦にはほんの2~3%しかない貴重なものです。

②楽しみ方はいろいろ

パンケーキ、ホットケーキはもちろん、ドーナツや蒸しパン作りにもお使いいただけます。まろやかな甘さの粗糖を使用した「砂糖使用」タイプと、お好みの味付けで

お楽しみいただける「砂糖不使用」タイプの2種類をご用意しました。

③安心素材を使用

アルミニウムフリー(不使用)のベーキングパウダーを使用。アルミニウムの摂取を心配される方にも安心してお使いいただけます。また、着色料・乳化剤は使用していません。



パンケーキ ネオハイミックス 砂糖使用 (レギュラー)

商品コード:210491 内容量:400g

税込価格:432円

(本体価格:400円)

入数:30 賞味期間:6ヶ月 4 901735 021888

【原材料】小麦粉(三重)、砂糖(粗糖:タイ他海外、北海道)、小麦胚芽(米国、カナダ他海外)、食塩(粗塩:オーストラリア、高知)、ベーキングパウダー【国内産(アルミ不使用)】



パンケーキ ネオハイミックス 砂糖不使用 (プレーン)

商品コード:210492 内容量:400g

税込価格:422円

(本体価格:390円)

入数:30 賞味期間:6ヶ月 4 901735 021895

【原材料】小麦粉(三重)、小麦胚芽(米国、カナダ他海外)、食塩(粗塩:オーストラリア、高知)、ベーキングパウダー【国内産(アルミ不使用)】



創健社のサマーギフト2015 おすすめの新商品

佐藤錦 バラ詰め

常温

商品コード:210771 税込:6,300円(送料込) 1kg(Lサイズ以上)

艶やかなルビー色でたっぷりと甘く、市場での人気もナンバーワン! 大事に大事に育てた「果樹園の宝石」です。安心安全でおいしい佐藤錦をお届けします。



フルーツサトー家族の皆さん



おいしいみかんジュースギフト

常温

商品コード:210772 税込:3,000円(送料込) みかんジュース500ml×3

瀬戸内海の太陽と潮風をたっぷりと浴びた愛媛温州みかんをぎゅっとしぼったジュースです。



いのうえ果樹園の皆さん

海のバニラアイスセット

冷凍

商品コード:210773 税込:8,175円(送料込) 海のバニラ120ml×6、海のバニラもなか100ml×6

高知県・室戸岬にほど近い海辺の街。松崎冷菓は土佐の地で70年、アイスを作り続けています。素材の良さを一番おいしく引き出すことで自然とシンプルな原料になりました。安定剤や乳化剤を補う必要がありません。



松崎冷菓株式会社
工場の皆さんと松崎社長

山藤干物セット

冷凍

商品コード:210777 税込:4,436円(送料込) 4種8袋(アジ×2袋、カツオ×2袋、サバ×2袋、ウルメ丸干し×2袋)

干物を切り身にして串に刺して焼き上げました。真空パックに入れて120℃で加熱しますので常温でもおいしさ長持ちそのままでもおいしく召し上がれます。



山本藤正さん

串カツバラエティーセット

冷凍

商品コード:210779 税込:4,436円(送料込) 海老串×3本、帆立貝柱串×3本、豚へれ串×3本、椎茸鶏ミンチ串×3本、若鶏皮なし串×3本、連根串×3本、玉葱串×3本、イカ串×3本

手作りの串カツセットです。素材の旨さを最大に引き出した串カツは、ご家族の団欒に、ホームパーティーなどに最適です。使用調味料は、胡椒と食塩のみ、卵・乳は使用していません。



シンコーフーズ 矢野さん

創健社調味料セット LFP-28

常温

商品コード:210379 税込:3,780円(送料込) (店頭受け取り価格:税込3,024円) ※店頭でお受け取りが可能です。

グルメカレー115g、ハヤシライスルウ115g、コーンクリームシチュー115g、和風だし一番8g×10包、洋風だし一番8g×10包、中華風だし一番8g×10包 各1個

創健社の人気商品カレー、ハヤシ、シチューのルウと顆粒だしシリーズ(和風、洋風、中華)をセットに致しました。原材料にこだわり、自然な味わいが特長のおすすめギフトです。



NEW
item

新商品のご案内

飯尾醸造 富士ピクル酢

生野菜をそのまま漬けるだけで、美味しいピクルスが簡単に出来上がります。
商品コード:112524 内容量:360ml
税込価格:648円(本体価格:600円)
入数:12
賞味期間:1年

4 963186 017018

【原材料】米酢(京都)、砂糖(粗糖(鹿児島)、塩(オーストラリア)、ドライトマト(アメリカ)、香辛料(ブラックペッパー(スリランカ)、ローリエ(国内産))



大興食品 じゃが焼

国産小麦粉100%使用した皮(生地)で北海道産小豆で仕上げた餡を挟んだ大変美味しいじゃが焼です。1個包装です。
商品コード:163075 税込価格:108円(本体価格:100円)
内容量:1個 入数:12
賞味期間:45日
発注単位:ケース



【原材料】砂糖(インドネシア、タイ、他)、小麦粉(国内産)、鶏卵(国内産)、小豆(北海道産)、蜂蜜(中国)、みりん(国内産)、インドネシア、タイ、中国、欧州)、寒天(地中海、他)、食塩(メキシコ、他)、ベーキングパウダー(国内産、他)

オクト 漁師町のいわし煮(唐辛子風味)

境港で水揚げされた旬のいわしのみを使用し、砂糖と醤油をベースにむかしながらのやさしい味付けに仕上げました。唐辛子風味。
商品コード:121594 内容量:100g
税込価格:432円(本体価格:400円)
入数:24 賞味期間:3ヶ月



【原材料】いわし、砂糖、醤油、米酢、玉ねぎ、唐辛子、みりん、食塩、生姜

マルヤス食品 アサイートコゼリー

プルプル食感が特徴のトコゼリーアサイーです。ぶどう果汁でアサイーを美味しくお召し上がりいただけます。
商品コード:160649 内容量:130g
税込価格:198円(本体価格:183円)
入数:24 賞味期間:4ヶ月

4 978141 000066

【原材料】砂糖(国内産、オーストラリア等)、ぶどう果汁(米国)、アサイーパルプ(ブラジル)、天草(国内産)、寒天(国内産、地中海等)、こんにゃく粉(国内産)、酸味料(国内産、タイ等)、酸化防止剤(ビタミンC(中国、インドネシア))



オクト 漁師町のいわし煮(生姜風味)

境港で水揚げされた旬のいわしのみを使用し、砂糖と醤油をベースにむかしながらのやさしい味付けに仕上げました。生姜風味。
商品コード:121592 内容量:100g
税込価格:432円(本体価格:400円)
入数:24 賞味期間:3ヶ月



4 571300 990019

【原材料】いわし、生姜、砂糖、醤油、米酢、玉ねぎ、みりん、食塩

オクト 漁師町のいわし明太

境港で水揚げされた新鮮ないわしを手作りで明太子と調理しました。
商品コード:121595 内容量:110g
税込価格:540円(本体価格:500円)
入数:30 賞味期間:4ヶ月



4 571300 990057

【原材料】いわし(境港産)、タラコ(スケトウダラの卵、塩)、砂糖、醤油、みりん、水飴、昆布だし、でん粉、辛子、生姜

大興食品 黒蜜どら焼き

国産小麦粉100%と、沖縄産黒糖を使用した黒蜜で仕上げた皮(生地)で北海道産小豆を使用した餡を包んだ大変香ばしい後の引くら焼です。
商品コード:163076 税込価格:119円(本体価格:110円)
内容量:1個 入数:12
賞味期間:45日
発注単位:ケース



【原材料】砂糖(インドネシア、タイ、他、国内産)、鶏卵(国内産)、小麦粉(国内産)、小豆(北海道)、黒糖(沖縄)、含蜜糖(国内産)、みりん(国内産)、インドネシア、タイ、中国、欧州)、蜂蜜(中国)、寒天(地中海、他)、食塩(メキシコ、他)、重曹(国内産)

オクト 漁師町のいわし煮(梅風味)

境港で水揚げされた旬のいわしのみを使用し、砂糖と醤油をベースにむかしながらのやさしい味付けに仕上げました。梅風味。
商品コード:121593 内容量:100g
税込価格:432円(本体価格:400円)
入数:24 賞味期間:3ヶ月



4 571300 990026

【原材料】いわし、梅肉、砂糖、醤油、米酢、玉ねぎ、みりん、食塩、生姜、赤しそ

オクト 漁師町のいか煮

境港で水揚げされたしまめいかを砂糖と醤油をベースに昔ながらのやさしい味付けに仕上げました。
商品コード:121596 内容量:230g
税込価格:594円(本体価格:550円)
入数:30 賞味期間:4ヶ月



4 571300 990040

【原材料】しまめいか(境港)、砂糖、醤油、米酢、玉ねぎ、みりん、生姜、食塩

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

原材料変更

◎創健社 ベに花一番搾菜(ザーサイ) 150g(商品コード:120224)
一部原材料の見直し及び表示を変更させていただきます。調味料の配合の見直しを行い、より素材の風味を活かした内容に変更させていただきます。また併せて、栄養成分表示の追加等、一部表示の変更もさせていただきます。原材料表記変更に伴う内容量・JANコード・価格の変更はありません。6月より順次変更予定
新)搾菜、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、発酵調味料、植物油(ごま油、べに花油)、砂糖、ラー油

◎創健社 メイシーちゃんのおきにいりどうぶつ圓のビスケット 70g(商品コード:161506)
一部原材料表示及び、その他表示を変更になります。原材料の練乳につきまして、使用原材料自体の変更はありませんが、正しい表示方法である加糖練乳に変更になります。表記変更に伴う内容量・JANコード・価格の変更はありません。6月以降自然切り替え予定

新)小麦粉、砂糖、食用植物油(パーム油、米油)、加糖練乳、小麦胚芽、はと麦、食塩、貝カルシウム、膨張剤(重曹)

入数変更

◎バイオフーズジャパン 有機黒コショウ(粒) 25g(商品コード:110977)
ケース入数が300入りから150入りに変更になりました。変更済

価格変更

◎新札幌乳業 手作りカマンベールチーズ(缶) 135g(商品コード:124125)
◎新札幌乳業 手作りカマンベールチーズ(缶) 130g(商品コード:124126)
◎新札幌乳業 手作りゴーダチーズ 120g(商品コード:124127)
◎新札幌乳業 カリッとゴーダ 35g(商品コード:161160)

価格高騰により6月1日納品分より値上げになります。

手作りカマンベールチーズ(缶) 旧)980円→新)1000円
手作りカマンベールチーズ(缶) 旧)980円→新)1000円
手作りゴーダチーズ 旧)690円→新)710円
カリッとゴーダ 旧)630円→新)640円

◎太田油脂 MSサクッとコーンクッキー 24枚(2枚×12)(商品コード:162070)
◎太田油脂 MS全粒粉クッキー五穀入り 18枚(2枚×9)(商品コード:162078)
◎太田油脂 スマイルちびっココアクッキー 12g×4袋(商品コード:162096)
原料高騰により7月メーカー出荷分より価格が変更になります。
MSサクッとコーンクッキー 24枚(2枚×12)本体価格:旧)300円→新)320円
MS全粒粉クッキー五穀入り 18枚(2枚×9)本体価格:旧)300円→新)320円
スマイルちびっココアクッキー 12g×4袋本体価格:旧)220円→新)240円
◎アスブルンド NUTIVA チアシード 170g(商品コード:130136)

本体価格1,680円から1,480円に変更になりました。変更済

商品コード、内容量、原材料などは変更ありません。

◎マルシマ たくあん玄米黒酢漬 1本入(商品コード:263065)
原材料高騰等のため、380円→430円に値上げになりました。
商品コード、内容量、原材料などは変更ありません。

商品コード、JANコード、パッケージ変更

◎奄美自然食本舗 奄美さんご塩 200g(商品コード:110247)
変更に伴い商品コードも変更になります。価格・中身等の変更はありません。
6月1日より 商品コード:旧)110090→新)110247
JANコード:旧)4544389002201→新)4580388551401

欠品商品のお知らせ

◎太田油脂 国産えごま油 110g(商品コード:100068)
◎太田油脂 国産焙煎バラバラえごまづ 100g(商品コード:130483)
使用している原料が無くなり、今年の秋の収穫まで原料が入らないため品切れしています。予定がわかり次第ご案内いたします。

休止商品のお知らせ

◎創健社 ノンソルトポテトチップス 60g(商品コード:160264)
北海道産馬鈴薯の端境期にあたる6月~8月頃まで製造を一時休止致します。今年は北海道産馬鈴薯の状況が芳しくない為、在庫がなくなり次第休止となります。8月の再開時期はまたご連絡いたします。

終売商品のお知らせ

◎パーソナルコンタクト 日本山人参茶(缶) 190g(商品コード:090218)
在庫なくなり次第終売になります。

再開商品のお知らせ

◎おいしい 塩のど飴 62g(商品コード:160577)
休止しておりました塩のど飴が再開いたしました。

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