

2015
December 12

LOVE
FOOD
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

ココアパウンドケーキミックス 新発売

“国内産小麦粉&有機ココアパウダー使用・ベーキングパウダーはアルミ不使用”

クリスマスやバレンタインにもおすすめの、かんたん便利なパウンドケーキミックスです。

付属のレシピで生地を作り、紙トレイに流し込んでから焼くだけ。どなたにもふっくらしっとりパウンドケーキが楽しめます。国内産の小麦粉、有機ココアパウダーに、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出しました。アルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用しています。素材の風味を大切にし、香料は使用しておりません。また、着色料・乳化剤も使用しておりません。

ココアパウンドケーキミックス

商品コード:130226

内容量:100g

税込価格:486円(本体価格:450円)

入数:8 賞味期間:6ヶ月



4 901735 022588



【原材料】小麦粉(三重)、小麦胚芽(アメリカ、カナダ他海外)、有機ココアパウダー(産地:ドミニカ、加工地:オランダ)、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)]

*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。

～ココアパウンドケーキミックスに使用している有機ココアパウダー使用の商品です～

有機栽培カカオ豆100%使用ココア

有機栽培されたカカオ豆100%を原料に、なめらかで風味豊かなココアに仕上げました。ドミニカ共和国で有機栽培されたカカオ豆はココアの本場オランダで加工。

商品コード:080920 内容量:80g

税込価格:713円

(本体価格:660円)

入数:20 賞味期間:1年



4 901735 014668



有機栽培ココア使用 ミルクココア

使いやすいアルミスティック分包ですので気軽に本格的なココアが楽しめます。ホットでもアイスでもおいしく召し上がれます。

商品コード:080914 内容量:90g(16g×5本)

税込価格:454円

(本体価格:420円)

入数:20 賞味期間:1年



4 901735 014675



小豆島のバジルソースを使ったおいしいレシピ 新発売・数量限定生産品

瀬戸内海小豆島で栽培した朝採れバジルを使用した植物素材100%の新発売のバジルソース。

パスタ以外にも工夫次第で料理の幅が広がります。

バジルソースを使ったポテトサラダ

【材料】(1～2人分)

じゃが芋……………2個
茹で卵……………2個
生ハム……………2～3枚
玉ねぎ(みじん切り)…50g
バジルの生葉…お好みで
バジルソース……………適量
べに花マヨネーズ又は有精卵マヨネーズ……………大さじ2
お酢……………大さじ1
塩・胡椒……………適量 粉チーズ……………(お好みで)



【作り方】

①じゃが芋は皮をむき、一口大弱のサイズに切り、茹でてあら熱をとっておく。
②茹で卵は白身と黄身を分け、白身は粗みじんに切っておく。生ハムも一口程にほぐしておく。
③ボールにバジルソース、マヨネーズ、酢を混ぜ②の白身と生ハム、あら熱のとれた①のじゃがいもとみじん切りの玉ねぎ、を加えざっくりと混ぜ合わせる。味をみて塩・胡椒で味を調える。
④③にお好みで粉チーズ、ちぎったバジルの生葉を加え混ぜる。器に盛り、卵の黄身を崩しながらのせて出来上がり。



ファルファッレの
ジェノベーゼ
バジルソースの使用量
1人前小さじ2杯

バジルソース・トマト&ズッキーニのチーズ焼き

【材料】(1～2人分)

ミディートマト……………4個
ズッキーニ……………1/2本
バジルソース……………適宜
とけるチーズ……………適宜
オリーブオイル……………少量
塩・胡椒……………適宜



【作り方】

①ミディートマトはヘタをとり半分に切る。ズッキーニは1cmぐらいの厚さの輪切りにしておく。
②フライパンにオリーブオイルと①のズッキーニを入れ、両面を軽く焼き、トマトも加え、軽く両面を焼き、塩・胡椒しておく。
③グラタン皿などの耐熱容器にオリーブオイルを薄く引き②を並べバジルソース、チーズをのせてオーブントースターでチーズがとろけるまで焼いて出来上がり。



小豆島のバジルソース

商品コード:110787

税込価格:1,037円

(本体価格:960円)

内容量:72g 入数:12

賞味期間:8ヶ月



4 901735 022502

ジーノ・ジロロモーニ農協 新ロングパスタライン視察レポート

今年の8月の1ヶ月を掛けて、ジーノ・ジロロモーニ農協ではこれまで長年使い込んできたロングパスタの製造設備を一新致しました。新ラインの導入は、故ジーノ・ジロロモーニ前組合長が存命の時に決めていたことで、2009年に新工場の建設を行い、電力等の設備強化も行われました。新工場の面積は、1000㎡。風力発電(1基)、ソーラパネルを利用して工場使用電力の20%を発電しています。残りの電力は代替エネルギーを使って発電したグリーン電力を購入しています。2011年にショートパスタラインが完成し、2015年9月にロングパスタラインが完成、袋詰ラインの一部も入れ替えました。

新ロングパスタラインは大手パスタメーカーに引けをとらない、最新テクノロジーのラインです。注目は、小麦粉と水の練り込み工程の改良です。旧ラインでは3〜4分練り込んで、すぐに麺の押し出しをしていたのですが、新ラインでは、真空状態で混ぜ込み時間も20分と長くしました。また混ぜ込み工程は、2段階に分けて混ぜ込みを行います。これにより、パスタの生地は均質になりました。

乾燥工程はこれまでと同様に低温、長時間乾燥です。乾燥温度の50〜70℃は、旧ラインと同じですが、生産に掛かる時間は、24hから

12hに半減して、食感、品質が向上しました。

半減した最大の理由はトンネルの中に一時的に保管できる場所があり、パスタが効率良く冷却できるためです。また、最後にロングパスタを二つ折りする部分も改良され、折れも少なくなりました。

組合では最近、アメリカ向けのパスタが好調で「モンテベッロ」(組合のある山の名前)ブランドとしてホールフーズなどで販売されています。食感が更に良くなり品質も向上し、皆さまのご期待に添えるものと思います。

新ラインで製造されたロングパスタの日本での販売は、来年より順次となります。

これからもジロロモーニ有機パスタをよろしくお願いいたします。



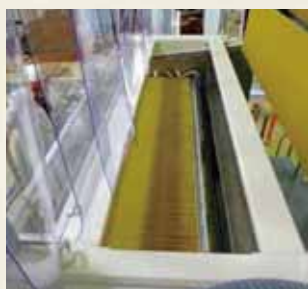
発電状況がわかるパネル



右手が新しいラインの建物



練り込み機(1段目)



乾燥したパスタ



ロングパスタのカッター



ロングパスタライン 練工程と押出部分 この先に長い乾燥、冷却室があります



工場・事務所入口奥にモニターがあり 近隣風景などを写している



ジーノ言葉が記されている (地球環境を守るメッセージ)

ジロロモーニ 有機バルサミコ酢 生産者訪問

イタリア中部バルサミコ酢の本場、モデナ郊外にある有機ぶどう専門の農家であり、ワイナリーでもあり、バルサミコ酢を製造しています。初代のリーノさんは2年前に逝去され、現在は息子さんのアントニオさんが二代目として活躍されています。畑は家、ワイナリーの隣に9ヘクタールと少し離れたところに3年前に購入し、今年初めて収穫ができた3ヘクタールがあります。

訪問した10月下旬の有機ぶどう畑は、収穫を終えたあとでした。バルサミコ酢に使用する品種は、トレビアーノ(白)、ランブルスコ(赤)の2品種です。白のトレビアーノの葉は緑のままでしたが、赤のランブルスコの葉は綺麗に紅葉していました。それ以外にワイン用にピノ・ビアンコ(ワイン、ホワイトバルサミコ用)、ピノ・ネロ(ワイン用)も栽培しています。収穫は全て、手作業で行っています。今年の収穫は、夏の気温が高く良かったそうです。今は冬場に根を守るため、根元に土を盛る作業を行っていました。



2代目 アントニオさん バルサミコ酢は、熟成させたアチェットフォルテ



左がトレビアーノ(白)、右がランブルスコ(赤)

(酢)とモストコット(果汁を煮詰めたシロップ)を50:50で仕込み、寝かせます。その後テイastingして、どちらか足りない方を足して、バランスを整えます。バルサミコ酢の酸度は、6度で、それ以下ならば酢を足し、それ以上であればモストコットを足すという具合です。ジロロモーニの有機バルサミコ酢は、5年の歳月をかけて出来上がります。

充填工場の片隅に大小5種類の樽が並んでおり、2025年完成予定のTradetionale(12年物伝統的バルサミコ酢)を熟成させていました。壁には父リーノさんの写真が貼ってありました。ブドウ栽培からワイン造り、バルサミコ作りを教えた父の思い出とともに2013年に仕込んだものです。

アントニオさんは、昨年購入した新たな畑に来年2月にぶどうの苗を植えることとワイン醸造蔵の2階に試食部屋を作ると嬉しそうに語ってくれました。



2025年に完成予定の12年もの伝統的バルサミコ



熟成中のバルサミコ



3年前に購入した畑で

NEW
item

新商品のご案内

笹木醤油 金箔ぼん酢しょうゆゆず

金箔丸大豆しょうゆをベースに、ゆず果汁を贅沢に使用しておりますので、風味豊かなコクのある味わいが春夏秋冬問わずおいしく召し上がれます。湯豆腐、水炊き、しゃぶしゃぶ等なべ物、焼魚、焼なす、焼肉、から揚げ、冷やっこ、ぎょうざ、サラダのドレッシング等で、その香りと味をお楽しみください。

商品コード:110530 内容量:150ml

税込価格:411円

(本体価格:380円)

入数:20 賞味期間:1年 4 977229 700393



【原材料】しょうゆ(本醸造)【大豆(北米)、小麦(埼玉)、食塩(メキシコ)】、砂糖(国内産)、醸造酢、ゆず果汁(国内産)、醗酵調味液(国内産)、経節エキス(国内産)、酵母エキス(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

浜富海苔 焼のり 磯味秀逸1マス全形10枚

日本有数の産地有明海産の海苔の中でも夜に摘まれた一番摘みの海苔です。光合成をおこなっていない夜に摘むことでうまみ成分であるアミノ酸が詰まった美味しい海苔が採れます。味、香り、口どけと三拍子そろった海苔です。

商品コード:120603 内容量:10枚

税込価格:648円(本体価格:600円)

入数:60

賞味期間:10ヶ月



4 961732 464002

【原材料】乾のり(国内産)

ジャフマック ソフティピーナッツクリーム

国内焙煎のピーナッツを使用。ピーナッツ本来のコクと香りが味わえる無香料無着色防腐剤不使用のスプレッドです。柔らかいパンにそのまま塗れ、なめらかでフワフワの食感が自慢です。カルシウムを豊富にした健康志向の高い商品です。

商品コード:121745 内容量:150g

税込価格:443円(本体価格:410円)

入数:24

賞味期間:6ヶ月



4 971969 000454

【原材料】ピーナッツ、植物油、三温糖、デキストリン、脱脂粉乳、貝殻カルシウム

エコワン インフラライフセーバー平型 レギュラーサイズ

静電気帯電特殊高機能フィルターをダブル採用し、4層構造特殊フィルターで0.1ミクロンの微細粒子を99%カット。ノーズフィッターで隙間をなくし、顔全体をしっかりとガードします。



大容量50枚入

商品コード:180988

内容量:50枚入

税込価格:4,839円(本体価格:4,480円)

入数:20



4 560358 591019

10枚入

商品コード:180989

内容量:10枚入

税込価格:981円(本体価格:908円)

入数:10



4 560358 591040

【原材料】本体:ポリプロピレン、ノーズフィッター:ポリエチレン、スチール、耳かけ:ポリウレタン、ポリエステル

エコワン インフラライフセーバー立体(3D)型 レギュラーサイズ

静電気帯電特殊高機能フィルターをダブル採用し、5層構造特殊フィルターで0.1ミクロンの微細粒子を99%カット。立体構造で呼吸もしやすく、ノーズフィッターで隙間をなくし顔全体をし



30枚入

商品コード:180992

内容量:30枚入

税込価格:4,839円(本体価格:4,480円)

入数:20



4 560358 591026

10枚入

商品コード:180993

内容量:10枚入

税込価格:1,581円(本体価格:1,463円)

入数:10



4 560358 591057

【原材料】本体:ポリプロピレン、ノーズフィッター:ポリエチレン、スチール、耳かけ:ポリウレタン、ポリエステル

エコワン インフラライフセーバー立体(3D)型 子供用サイズ

静電気帯電特殊高機能フィルターをダブル採用し、5層構造特殊フィルターで0.1ミクロンの微細粒子を99%カット。立体構造で呼吸もしやすく、ノーズフィッターで隙間をなくし顔全体をしっかりとガードします。子供用小さめサイズ。



30枚入

商品コード:180994

内容量:30枚入

税込価格:4,839円(本体価格:4,480円)

入数:20



4 560358 591033

10枚入

商品コード:180995

内容量:10枚入

税込価格:1,581円(本体価格:1,463円)

入数:10



4 560358 591064

【原材料】本体:ポリプロピレン、ノーズフィッター:ポリエチレン、スチール、耳かけ:ポリウレタン、ポリエステル

エミュール マイクロバブルナノシャワー(本体のみ)

シャワーヘッドのカートリッジだけの「エミュール マイクロバブル・ナノシャワー」です。ナノサイズのバブル発生に加えて、酸化還元電位が下がり、水質まで変化します。毎日のシャワーがまるでホームエステへ、うる肌・ツヤ髪へ誘います!



ブロンズ

商品コード:182125 内容量:1個

税込価格:27,000円

(本体価格:25,000円)

入数:15



4 560337 403074

ピンク

商品コード:182126 内容量:1個

税込価格:27,000円

(本体価格:25,000円)

入数:15



4 560337 403081

【原材料】シャワー本体:ポリカーボネート、Oリング:NBR、Oリング:ステンレスSUS304

【別売り】塩素除去カートリッジ(商品コード:182123)3,564円(税込)、スキンケアカートリッジ(商品コード:182124)4,644円(税込)も併せておすすめします。
※シャワーヘッドブロンズ(カートリッジ付)(商品コード:182121)、シャワーヘッドピンク(カートリッジ付)(商品コード:182122)は年内をもって終売となります。

エコワン スイスイクリーン
エアコン内部クリーナー

水を電気分解して作られる電解アルカリ洗浄水を主原料にしアルミフィンを洗浄・除菌・消臭する、環境にやさしいエアコン内部クリーナーです。

商品コード:190237 内容量:420ml

税込価格:1,296円(本体価格:1,200円)

入数:24



4 560358 591200

【原材料】電解アルカリ水、ケイ酸塩



エコワン 米つやワックス

合成樹脂成分不使用、米ぬかロウとカルナバロウのつや出し効果で、フローリングに美しいツヤを持たせます。アルカリ電解水配合で高い洗浄力も実現しました。

商品コード:190238 内容量:500ml

税込価格:1,944円(本体価格:1,800円)

入数:25



4 560358 591279

【原材料】米ぬか蠟、アルカリ電解水、カルナバ蠟、脂肪酸石鹸、グレープフルーツ種子抽出物、水



エコワン 米つやワックス モップセット

天然成分100%「米つやワックス」と、立ったままワックスがけができるモップセットです。お手持ちのぞうきんを取り付けて、手を汚さずにワックスがけができます。

商品コード:190239

税込価格:4,191円(本体価格:3,880円)

入数:10



4 560358 591262



※表示価格は税込価格(消費税8%)で、1円未満の端数は切り上げております。

ジロロモーニ兄妹インタビュー マリアさん①

レストラン&宿泊施設「ロカンダ」

2015年5月末、来日したマリア・ジロロモーニさんは、創業者ジーノ・ジロロモーニの長女。ジロロモーニ・ブランドの故郷イゾラ・デル・ピアノでレストラン&宿泊施設を担当しています。次兄のジョヴァンニ・パチスタさんへのインタビューに続き、一問一答形式でお届けします。どうぞお楽しみに。

——マリアさんのお仕事の内容を教えてください。

マリア: ジーノ・ジロロモーニ農業協同組合があるイゾラ・デル・ピアノの村はウルビーノから30分、海からも30分と、地理的に恵まれています。ウルビーノは旧市街が世界遺産に登録されている街です。村はまるで遠く離れた別世界にきたように特殊な雰囲気をたたえています。それは600年の歴史を持つモンテベッロ修道院のおかげかもしれません。この修道院もアグリツーリズモの対象となる施設ですが、もう一つ、レストラン兼宿泊施設のロカンダがあります。小さいけれどプールもついているんですよ。

このロカンダを私は担当しています。ロカンダは「宿」という意味の単語です。お客様をお迎えして部屋にご案内したり、料理やメニューを手配したり、スタッフの管理なども私の仕事です。また、ウルビーノへの見学ツアーも行います。アグリツーリズモツアーの代表的なコースとして、午前中は

ドゥカーレ宮殿などウルビーノの街を楽しんでいただいて、午後はパスタ工場の見学をしたり、組合に関わりのある生産者を訪問したりします。チーズを作っている生産者や、ワインを作っている農家などです。みなさん、ロカンダ同様、家族的な雰囲気を受け入れてくれるので、お客様からも好評です。



インタビューに答えるマリアさん

そして、パスタやチーズやワインがどういう風に作られるかを見学し、その場で食べてみることで、生産者のこだわりが商品に伝わっていることを体験します。もちろん、そういった食材を使うロカンダの食べ物もとてもおいしいですよ。料理に使う素材はできるだけ地産地消を心がけています。ぜひいらしてくださいね。

(続く。次回はジーノ・ジロロモーニ農業協同組合へのアグリツーリズモがどのような人を惹きつけているのか伺います)

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

価格変更

◎米澤製油 米澤一番しぼりなたねサラダ油 1400g(商品コード:100315)
原料の調達コストの大幅上昇に加え、菜種の油分低下、物流費の上昇などにより値上げさせていただきます。12月1日より
本体価格:旧)1395円→新)1450円

パッケージ・原材料変更

パッケージと原材料が一部変更になります。11月中旬出荷分より

◎ソットレステッレ マッチュティーニ・アクルックス 300g(商品コード:161422)
原材料:新)有機アクルックス小麦、有機ライスシロップ、有機ひまわり油、有機コンスターチ、有機食用オリーブ油/オレンジ香料 栄養成分表示の数値も変更

◎ソットレステッレ ノヴェリティーニ・アクルックス 300g(商品コード:161421)
原材料:新)有機アクルックス小麦、有機食用オリーブ油、有機アガベシロップ、有機ライスシロップ、有機コンスターチ、食塩/膨張剤、香料(バニラ) 栄養成分表示の数値も変更パッケージ・レシピ変更

入数変更

◎池田食品 匠の味噌焼カシュー 98g(商品コード:160192)
ケース入数:旧)10入→新)12入 12月1日以降旧在庫がなくなり次第

パッケージ変更

◎アスブルンド サハレ ナッツシリーズ

パッケージデザインが変更になります。その他の変更はございません。

【変更版】

グレースドカシューザクロバナラ

12月上旬頃以降切替

◎ザクロピスタチオ 113g(商品コード:167012)

◎プレミアムメープルビーガン 113g(商品コード:167013)

◎グレースドカシューザクロバナラ 113g(商品コード:167014)

◎グレースドアーモンドクランベリーシーソルト 113g(商品コード:167015)

1月上旬頃以降より切替

◎クラシックフルーツ&ナッツ 42.5g(商品コード:167016)

◎グレースドアーモンドクランベリー 42.5g(商品コード:167017)

◎グレースドカシューザクロバナラ 42.5g(商品コード:167018)

欠品商品のお知らせ

メーカーにて在庫がなくなりました。再開時期は未定です。

◎山形食品 山形代表 白ぶどう 190g(商品コード:090486)

終売商品のお知らせ

下記商品につきまして現在庫を持って販売を終了させていただきます。長らくのご愛顧ありがとうございました。

創健社

◎北米産オーガニック強力粉 300g(商品コード:130006)

◎オーガニックベに花香味ドレッシング和風 150ml(商品コード:110788)

ナチュラルリーノバシコシアヘルスプロダクツジャパン

◎ノバレッド 3.5g×14P(商品コード:050932)(定番商品)

◎ノバレッド 3.5g×30P(商品コード:050933)(定番商品)

◎イヌビオティック 3.5g×14P(商品コード:050934)(定番商品)

◎イヌビオティック 3.5g×30P(商品コード:050935)(定番商品)

◎グリーンチャージ 5g×12P(商品コード:050936)(定番商品)

◎グリーンチャージ 5g×30P(商品コード:050937)(定番商品)

太田油脂

◎MSトマトスープ 36g(9g×4袋)(商品コード:121571)

◎スマイル サクサクのりわかめ 18g(商品コード:162157)

◎スマイル 小魚フライ 30g(商品コード:162164)

◎スマイル さっくりとした ロールクッキー 4本(商品コード:162153)

◎スマイル ガリッとかりんとう 85g(商品コード:162083)

エミュール

◎ミネラルバスパウダー 350g(商品コード:191062)(定番商品)

◎ミネラルバスパウダー 750g(商品コード:191063)(定番商品)

◎入浴剤・石鹸セット(商品コード:191067)(直送)

12月のカレンダー							1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	2
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23
27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30
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。