

通巻509号

2015
July 7

SOKEN.SHA News

LOVE
FOOD
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

えごま一番マヨネーズ 新発売

“圧搾しぼりのえごま一番使用・オメガ3（n-3系）脂肪酸含有・化学調味料無添加”

話題の“えごま一番”を使用したマヨネーズを新発売いたします。どなたにも好まれる味わいで
 ありながら、注目の脂肪酸がしっかり摂れる食卓の心強い味方です。

おすすめ① 1日に必要なn-3系脂肪酸がださじ1杯で摂取可能

本品に含まれるα-リノレン酸は身体の中でEPA・DHAに変換される等、特に現代の食生活に必須のオメガ3(n-3系)脂肪酸です。厚生労働省が推進する日本人の食事摂取基準の中でn-3系脂肪酸の摂取目安値は1日約2.4gとしています。本品は1食分(15g・ださじ1杯)当たりα-リノレン酸が2.4g含まれています。

おすすめ② 圧搾しぼりの植物油使用

“えごま油”をはじめ、“べに花油”、“なたね油”をバランスよくブレンド。いずれも昔ながらの圧搾法でしぼったこだわりの油のみを使用しています。

おすすめ③ クセのないおいしさ

酢には風味豊かなりんご酢を使用。卵黄タイプのマヨネーズでありながら、クセのないまろやかなおいしさをお楽しみいただけます。

素材の風味を大切に、化学調味料[調味料(アミノ酸等)]は使用しておりません。

【原材料】食用植物油(えごま油(えごま:中国)、べに花油(アメリカ又はメキシコ)、なたね油(オーストラリア)、卵黄(中部地方、北陸地方)、醸造酢[りんご(チリ)、さとうきび(ブラジル、タイ他海外)]、砂糖(てんさい:北海道)、食塩(オーストラリア、高知)、香辛料[マスタード(カナダ)]、(原材料の一部にりんごを含む)

栄養成分表示:1食分
(15g・ださじ1杯)当たり

エネルギー.....104kcal
たんぱく質.....0.3g
脂 質.....11.2g
炭水化物.....0.4g
ナトリウム.....109mg

α-リノレン酸.....2.4g
オレイン酸.....5.5g
リノール酸.....1.7g
総脂肪酸.....10.6g
食塩相当量.....0.28g

えごま一番マヨネーズ

商品コード:110568
税込価格:508円(本体価格:470円)
内容量:205g 入数:12
賞味期間:6ヶ月



「エキストラヴァージン オーガニックココナッツオイル」 新発売

“有機JAS認定・トランス脂肪酸ゼロ・国内充填品”

素材本来の風味を大切に、エキストラヴァージンココナッツオイルを新発売いたします。

自然の恵みを感じていただけるおいしさです。

こだわり① 自然な低温圧搾製法

ココナッツの胚芽を化学溶剤は使用せず、低温で圧搾しぼりました。その中でも良質なエキストラヴァージンオイルです。漂白や脱臭はせず、酸化防止剤も使用しておりません。

こだわり② 注目の中鎖脂肪酸含有

本品に含まれる中鎖脂肪酸(カプリル酸・カプリン酸・ラウリン酸など)は母乳や牛乳にも含まれます。中鎖脂肪酸は一般的な油(長鎖脂肪酸)に比べ消化吸収が早く、エネルギーになりやすいことから「体に脂肪がつきにくい」として特定保健用食品に使用されたり、さまざまな効果が研究されるなど、期待の脂肪酸です。

こだわり③ 安心の国内充填品

一般的なエキストラヴァージンココナッツオイルは、ミルク成分や水分が残るやすい製法で処理したものを現地で充填した商品が多いのが現状です。本品は真

空分離機を使って徹底的に水分除去を行ない、カビ発生のリスクを低減させたオイルを日本国内で充填しております。

こだわり④ トランス脂肪酸ゼロ

トランス脂肪酸およびコレステロールは含まれておりませんので、油が気になる方にもおすすめです。

こだわり⑤ 有機JAS認定

フィリピンで有機栽培されたココナッツのみを原料に使用しております。有機ココナッツならではの、豊かな甘い香りをお楽しみいただけます。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、熱に強いので炒め物やトーストなど幅広くお使いいただけます。

栄養成分表示(14gあたり)/ださじ1杯

エネルギー 126kcal 飽和脂肪酸... 12.8g
たんぱく質.....0g トランス脂肪酸... 0g
脂 質.....14g コレステロール 0mg
炭水化物.....0g 中鎖脂肪酸.....8.9g
ナトリウム.....0mg

【原材料】有機食用ココナッツ油(フィリピン)

エキストラヴァージン
オーガニックココナッツオイル
商品コード:100040
税込価格:1,998円(本体価格:1,850円)
内容量:300g
入数:12
賞味期間:2年



Oh!ツナシリーズ新商品 新発売

“旬にとれたびん長まぐろ使用・化学調味料無添加”

長年にわたりご愛顧をいただいております「Oh!ツナ」に「ノンオイルタイプ」と「えごま一番」を使用した「プレミアムタイプ」が加わります。いずれも素材の風味を活かした味わいですのでお好みに応じてお使い分けてください。

こだわり① びん長まぐろ使用

びん長まぐろは、ホワイトミートと呼ばれる高級品で、くせのない上品な味はどなたにも好まれます。本品は旬(6月頃)にとれたびん長まぐろのみを使用しています。

こだわり② 地中海の天日塩使用

味の決め手ともいえる食塩は“地中海の天日塩”を使用しています。南イタリアの海水を、現地の伝統的な天日塩田製法(海水を塩田の砂浜にくみ上げて天日乾燥させる、伝統的な製塩法)で長時間かけて乾燥・結晶化したこだわりの天日塩です。ノンオイルとプレミアムそれぞれの商品特性に合わせて塩分を調整しています。

ツナのさっぱり混ぜ寿司

【材料】(2人前)

炊きたてのご飯……………2合
ノンオイルオーツナ……………1缶
越前小京都のすし酢……………60~70ml
ガリ……………30g(前日に新しょうがをすし酢に漬けたもの) 大葉……………4枚
みょうが……………2個 スズキーニ……………1/2本
白胡麻(いりごま)……………大さじ1

【作り方】

- ①みょうがをガリに使っているすし酢に少し入れて漬けておく。
- ②ごはなが炊きあがったら、熱いうちにすし酢を加え、酢飯を作る。
- ③スズキーニは薄切りにして、軽く塩もみして水気をよく搾っておく。
- ④大葉は千切りに、ガリはみじん切りにしておく。
- ⑤ツナは水気を切っておく。
- ⑥②に④のガリ、ツナ、スズキーニを入れ混ぜる。
- ⑦①のみょうがを半分に切ったものを斜めに薄く切っておく。
- ⑧器に⑥を盛り、大葉、みょうが、白ごまを上に乗せ、出来上がり。

ツナと玉ねぎのえごまオイルサラダ

【材料】(2人前)

オーツナプレミアム……………1缶
エシャロットまたはスズキーニ……………適宜
玉ねぎ……………1/2個 ベビーリーフ……………適宜
枝豆……………適量 塩・こしょう……………適宜

【作り方】

- ①玉ねぎ1/4個を薄切りにして水にさらしておく。
- ②残りの玉ねぎとエシャロットをみじん切りにして水にさらしておく。
- ③枝豆は塩ゆでし、さやから出しておく。
- ④ベビーリーフを水で洗い、水気を切っておく。①の玉ねぎも水気を切っておく。
- ⑤②をざるにあけ、水気を切り、ボールに入れる。
- ⑥ツナ缶をあけ、⑥にツナ液汁を入れて混ぜ、塩・こしょうをして味をなじませておく。
- ⑦器に④の玉ねぎ、ベビーリーフを盛り、ツナをのせ、⑥の玉ねぎとエシャロットをつけ汁と一緒に上からかける。枝豆をのせ、出来上がり。

【ノンオイルOh!ツナ(フレーク)】

びん長まぐろのおいしさにこだわり、野菜スープや魚介エキスを頼らず、地中海の天日塩のみでまろやかに水煮にしました。油を使わずに仕上げておりますので、カロリーが気になる方にもおすすめです。

使いやすいフレークタイプですので、サラダ・サンドイッチ・パスタなど幅広くお使いいただけます。



栄養成分表示

(90g当り:液汁を含む)

エネルギー……………105kcal
たんぱく質……………16.8g
脂 質……………4.2g
炭水化物……………0g
ナトリウム……………181mg
食塩相当量……………0.46g

ノンオイルオーツナフレーク

商品コード:120827

税込価格:346円(本体価格:320円)

内容量:90g

入数:24

賞味期間:3年 4 901735 022168

【原材料】びん長まぐろ(日本太平洋中部)、食塩(天日塩:イタリア)

【えごま一番Oh!ツナプレミアム】

びん長まぐろを圧搾しはりの“えごま油”と“なたね油”に漬け込みました。ファンシータイプ(かたまり肉をバック)のプレミアムなOh!ツナです。

厚生労働省が推進する日本人の食事摂取基準の中でn-3系脂肪酸の摂取目安値は1日約2.4gとしています。本品には1缶(90g・液汁含む)当たりn-3系脂肪酸のα-リノレン酸が5.3g含まれています。えごま油・なたね油に含まれるα-リノレン酸は身体の中でEPA・DHAに変換されるなど、特に現代の食生活に必須のオメガ3(n-3系)脂肪酸です。



栄養成分表示

(90g当り:液汁を含む)

エネルギー……………228kcal
たんぱく質……………19.6g
脂 質……………16.6g
炭水化物……………0g
ナトリウム……………221mg
α-リノレン酸……………5.3g
食塩相当量……………0.6g

えごま一番オーツナプレミアム

商品コード:120828

税込価格:454円(本体価格:420円)

内容量:90g

入数:24

賞味期間:3年 4 901735 022250

【原材料】びん長まぐろ(日本太平洋中部)、えごま油(えごま:中国)、なたね油[(菜種:遺伝子組換えでない(オーストラリア、カナダ))、食塩(天日塩:イタリア)]

ジロロモーニ一行来日

5月下旬イタリアからジーノ・ジロロモーニ農業協同組合のジョヴァンニ・バチスタ・ジロロモーニ組合長、妹のマリア・ジロロモーニさん、ゼネラルマネジャーのジャンルカ・ベッターリさんの3名が来日されました。ジョヴァンニさんは、大学生の時に亡父ジーノ氏に同行して来日経験があります。マリアさんは初来日でした。一行は、当社との営業ミーティング、商品開発、品質管理ミーティングを始め、お得意様訪問、取材対応、オーガニックラボカフェ・チャオベッラ ウイズ ジロロモーニの視察、当社フェイスブックページインタビューなどを精力的に対応いただきました。

ジョヴァンニさんは、組合長に就任して3年が経ち経験とともに貫禄も出てきた様子です。マリアさんは、モンテベッロ修道院のアグリツーリズム(農家民宿)とオーガニックレストラン「ロカンダ」の責任者を努めておられます。昨年、ジーノ氏の伝記が出版され、また、全国放送の番組で農協が紹介されたことから、アグリツーリズムの宿泊も増え、組合のバスターへの評価も上々で、イタリア国内の売上が大幅に増加したとのこと。次月よりその様子とインタビューなどを掲載させていただきます。



「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」のある東京大学医科学研究所、近代医科学記念館前にて(左からマリアさん、ジョバンニさん、ジャンルカさん)

ジロロモーニ RECIPE (有機ショートパスタ)

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



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



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



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



ペンネのミートソース

【材 料】(2人分)

デュラム小麦有機ペンネ…160g ひき肉…160g
玉ねぎ…1/2個 人参…1/2 本なす…1本
にんにく…1片 有機トマトピューレ…200g
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…適宜

【作り方】

- ①野菜とにんにくを5mm角に切る。
- ②フライパンにオリーブオイル大さじ2とにんにくを入れ火にかけ、にんにくが色づいてきたら玉ねぎを入れ、焦げないようによく炒め、色づいてきたらひき肉を加え、ほぐしながら炒める。
- ③ひき肉の色が変わったら人参、なすを加え炒める。全体がしんなりしてきたらトマトピューレを入れ煮詰める。
- ④鍋に水を1.8リットル入れ火にかけ、沸騰したら塩16gを入れ、ペンネを7分茹でる。
- ⑤③に④のゆで汁をお玉で1杯ほど加え、さらに煮詰める。

ペンネが茹で上がった後湯切りし⑤に加え、加熱しながら混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調え出来上がり。



パスタサラダ

【材 料】(2人分)

デュラム小麦有機フジリ…100g
ツナ缶…1缶 コーン…適量
マヨネーズ…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
レモン果汁…適宜 塩、こしょう…適宜

【作り方】

- ①鍋に水1リットルを入れ、沸騰したら塩10gを加え、フジリを9分茹でる。
- ②フジリが茹で上がった後湯切りし、氷水に入れ熱を取り、ペーパータオルなどでよく水気を切ってからオリーブオイルをまぶしておく。ツナ缶とコーン、マヨネーズ、レモン果汁を混ぜ、塩、こしょうで味を調える。
- ③フジリを入れ、混ぜあわせて出来上がり。



ファルファッレのサラダ

【材 料】(2人分)

デュラム小麦有機ファルファッレ…100g
ブロッコリー…1/2房 ゆで卵…1個
じゃがいも…1個 バルミジャーノチーズ…適量
ツナ缶…1缶 イタリアンパセリ…適量
塩、こしょう…少々

【ドレッシング材料】

有機エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ2
レモン汁…小さじ1 マヨネーズ…大さじ2

【作り方】

- ①じゃがいもは丸ごと茹でてから皮をむいて乱切りに。ゆで卵は粗く刻む。
- ②沸騰したお湯1リットルに10gの塩を入れ、ファルファッレを茹でる。途中でブロッコリーも一緒に入れ、茹で上げ、冷ましておく。
- ③ドレッシング材料を混ぜ合わせ、水気を切りほぐしておいたツナを加え、ファルファッレ、じゃがいもを混ぜ合わせ、塩、胡椒で味を整える。
- ④器に盛り、卵、イタリアンパセリ、バルミジャーノチーズをトッピングし、出来上がり。



シラスと野菜のペンネ

【材 料】(2人分)

全粒粉デュラム小麦有機ペンネ…160g
ブロッコリー…1/2房 トマト(中玉)…3個
有機エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ1
釜揚げしらす…大さじ1 塩、こしょう…適宜

【作り方】

- ①鍋にお水を1.6リットル入れ火にかけ、沸騰したら塩を16g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 Pasta が茹で上がる前に、②のブロッコリーを入れ一緒に茹でる。
- ④フライパンにオリーブオイルを加え、トマトを炒め、しらすも加え、茹で上がった③を湯切りしたものに加え、加熱しながら混ぜ、塩、こしょうで味を調える。



今月のおすすめ調味料(醤油・だし醤油・つゆ)

醤油の独特のおいしさは、「旨味」の成分はもちろん、「甘味」「酸味」「塩味」「苦味」の5つの味のバランスによって作られています。それは、大豆と小麦に含まれる成分が、醸造期間中にさまざまな味や香りの成分に生まれ変わり、それらがそれぞれ作用しあって誕生したもの。調和のとれた味わいは、5つの味がオーケストラのように醸し出した「おいしさの賜物」なのです。日本農林規格(JAS規格)では、「こいくち」「うすくち」「さいしこみ」「たまり」「しろ」の5種類に分類しています。また醤油にあらかじめかつお節、昆布などのうま味成分を合わせた簡便な調味料がだし醤油です。

筍木醤油 金筍濃口醤油 ボトル

創業220余年の伝統的手法により、丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし、ゆっくりと発酵・熟成させた本醸造・天然醸造醤油です。自然の醸し出す豊かな香りとはくは昔ながらの「しょうゆ」です。

空気に触れず酸化しにくいボトル容器入り。

商品コード: 110531
税込価格: 368円(本体価格: 340円)

内容量: 200ml

入数: 12

賞味期間: 1年6ヶ月



筍木醤油 金筍減塩醤油 ボトル

本醸造醤油から独自の方法により旨味成分はそのままで、食塩のみを50%カットした風味豊かな減塩醤油です。空気に触れず酸化しにくいボトル容器入り。

商品コード: 110532
税込価格: 400円(本体価格: 370円)

内容量: 200ml

入数: 12

賞味期間: 1年



筍木醤油 金筍 丸大豆しょうゆ

有機丸大豆、埼玉県産小麦、天日塩を原料とし、杉桶の中でじっくり醗酵・熟成させた本醸造の醤油。仕込み水にも万全の注意を払い、伝来の井戸水を浄水装置に通して使用しています。

商品コード: 110109

税込価格: 908円(本体価格: 840円)

内容量: 1リットル 入数: 12

賞味期間:

1年



筍木醤油 金筍 再仕込生醤油

再仕込み醤油は、厳選した丸大豆、小麦をじっくり発酵熟成させた金筍生醤油を再度麹を加えてじっくり発酵熟成させた大変贅沢な醤油です。火入れをしていない生醤油。旨みが強いので料理の隠し味、卓上のつけ、かけ醤油として。

商品コード: 110173 内容量: 150ml
税込価格: 465円(本体価格: 430円)

入数: 20

賞味期間: 1年



筍木醤油 金筍 蔵づくり一番めんつゆ

ゆっくりと醗酵・熟成させた本醸造醤油とかつお節、しいたけ、昆布を調合しためんつゆ。醤油とだしのもつ豊かな香りとコクはめんつゆの他、色々なお料理にも使えます。

商品コード: 110451 内容量: 400ml
税込価格: 573円(本体価格: 530円)

入数: 12 賞味期間: 1年



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



NEW
item

新商品のご案内

キシモト まるとっとさんま開き(みりん味)

さんまの開きが骨まで軟らかく食べられます。電子レンジで温め、袋から出して軽く炙れば焼き物として召し上がれます。また、骨まで気にせずに食べられるので、それ以外にもライスグラタンやパスタ料理などにも姿そのまま調理して頂けます。

商品コード:122814 内容量:2枚

税込価格:430円

(本体価格:398円)

賞味期間:4ヶ月 4 954152 253028

冷蔵

発注単位:直送同シリーズ混載本体価格10,000円以上

【原材料】さんま(北海道産)、みりん調味液(砂糖、醤油、味醂、水飴、魚醤、食塩)、(原材料の一部に小麦、大豆、魚介類を含む)

キシモト まるとっといわし開き(塩味)

真いわしの開きが中骨まで軟らかく食べられます。電子レンジで温め、袋から出して軽く炙れば焼き物として召し上がれます。また、骨まで気にせずに食べられるので、それ以外にもライスグラタンやパスタ料理などにも姿そのまま調理して頂けます。

商品コード:122815 内容量:2枚

税込価格:430円

(本体価格:398円)

賞味期間:4ヶ月 4 954152 257118

冷蔵

発注単位:直送同シリーズ混載本体価格10,000円以上

【原材料】真いわし(北海道産)、食塩、魚醤

キシモト まるとっといわし開き(みりん味)

真いわしの開きが中骨まで軟らかく食べられます。電子レンジで温め、袋から出して軽く炙れば焼き物として召し上がれます。また、骨まで気にせずに食べられるので、それ以外にもライスグラタンやパスタ料理などにも姿そのまま調理して頂けます。

商品コード:122816 内容量:2枚

税込価格:430円

(本体価格:398円)

賞味期間:4ヶ月 4 954152 257019

冷蔵

発注単位:直送同シリーズ混載本体価格10,000円以上

【原材料】真いわし(北海道産)、みりん調味液(砂糖、醤油、味醂、水飴、魚醤、食塩)、(原材料の一部に小麦、大豆、魚介類を含む)

パンドラファーム 梅酢で漬けたしば漬

梅干に漬ける赤梅酢を利用し、しば漬を開発しました。国産のなす、きゅうり、奈良県産のみょうがを使用しています。

商品コード:120433 内容量:100g

税込価格:411円(本体価格:380円)

入数:30 賞味期間:3ヶ月

発注単位:冷蔵混載20個以上

冷蔵

4 955376 032604

【原材料】きゅうり(国内産)、なす(国内産)、みょうが(奈良)、生姜(高知)、もみし(国内産)、漬け原材料:赤梅酢(国内産)、米酢(国内産)、醤油[大豆、小麦を含む(香川)]、砂糖[ビートグラニュー糖(北海道)]、発酵調味料(埼玉)、かつおエキス(兵庫)

PP2015アウトドアスプレーセット

昨年好評をいただいた、アウトドアスプレー125mlと50mlのセット。通常合計より100円(税抜)お買い得です。専用ギフトボックス入り。

商品コード:191210 税込価格:2,106円(本体価格:1,950円)

入数:6 使用期限:3年

4 528636 002398

【原材料】エタノール、水、コウスイガヤ油、セイヨウハッカ油、エンピツビャクシン油、ユーカリ葉油、スパイクラベンダー油、ティートリー葉油

ジェルニック ナチュラル モイストケアソープ

「洗顔後の乾燥で困ってる」「肌がデリケートなときでも使える洗顔料がほしい」というお客様の声から生まれた高保湿洗顔石鹸です。

商品コード:170760 内容量:100g

税込価格:1,944円

(本体価格:1,800円)

入数:24

4 995667 069902

【原材料】DPG、ミリスチン酸、グリセリン、水、パルミチン酸Na、スクロース、ステアリン酸Na、水酸化Na、ソルビトール、加水分解ヒアルロン酸、アルガニアスピノサ核油、ヨーグルト液(牛乳)、ハチミツ、グリチルリチン酸2K、水酸化K、BG、エチドロン酸4Na、加水分解水添デンプン、グリコシルトレハロース

PP2015アウトドアビフォーアフターセット

アウトドアスプレー50mlとアウトドアスポットケアローションのセット。通常合計より150円(税抜)お買い得です。

商品コード:191211

税込価格:1,620円(本体価格:1,500円)

入数:6 使用期限:2年

4 528636 002435

【原材料】アウトドアボディスプレー50ml:エタノール、水、コウスイガヤ油、セイヨウハッカ油、エンピツビャクシン油、ユーカリ葉油、スパイクラベンダー油、ティートリー葉油 アウトドアスポットケアローション:水、エタノール、グリセリン、ラベンダー油、セイヨウハッカ油、デヒドロキサンタンガム、ティーツリー油、アロエベラエキス、リモネン、リナロール

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

価格変更

◎竹本油脂 マルホン太白胡麻油 450g(商品コード:109706)

◎竹本油脂 マルホン太香胡麻油 450g(商品コード:109707)

原材料の高騰のため、8月1日より価格が変更になります。

本体価格:旧)各800円→新)860円

入数:各6 賞味期間:太白ごま油/1年6ヶ月 太香胡麻油/2年

JANコード:太白胡麻油/4904688525113、

太香胡麻油/4904688526141

賞味期間変更

◎メディサイエンス・エスボア 酸素リキッドWOXペット 500ml (商品コード:090375)

1年から1年半に変更になりました。

原材料表記変更

◎ボーンアンドボン ソットレストレ アップル&キャラットビスケット 300g (商品コード:161423)

◎ボーンアンドボン ソットレストレ アクルクス小麦ビスケット ココア 300g (商品コード:161424)

◎ボーンアンドボン ソットレストレ スペルト小麦の粟入りビスケット 300g (商品コード:161425)

原材料「有機バニラ香料」について、より適切な有機「バニラ香料」と表記変更を致します。

ソットレストレ クルミ・ディ・ファット(商品コード:161420)、ソットレストレ ノヴェーリニ・アクルクス(商品コード:161421)、ソットレストレ マッチューティーニ・アクルクス(商品コード:161422)は次回輸入分より変更になります。

欠品商品のお知らせ

◎アスブルンド オーガニックマルチネイチャージュース 200ml (商品コード:090709)

入荷は7月末予定。

休止商品のお知らせ

◎北村物産 三重県産 青さのり 20g(商品コード:150001)

◎北村物産 愛知県産 青のり粉 20g(商品コード:150014)

現在在庫なくなり次第9月30日(夏期間)までメーカーにて休止となります。

◎大興食品 黒糖入りぜんざい羊羹 8本入り(商品コード:163073)

◎大興食品 焼きいも羊かん 6本(商品コード:163062)

◎大興食品 栗蒸し羊かん 1本(休止済み)(商品コード:163066)

メーカー都合により7月末で休止となります。

終売商品のお知らせ

◎たかくら新産業 メイドオブオーガニクスベビーMGサンプロテクト クリーム SPF15 50g(商品コード:170704)

現在在庫で販売が終了になります。来季リニューアル予定です。

◎アスブルンド オーガニックジンジャーピア 275ml(商品コード:090701)

◎アスブルンド オーガニックコーラ(クラシック) 250ml(商品コード:090702)

◎アスブルンド オーガニックレモンソーダ 250ml(商品コード:090703)

◎アスブルンド オーガニックジンジャーエール 250ml(商品コード:090704)

◎アスブルンド オーガニックオレンジソーダ 250ml(商品コード:090705)

メーカーにて販売が終了となります。在庫なくなり次第終売。

再開商品のお知らせ

◎おとうふ工房いしかわ 夏季限定 とうふドーナツ(商品コード:160958) 夏限定商品が入荷しております。

7月のカレンダー							8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
お休みさせていただきます。							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。