

通巻510号

2015
August 8

SOKEN.SHA News

LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。 創健社

もち麦（米粒麦） 新発売

“希少な国内産もち性大麦・注目の大麦β-グルカン含有・食べやすい米粒麦タイプ”

今注目の“大麦β-グルカン”が摂れる「もち性大麦」を食べやすい形状にしました。
もち性ならではのもちもちプチプチとした食感はどなたにも好まれ、おいしくお召し上がりいただけます。

おすすめ① 国内産もち性大麦

お米に“うるち米”と“もち米”があるように、大麦にも“うるち麦”と“もち麦”があります。国内で生産されている大麦の99%が“うるち麦”と言われる品種で、もち性大麦は非常に希少なものです。食物繊維を豊富に含み、なんと白米の18倍*です（※日本食品標準成分表2010との比較）。

おすすめ② 大麦β-グルカン含有

β-グルカンは水溶性食物繊維の一つです。中でも大麦に含まれる大麦β-グルカンは、今年4月よりスタートした“機能性表示食品”の機能性関与成分として大手食品会社より消費者庁に届出がされるなど、注目の栄養成分です。届出されている機能性としては、“糖質の吸収を抑える”・“血中コレステロールが高めな人の血中コレステロールを低下させる”・“おなかの調子を整える”などがあります。

おすすめ③ 米粒麦に加工

お米に近い形に加工しているため炊飯時にも麦が目立たず、おいしくお召し上がりいただけます。お米と一緒に炊くのはもちろん、茹でてハンバーグなどの具材やサラダのトッピングなど、幅広くお料理にお使いいただけます。

もち麦ごはんの炊き方

お米1合（150g）に対してもち麦大さじ3杯（45g）を目安に、水加減はもち麦大さじ1杯につき約30ml（大さじ2杯）程多目に入れてください。水を入れて約30分程浸水させてから炊飯し、炊き上がりは蒸らし時間をやや長め（5分程長く）にしてください。
茶碗1杯（炊飯後150g）当たり大麦β-グルカンを1,000mg摂る事ができます。

栄養成分表示（100g当たり）

エネルギー	357kcal
たんぱく質	8.2g
脂質	1.4g
糖質	68.6g
食物繊維	9.4g
ナトリウム	2.5mg
β-グルカン	7.2g

もち麦（米粒麦）

商品コード：130139

税込価格：497円（本体価格：460円）

内容量：630g

入数：15

賞味期間：1年

【原材料】もち性大麦（埼玉）

* 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。



稲庭手延べにゅう麺 新発売

“北海道産小麦粉使用・伝統的な手延べ製法・お湯をかけて3分”

お湯をかけるだけでお召し上がりいただける、かんたん便利にゅう麺です。

こだわり① 手延べ麺

3種類の北海道産小麦粉を麺の特性に合わせブレンドし、秋田県稲庭地方で伝統的な手延べ製法で細めに仕上げました。生地にべに花油を塗り、よりをかけながら引き延ばした手延べめんならではのコシと、のど越しの良さをお楽しみいただけます。油で揚げず、低温で乾燥させたノンフライめんです。

こだわり② 香りが違う本格液体つゆ

醤油味は香り高い丸大豆しょうゆに鰹節・宗田節・さば節・昆布のうまみを効かせ、国内産柚子でさわやかな酸味を加えたさわやかな味わいです。味噌味は鰹節・煮干のうまみを効かせ、生姜の辛みと香ばしいすり胡麻を合わせて深みのあるコクと香りを出しました。いずれも化学調味料を使用せず、素材の風味引き立つ飽きのこないおいしさです。かやくは庄内麩と国内産わかめ・ねぎを使用し、おいさを一層引き立てます。

こだわり③ お湯をかけて3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活用いただけます。

* 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。* 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。



稲庭手延べにゅう麺 柚子香る醤油味
商品コード：140286 内容量：82g（めん50g）
税込価格：465円（本体価格：430円）
入数：10
賞味期間：6ヶ月



【原材料】めん（小麦粉（北海道）、食塩（兵庫・香川）、植物油（べに花油）（アメリカ・メキシコ）、添付調味料（しょうゆ（大豆・小麦を含む）（国内産）、糖類（国内産）、ゆず果汁（国内産）、かつおぶしエキス（国内産）、食塩（国内産）、そうだかつおぶし（国内産）、さば（国内産）、こんぶ（国内産）、酵母エキス（国内産）、かやく（庄内麩（小麦・アメリカ他海外）、乾燥わかめ（国内産）、乾燥ねぎ（国内産））



稲庭手延べにゅう麺 生姜香る味噌味
商品コード：140287 内容量：92g（めん50g）
税込価格：465円（本体価格：430円）
入数：10
賞味期間：6ヶ月



【原材料】めん（小麦粉（北海道）、食塩（兵庫・香川）、植物油（べに花油）（アメリカ・メキシコ）、添付調味料（みそ（大豆・国内産）、しょうゆ（大豆・小麦・国内産）、かつおぶしエキス（国内産）、糖類（国内産）、すり胡麻（日本他海外）、生姜（国内産）、かつおぶし粉末（国内産）、酵母エキス（国内産）、煮干粉末（国内産）、かやく（庄内麩（小麦・アメリカ他海外）、乾燥わかめ（国内産）、乾燥ねぎ（国内産））

ジロロモーニ RECIPE (パスタソース)



有機パスタソース トマト&バジル

商品コード:129905 内容量:300g
税込価格:638円(本体価格:590円)
入数:12 賞味期間:3年



8 032891 760567



有機パスタソース アラビアータ

商品コード:129906 内容量:300g
税込価格:638円(本体価格:590円)
入数:12 賞味期間:3年



8 032891 760574



有機パスタソース トマト&ナス

商品コード:129907 内容量:300g
税込価格:638円(本体価格:590円)
入数:12 賞味期間:3年



8 032891 760628



有機パスタソース トマト&ズッキーニ

商品コード:129908 内容量:300g
税込価格:638円(本体価格:590円)
入数:12 賞味期間:3年



8 032891 760635

ツナとしめじのスパゲッティ

【材 料】(2人分)

有機デュラム小麦スパゲッティ……………160g
有機パスタソーストマト&バジル……………200g
有機エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ1
オーツナ…1缶 しめじ(石づきをとりほぐす)…半パック
フレッシュバジル……………4〜6枚
んにくみじん切り…1片 塩・こしょう…適宜

【作り方】

- ①塩16gを加えたお湯1.6リットルでパスタを7分茹でる。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、お好みでんにくのみじん切りを入れ、火にかける。しめじを加えて炒めてから、水気を切ったオーツナを加え炒める。
- ③①のスパゲッティが茹で上がった後、湯を切り、②に加え、加熱しながらパスタソースを加え、塩、こしょうで味を調える。
- ④器に盛り付け、フレッシュバジルをのせて出来上がり。



ブロッコリーと焼きトマトのパスタ

【材 料】(2人分)

有機古代小麦スパゲッティ……………160g
有機パスタソーストマト&ナス……………200g
ブロッコリー…1/2束 玉ねぎ…1/4個 プチトマト…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
んにくみじん切り……………1片 塩・こしょう…適宜

【作り方】

- ①塩16gを加えたお湯1.6リットルでパスタを7分茹でる。
- ②ブロッコリーは小さい房に分け、さっと塩茹でしておく。トマトは半分に切っておく。
- ③フライパンにオリーブオイル、みじん切りにしたんにくと玉ねぎを入れ、火にかけてよく炒める。ブロッコリーとトマトを加えてさらに炒め、火が通ったらパスタソースを加え、弱火にする。
- ④①のスパゲッティが茹で上がった後、湯を切り、③に加え、加熱しながらソースを和え、塩、こしょうで味を調える。
- ⑤器に盛り付け出来上がり。お好みで粉チーズなどをかけて。



じゃがいもと蓮根のアラビアータ炒め

【材 料】(2人分)

有機パスタソースアラビアータ…1/4瓶(約75g)
有機エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ1
じゃがいも(5mm幅位のいちよう切りまたは半月切り)
蓮根(5mm幅位のいちよう切りまたは半月切り)…中1個
フレッシュバジル……………4〜6枚

【作り方】

- ①じゃがいも、蓮根を茹でる。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、①を軽く炒め、パスタソースを加え、和える。
- ③器に盛り付け、フレッシュバジルをのせて出来上がり。



さっぱりナポリタン

【材 料】(2人分)

有機デュラム小麦スパゲッティ……………160g
有機パスタソーストマト&ズッキーニ…200g
ベーコン……………1枚 玉ねぎ……………1/4個
カラーピーマン…1/2個 グリーンピーマン…1/2個
マッシュルーム……………2個
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塩16gを加えたお湯1.6リットルでパスタを7分茹でる。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、1cm幅に切ったベーコン、薄切りにした玉ねぎを入れよく炒める。玉ねぎが透き通ったら、カラーピーマン、グリーンピーマン、マッシュルームを加える。
- ③全体に火が通ったらパスタソースを加え、弱火にする。
- ④①のスパゲッティが茹で上がった後湯を切り、③に加え、加熱しながらソースを和え、塩、こしょうで味を調える。
- ⑤器に盛り付け出来上がり。



ジロロモーニ 兄妹インタビュー ジョヴァンニさん① ジロロモーニ・ブランドとは?

2015年5月末、創業者ジーノ・ジロロモーニの次男ジョヴァンニ・パチスタさんと、長女マリアさんが来日された際に、お二人にインタビューを敢行しました。これから一問一答形式で、インタビューの様様をお届けします。どうぞお楽しみに。

——ジロロモーニとはどのようなブランドか、簡単に教えてください。

ジョヴァンニ・パチスタ(以下ジョヴァンニ):「ジロロモーニ」はパスタ工場を持つ農業協同組合で、メインとなる商品はパスタです。小麦の栽培から製造まで全ての過程を組合内で行っています。工場は高地にあって、汚染の原因となるものがない環境です。イタリアの他の工場とは異なり、ジロロモーニのパスタ工場は最初からオーガニックの工場としてつくられました。最新技術を使ってパスタを作っていますが、最大のこだわりは、低温で長時間

かけて乾燥していることです。そうすることによって、原料の小麦にある栄養素を失うことなく、おいしいパスタを作ることが出来ます。

ジロロモーニ・ブランドには、長い物語があります。それはある組合の物語であり、ある男性の長い長い物語です。かいつまんで言えば、田舎であっても、都会のような手段がなくとも、正しい選択をすれば、その土地にとって、また、そこに暮らす人たちにとっても有利なことができるという成功の物語なんです。地方の農家を活性化することが創業の精神であり、またそれを実現してきた歴史でもあります。



インタビューに答えるジョヴァンニさん

(次号に続く)

今月のおすすめ調味料(カレールウ)

夏になるとカレーが食べなくなるイメージがありますがね。
気温が1℃上がるとカレールウの売上が5%上がるとの噂もあるとか?
夏になるとカレーが食べなくなる理由があるようです。

- ①スパイスがお腹を元気にしてくれる。
- ②辛さが食欲増進効果を促してくれる。
- ③一皿で栄養バランスも良い(お米、肉、野菜などを一度に摂取できる)。
更に一鍋で簡単に調理ができるのも嬉しいですね。

ブロックタイプの定番カレールウ

マイルドカレー 甘口

29種類のスパイス
ビーフエキス不使用
商品コード:110737
内容量:115g
税込価格:368円
(本体価格:340円)
入数:40 賞味期間:9ヶ月



インドカレー 辛口

36種類のスパイス使用
ビーフエキス不使用
商品コード:110738
内容量:115g
税込価格:368円
(本体価格:340円)
入数:40 賞味期間:9ヶ月



グルメカレー 中辛

29種類のスパイス使用
ビーフエキス不使用
商品コード:110739
内容量:115g
税込価格:368円
(本体価格:340円)
入数:40 賞味期間:9ヶ月



大根カレー

【材 料】(6皿分)

マイルドカレー甘口……………115g
玉ねぎ(1個はみじん切り、1個はスライス)…1個
じゃがいも……………1個 人参……………1本
大根……………1/3個 トマト……………1個
いんげん(3等分ぐらいに切り、軽く茹でておく)…1本
ブロッコリー……………1房 水……………650ml

【作り方】

- ①玉ねぎ1個をみじん切りにして厚手の鍋に油をひきツネ色になるまで炒めます。
- ②①にじゃがいも、人参、大根、トマト(大きめに切ったもの)を入れ軽く炒めます。
- ③水650mlを加え煮ます。
- ④具が煮えたらブロッコリー(大きめにカット)を加え、軽く煮ます。
- ⑤一度火を止め、ルウを溶かし込んで下さい。
- ⑥再び火をつけて軽く煮ます。
- ⑦ご飯を(分量外)皿に盛り、⑥をかけ、茹でたいんげんをのせて出来上がりです。

植物素材(動物性素材不使用)の便利なフレックタイプ

植物素材の本格カレー 甘口

25種類以上のスパイス使用
脂質を25%カット
(当社マイルドカレーと比較)
商品コード:111125
内容量:135g
税込価格:432円
(本体価格:400円)
入数:40 賞味期間:8ヶ月



植物素材の本格カレー 中辛

25種類以上のスパイス使用
脂質を30%カット
(当社グルメカレーと比較)
商品コード:111126
内容量:135g
税込価格:432円
(本体価格:400円)
入数:40 賞味期間:8ヶ月



植物素材の本格カレー 辛口

30種類以上のスパイス使用
脂質を30%カット
(当社インドカレーと比較)
商品コード:111127
内容量:135g
税込価格:432円
(本体価格:400円)
入数:40 賞味期間:8ヶ月



ドライカレー

【材 料】(4人分)

植物素材のカレー辛口……………80g
ひよこ豆水煮……………200g
玉ねぎ……………1個 人参……………1本
トマト……………1個 しめじ……………1パック
ピーマン……………1個 植物油……………大さじ2
にんにく……………1片 しょうが……………少々

【作り方】

- ①野菜をみじん切りにします。
- ②油を熱したフライパンで、にんにく、しょうが、野菜の順に炒めます。
- ③具が柔らかくなるまで火が通ったらひよこ豆水煮を加え、植物素材のカレー辛口を加えてしっかり混ぜます。
- ④ご飯(分量外)を皿に盛り、③をかけて出来上がり。



お米でつくった本格カレールウ

国内産米粉でつくった植物
素材100%。ラードや牛脂、
動物性パイオン・エキス不
使用
商品コード:111128
内容量:135g
税込価格:432円
(本体価格:400円)
賞味期間:8ヶ月



オムカレー

【材 料】(1人分)

たまねぎ……………1/4個 人参……………1/4個 ピーマン……………1/4個
水煮ひよこ豆……………10粒 お米でつくった本格カレー……………30g
中華風だしー番……………4g ご飯……………180g 卵……………2個 ベに花ー番油……………適量

【作り方】

- ①(カレーはキーマ風に作ります。)たまねぎ、人参、ピーマンを粗いみじん切りにします。
- ②フライパンに油を熱し①を炒めます。
- ③水200mlと水煮ひよこ豆を加えて煮て下さい。
- ④お米でつくった本格カレーを加えて軽く煮て、キーマ風カレーのできあがり。
- ⑤フライパンに油を熱し、ご飯を中華風だしー番で炒めます。
- ⑥⑤をいったん器に移し、フライパンで油を熱し、溶いた卵を入れ、再び⑤を入れてオムライスを作ります。
- ④をかけて完成です。

東京フード

気になるトマトカレー

トマトの酸味が心地よい。
化学調味料、動物由来原
料不使用

甘口

商品コード:110930
内容量:130g
税込価格:411円
(本体価格:380円)
入数:20 賞味期間:10ヶ月



中辛

商品コード:110931
内容量:130g
税込価格:411円
(本体価格:380円)
入数:20 賞味期間:10ヶ月



笛木醤油 金箔

しょうゆ屋の和風カレールウ
金箔減塩醤油を加えた、醤油
の旨味の効いたまろやかな和
風カレー

商品コード:111130
内容量:150g
税込価格:486円
(本体価格:450円)
入数:20 賞味期間:1年



防災グッズのご案内

さまざまな災害に対応できるアイテムを厳選した、
災害・緊急避難用『防災セット』シリーズ。



防災22点セット

商品コード: 190380 入数: 4
税込価格: 6,981円(本体価格: 6,463円)



持ち出せるよう、
リュックも
セットしました



防災27点セット

商品コード: 190381 入数: 1
税込価格: 15,981円(本体価格: 14,797円)



備蓄用コンパクト毛布

商品コード: 190382
税込価格: 3,240円
(本体価格: 3,000円)
入数: 20



災害用トイレセット エコレット10

商品コード: 190384
税込価格: 1,944円
(本体価格: 1,800円)
入数: 20



災害用トイレセット エコレット50

商品コード: 190386
税込価格: 9,180円
(本体価格: 8,500円)
入数: 6



携帯トイレエコレットどこでもトイレ

商品コード: 190388
税込価格: 3,024円(本体価格: 2,800円)
入数: 12



防災22点セットアイテム



防災27点セットアイテム



防災22・27点セット共通アイテム



非常充電ラジオライト ハイパープーチⅡ

商品コード: 190383
税込価格: 4,104円
(本体価格: 3,800円)
入数: 10



手回し、太陽光の2方法で
充電できます。

災害用トイレセット エコレット30

商品コード: 190385
税込価格: 5,508円
(本体価格: 5,100円)
入数: 12



災害用トイレセット エコレット100

商品コード: 190387
税込価格: 16,200円
(本体価格: 15,000円)
入数: 4



災害用トイレプラダントイレ

商品コード: 190389
税込価格: 3,780円
(本体価格: 3,500円)
入数: 5



トランス脂肪酸について

先日、米国のFDA（食品医薬品庁）が従来使用を認めていた「トランス脂肪酸を多く含む加工油脂」について、3年後までに食品に使用する際には、同庁の承認が新たに必要となる旨の発表をしました。

これを受けて、日本のマスコミでもトランス脂肪酸の話題が度々取り上げられ、論議が高まっています。

当社では、20年以上前より「べに花ハイプラスマーガリン」を筆頭にトランス脂肪酸の低減に努めてまいりました。

これを機会に改めて、各商品のトランス脂肪酸含有量をお伝えして、お得意先様に皆さまの販売の一助と消費者の皆様によりご安心いただきたいと思います。

商品名	トランス脂肪酸含有量
べに花ハイプラスマーガリン	約0.5g/100g(約0.5%)
発酵豆乳入りマーガリン	約0.4g/100g(約0.4%)
生チョコレートペースト	約0.23g/100g(約0.23%)

べに花ハイプラス マーガリン

一番搾りの高オレイン酸べに花油を主原料に素材の持つおいしさを大切にした無香料、無着色、酸化防止剤不使用のマーガリン。トランス脂肪酸の少ない製法で作りました。



商品コード:101029 内容量:180g

税込価格:335円(本体価格:310円)

入数:20

賞味期間:9ヶ月



【原材料】食用植物油脂(べに花油・アメリカ、他海外、パーム油・マレーシア)、食用精製加工油脂(パーム核油・マレーシア)、発酵乳(北海道、愛知、他海外)、全粉乳(北海道、愛知、他海外)、クリーム(北海道、愛知)、食塩(メキシコ)、レシチン(大豆由来・ブラジル、アメリカ)

発酵豆乳入りマーガリン

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使用しました。純植物性100%のマーガリン。香料、着色料不使用。トランス脂肪酸の少ない製法で作りました。



商品コード:101030 内容量:160g

税込価格:341円(本体価格:315円)

入数:20

賞味期間:8ヶ月



【原材料】食用植物油脂[べに花油(アメリカ又はメキシコ)]、食用精製加工油脂[パーム核油(マレーシア)]、発酵豆乳[大豆(カナダ、アメリカ)]、食塩(メキシコ)、レシチン[大豆由来(ブラジル)]、酸化防止剤[トコトリエノール(マレーシア)]

生チョコレートペースト

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢なチョコレートペースト。パンやクラッカー、チョコレートドリンク、チョコレートソースなどに。



商品コード:121507 内容量:160g

税込価格:497円(本体価格:460円)

入数:10

賞味期間:6ヶ月



【原材料】砂糖(ビート糖)、カカオマス、還元水飴、生クリーム、結晶パラチノース、全粉乳、植物油脂(パーム油)、ココアバター、洋酒、レシチン(大豆由来)、香料(バニラ)

平成二十七年産 予約限定販売たねなし柿

9月30日(水)締切

私たちの産地

奈良県五條市を中心に吉野川を挟んだ丘陵地で栽培された柿です。水はけがよく、秋は寒暖の差が激しいため、おいしい柿づくりに適しています。この地域の柿はブランドとして取り扱われ、生産者のパンドラファームグループは環境保全型農業を目指し、出来るだけ農業を少なく柿を栽培しています。(2割減)※市町村単位では全国1番

◎柿の品種

刀根柿(とねがき)・平核無柿(ひらたねなしかき)

奈良県天理市の刀根淑民氏によって発見された品種で1980年(昭和55年)に登録されました。平核無柿の枝変わり品種で、平核無柿よりも2週間程度早く収穫され、柿のなかでも先がけて出回る品種です。和歌山県紀北地方、奈良県吉野地方、新潟県で主に栽培されています。

◎特徴・味

刀根柿は「渋柿の王様」とも言われています。出荷前に一ヶ月程度脱渋作業を行い、渋抜きされます。全体的に色は薄めで、果皮に緑色が残っている場合があります。形は扁平で角ばっており種はありません。果肉はしっかりめで甘みが強く、水分も豊富にありジューシーです。種もなく食べやすい品種です。

◎今年の作柄

5月の摘蕾(テキライ)。たくさん実が出来るため、枝1本に1蕾を残すことで味と実を大きくするために蕾を落とす作業に忙しい日々が続きました。今は梅の収穫も終わり、摘蕾で取り損ねた実を落とす摘果(テキカ)や少しでも実が当たるように剪定作業を行っています。少し雨が多い日が続いていますが中山間の栽培の利点を生かし少しでも美味しい柿をお届けできるよう頑張っています。たくさんの注文をお待ちしております。



※天候により変更となる場合がございます。

商品コード	商品コード	本体価格	税込価格	ご注文方法
210755	たねなし柿 2Lサイズ 2kg(約9個)	2,000円	2,160円	産地直送にて、お客様にお届けいたします。
210756	たねなし柿 2Lサイズ 5kg(約21個)	3,375円	3,645円	専用注文書にてご注文下さい。

NEW
item

新商品のご案内

おいしい 塩こしょう

瀬戸内の海水を平釜でじっくり結晶化した塩を乾燥させ、粗挽きした有機黒胡椒(スリランカ産有機JAS認定品)をブレンドしました。お料理の味付け等にお使いください。



商品コード:110509 **常温**
 内容量:80g
 税込価格:627円
 (本体価格:580円)
 入数:40 賞味期間:1年



【原材料】海塩(瀬戸内産)、有機黒胡椒(スリランカ産)

中水食品工業 北の懐石 海鮮松前漬

北海道道南地方で、昔ながらに造られている郷土料理の松前漬に、数の子、北海道産の帆立貝、つぶ貝を入れさらにズワイガニを入れた、ご飯のおかずやお酒の肴に良く合う贅沢な醤油漬です。



商品コード:126312 **冷蔵**
 内容量:150g
 税込価格:918円(本体価格:850円)
 入数:60 賞味期間:40日
 発注単位:冷蔵混載20個以上



【原材料】数の子、帆立貝、つぶ貝、砂糖、するめいか、米発酵調味液、醤油、ずわいがに、昆布、鰹節エキス、食塩、酵母エキス、唐辛子、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

笹木醤油 金箔 しょうゆ屋の和風カレールー

リニューアル再開

どこか懐かしいカレーの味は、減塩醤油の旨味を活かしたまろやかでやさしい味です。辛味をおさえてスパイス感アップのリニューアルをしました。



商品コード:111130 **常温**
 内容量:150g
 税込価格:486円(本体価格:450円)
 入数:20 賞味期間:1年



【原材料】小麦粉(北海道産)、食用油脂(牛脂、パーム油、豚脂)、醤油(減塩)、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、果汁(パイナップル、りんご、マンゴー、パパイア)、粉末トマト、オニオンパウダー、麦芽エキス(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

価格変更

変更時期:9/1より

商品コード	商品名	本体価格(旧)	本体価格(新)
原材料及び包装資材価格、製造及び輸送コストの増大			
160964	創健社 コーンスナック ほのりのかいチーズあじ 50g	135円	145円
110506	創健社 有機完熟トマト使用ケチャップ 300g	320円	340円
161681	創健社 くるみ黒糖 80g	350円	395円
原料価格のコスト高騰等により			
120949	信濃雪 こうや豆腐 8P(65g)	325円	392円
120950	信濃雪 国産さいのめ高野豆腐 70g(直送)	283円	344円
122201	三育 黒ゴマクリーム 190g	485円	510円
120720	三育 アーモンドクリーム 150g	500円	530円
122203	三育 白ゴマクリーム 190g(直送)	485円	510円
122202	三育 黒ゴマクリーム(小) 135g(直送)	365円	380円

変更時期:9/1より

商品コード	商品名	本体価格(旧)	本体価格(新)
122204	三育 粒入り黒ゴマクリーム 190g(直送)	485円	510円
122205	三育 黒ゴマチョコクリーム 135g(直送)	430円	450円
122206	三育 白ゴマペースト 135g(直送)	485円	510円
122207	三育 黒ゴマペースト 135g(直送)	485円	510円
445102	三育 黒ゴマババロア 80g(直送)	180円	190円
161812	三育 アーモンドババロア 80g(直送)	180円	190円

変更時期:8/1より

100252	NUTIVA オーガニックヘンプオイル 217g	2,200円	1,800円
120393	NUTIVA オーガニックココナッツナッツブレッド 425g	2,400円	1,800円

商品規格変更

	商品コード	商品名	価格	内容量	入数	JANコード	商品サイズ
旧	110643	創健社 五穀大黒スープ	570円	8g×5食	—	4901735015337	70×120×160
新	121765		560円	8g×4食	—	4901735022267	70×105×160
旧	121445	創健社 けんちん汁みそ仕立て	570円	10g×5食	—	4901735015955	70×120×160
新	121766		560円	10g×4食	—	4901735022274	70×105×160
旧	121446	創健社 オニオンスープ	540円	6g×5食	—	4901735016662	70×120×160
新	121767		530円	6g×4食	—	4901735022281	70×105×160
旧	121453	創健社 ミネストローネ	590円	6.5g×5食	—	4901735018628	70×120×160
新	121768		580円	6.5g×4食	—	4901735022298	70×105×160
旧	121456	創健社 おこげと野菜のスープ中華海鮮しお味	567円	15g×3食	12	4901735020775	110×120×170
新	121769		235円	15g×1食	36	4901735020782	30×120×160

内容量変更

	商品コード	商品名	内容量
旧	140750	創健社 お湯かけ麺	80g(めん65g)
新	140765	チキンしょうゆラーメン 165円	75g(めん60g)
旧	140751	創健社 お湯かけ麺	78g(めん65g)
新	140766	シーフードしおラーメン 165円	73g(めん60g)
旧	140752	創健社 お湯かけ麺	84g(めん65g)
新	140767	豆乳カレーラーメン 165円	79g(めん60g)
旧	150001	北村物産 20g	4901596962016
新	150018	三重県産 青さのり 18g	4901596961811
旧	159203	北村物産 伊勢志摩生わかめ(冷蔵)	120g
新		発注:冷蔵商品混載20個以上	110g

終売商品のお知らせ

◎ライフメイト 天山レーズン 80g(商品コード:161158)
 ◎オスクリジャパン デーツバー 35g(商品コード:160994)
 ◎オスクリジャパン フィグバー 35g(商品コード:160995)
 ◎オスクリジャパン プルーンバー 35g(商品コード:160996)
 ◎オスクリジャパン レーズンバー 35g(商品コード:160997)
 ◎オスクリジャパン アプリコットアーモンドバー 53g(商品コード:160998)
 ◎小林農園 元祖野生種なめ茸 200g(商品コード:121853)
 ◎小林農園 元祖昔のなめ茸 200g(直送)(商品コード:121861)
 ◎小林農園 野生種なめ茸(ピン) 200g(直送)(商品コード:121871)
 ◎小林農園 山幸彦柿茸の佃煮 125g(直送)(商品コード:121859)
 ◎ライフメイト サクサクかりんとう 85g(商品コード:160576)
 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となります。

休止商品のお知らせ

◎麩屋藤商店 もち生麩 160g(商品コード:123130)
 ◎麩屋藤商店 よもぎもち麩 160g(商品コード:123131)
 メーカー都合により販売が休止になります。
 ◎ジャフマック 千葉県産落花生 150g(商品コード:121420)
 原料不足の上に高騰が止まらず、今秋の落花生が収穫されます時期まで一旦休止となります。
 ◎佳胡麻入高菜炒め 100g(商品コード:121494)
 原料入手困難のため、8月中旬より10月末まで休止となります。