

2016
February

2

通巻516号

SOKEN.SHA

News

LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

和風ドレッシング 新発売

えごま一番使用・オメガ3・コレステロールゼロ

当社「えごま一番」使用ドレッシングシリーズに、定番の「和風ドレッシング」が加わります。圧搾しほりのなたね油・えごま油を使用し、オメガ3(n-3系)脂肪酸の α -リノレン酸がおいしく手軽に摂れます。

こだわり① 注目のオメガ3(n-3系)脂肪酸 α -リノレン酸

本品1食(15g/大さじ1杯)あたり、なたね油・えごま油由来の α -リノレン酸が0.5g含まれています。この脂肪酸は体内では作られず、厚生労働省から毎日摂るよう推奨されている、必須のオメガ3(n-3系)脂肪酸です。 α -リノレン酸は体内に入ると魚にも含まれるEPA・DHAに変化したり、健康に寄与する機能性が強い脂肪酸です。

こだわり② はなやかな味とコク

国内産大豆と小麦を使った丸大豆醤油、淡路島産おろし玉ねぎを使用。丸大豆醤油ならではの香り高い風味に、玉ねぎの甘味が良く合います。また、鹿児島県枕崎産のかつお節から取っただしと α -リノレン酸が味により深みとコクを与え、飽きのこない味わいです。素材の風味を大切に、化学調味料・増粘剤は使用しておりません。

こだわり③ コレステロール&トランス脂肪酸ゼロ

コレステロール・トランス脂肪酸はゼロですので、コレステロールや油が気になる方にもおすすめです。

〈かんたんレシピ〉大根おろしとツナのパスタ



〈材料〉(1人前)

ジロモ二有機デュラム小麦スパゲッティ……………80g
食塩……………8g
大根……………適量
しその葉……………適量
ツナ(オーツナプレミアムなど)……………適量
和風ドレッシング……………大さじ2〜3

〈作り方〉

- ①大根はお好みの量をおろしておきます。
- ②しその葉は食べやすい大きさに刻んでおきます。
- ③大きめの鍋で800mlのお湯に食塩を加えてスパゲッティを約8分間ゆでてください。
*お好みに応じてゆで時間を調節してください。
- ④ゆで上がった麺を湯切りしてからお皿に盛りつけてください。
- ⑤麺の上に大根おろしとツナを乗せ、薬味として刻んだしその葉をかけます。
- ⑥仕上げに和風ドレッシングをかけ、出来上がりです。
*ドレッシングはお好みで加減してください。

栄養成分表示

1食分(15g)当たり/約大さじ1杯

エネルギー……………	30kcal
たんぱく質……………	0.3g
脂 質……………	2.2g
炭 水 化 物……………	2.3g
食塩相当量……………	0.7g
ナトリウム……………	285mg
飽和脂肪酸……………	0.1g
トランス脂肪酸……………	0g
コレステロール……………	0mg
α -リノレン酸……………	0.5g

和風ドレッシング

商品コード:110793 内容量:150ml
税込価格:486円(本体価格:450円)
入数:12 賞味期間:1年



【原材料】しょうゆ【大豆(遺伝子組換えでない:国内産)・小麦(国内産)を含む】、食用植物油脂【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)、えごま油(えごま:中国)】、糖類【水飴:(甘藷:鹿児島)、砂糖(粗糖:鹿児島県喜界島)】、りんご酢(りんご:オーストリア、南アフリカ)、玉ねぎ(兵庫)、かつおだし(かつお節:鹿児島)、食塩(天日塩:イタリア)、胡椒(東南アジア)、寒天(南米他海外)

*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。

FOreStep(フォレストップ)開発秘話

商品開発部 山口 弘行

新商品FOreStep(フォレストップ)は登山家の戸高雅史氏と当社商品開発部スタッフとの交流から生まれました。発売に際し、戸高雅史氏と開発担当者からの想いをお届けさせていただきます。

戸高さんとは3年程前から交流させていただいておりました。親子登山で富士山に登ったり、ソリ遊び企画で一緒に遊んでいたたり、子供だけの冒険トレックに誘っていただいたり…。2年前から福島子ども富士山プロジェクトで、会社としてのお付き合いが始まりました。キャンプで使う食材やおやつ、飲料のご提供をさせていただきました。その後、ピクニック気分で見える公園で戸高さんと打ち合わせをしていた時に、手作りのメープルナッツをいただいたことが商品化に繋がりました。

いただいたメープルナッツを食べている時に、戸高さんから行動食として山に持って行っているとお聞きし、今までの得意先様は勿論、新しい市場にも提案できる商品づくりができると思いました。

FOreStepができるまで、約1年半を費やしています。

手作りのメープルナッツを何度か秋山さん(戸高さんの友人)に依頼をして作っていただき、それを参考にして試作に入りました。できた試作品は実際に戸高さんに食べていただきました。

打ち合わせ場所は喫茶店で行っていたので、「都会で食べるのと、自然の中で食べるのとでは、食材の味の感じ方が全然違うから実際に山に持って行って食べてみましょう」と言っていたので、4回ぐらい実践していただきました。

味が決定するまで、メープルシロップの使用量と使うナッツの割合を決めるのが難しかったです。カシュー:ピーカン:アーモンドの割合は2:2:1になっています。それは口の中に入れた時に感じるほど良い水分量が割合の決め手となりました。

手作りのメープルナッツを参考にしましたので、製造もできるだけ手作りに近づけるため、それぞれのナッツにメープルシロップを絡ませてから袋詰めすることにしました。また、ナッツの割合をキープするために手作業で計量しています。

戸高さんからいただいた意見に限りなく近い形で商品化できたこと、大変うれしく思います。

今後、FOreStepをご愛顧くださいますようお願い致します。

FOreStep(フォレストップ)

商品コード:160999 内容量:40g

税込価格:530円(本体価格:490円)

入数:20

賞味期間:

6ヶ月



【原材料】有機メープルシロップ(カナダ)、カシューナッツ(インド)、ピーカンナッツ(アメリカ)、アーモンド(アメリカ)

*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。



ジロロモーニ RECIPE(パスタソース)

海老とパプリカのアラビアータスパゲッティ

【材 料】(2人前)

デュラム有機スパゲッティ…180g

有頭海老…8本約160g

(殻をむき背ワタを取る)

パプリカ…1個約100g(スライス)

玉葱…1/4個約50g(スライス)

有機エキストラヴァージン

オリーブオイル…大さじ1

有機パスタソース アラビアータ…1瓶 塩…適宜

【作り方】

①鍋にオリーブオイル、パプリカ、玉葱を入れ、軽く塩をして、中火で1分炒める。

②海老を加えて約1分炒め、パスタソースを加え、沸騰したら弱火にし、2分煮込む。

③塩18gを加えたお湯2ℓでスパゲッティを固めに茹でる。

④③のスパゲッティが茹で上がった②に加え、混ぜ合わせ、塩で味を調える。(茹で湯をとっておき、水気が足りなければ加える)

⑤お皿に盛りつけ出来上がり。



焼きさばのトマトソースかけ

【材 料】(2人前)

塩さば…2枚

ニンニクみじん切り…1片分

舞茸…1袋 玉ねぎ…1/2個

有機パスタソーストマト&バジル…1瓶

白ワイン…50cc

バルサミコ酢…大さじ1

塩・胡椒…少々

有機エキストラヴァージンオリーブオイル…適量 小麦粉…少々

【作り方】

①フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、香りが出たらみじん切りにした玉ねぎを良く炒め、軸を取りほぐしてから刻んだ舞茸を入れる。

②①にパスタソース、白ワイン、バルサミコ酢を加え弱火で煮込み、塩・胡椒で味を調える。

③さば1枚を半分に切り2切れにして、両面に小麦粉を薄く付ける。

④別の熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、さばを両面こんがりと焼き、器に盛りつける。

⑤冷めないうちに②をかけ、出来上がり。

※お好みで②のパスタソースでさばを10分ほど煮込んでも美味しく召し上がれます。



有機パスタソース トマト&バジル

有機栽培の夏採れ旬トマトをベースに4種類の有機野菜、有機オリーブ油と塩のみで作った温めるだけでおいしいパスタソース。いろいろな料理やディップにも。

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



有機パスタソース アラビアータ

有機栽培の夏採れ旬トマトをベースに、有機オリーブ油、有機にんにく、有機パセリ、本場イタリア産の良質なアンチョビの旨みを効かせ辛さ控えめに仕上げました。

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



有機パスタソース トマト&ナス

有機栽培トマトを主原料に香ばしく焼いた有機ナスを加えました。温めるだけでおいしいパスタソースです。

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



有機パスタソース トマト&ズッキーニ

有機栽培トマトを主原料に香ばしく焼いた有機ズッキーニを加えました。温めるだけでおいしいパスタソースです。

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



有機トマトピューレー バジル葉入り

有機栽培の夏採れ旬トマトを収穫してすぐにピューレーに加工、新鮮な内にトマトの酸味と旨みを濃縮しました(約2.2倍濃縮)。ほどよいバジルの香り。無糖・無塩。

商品コード:129904 内容量:350g

税込価格:454円(本体価格:420円)

入数:12 賞味期間:3年



今月のおすすめ調味料(酢・みりん風調味料)

越前小京都のすし酢

伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢。国内産の粗糖、海塩、昆布だしだけで仕上げた、まろやかで香り華やかなすし酢。
商品コード:110409 内容量:360ml
税込価格:584円(本体価格:540円)
入数:12
賞味期間:1年



越前小京都の有機純米酢

有機栽培国内産米と仕込み水に名水百選に選ばれた御清水で有名な福井県大野の地下天然水を使用。まろやかですっきりした味わいと華やかな香り。
商品コード:110382 内容量:500ml
税込価格:454円(本体価格:420円)
入数:12
賞味期間:2年



マルシマ 有機純米酢

有機栽培されたうるち米だけを原料にじっくり醸造したこだわりのお酢です。代々受け継がれた技を活かし、じっくりと醸造しました。
商品コード:262150 内容量:900ml
税込価格:864円(本体価格:800円)
入数:12
賞味期間:2年



飯尾醸造 純米富士酢

原料は京都・丹後で農薬を使わずに栽培した新米100%。古式「静置発酵」なので旨味が強く濃厚な味わいです。お料理に深みとコクを加えてくれる、こだわり純米酢です。

商品コード:112519 内容量:360ml
税込価格:594円(本体価格:550円)
入数:12 賞味期間:2年
商品コード:112510 内容量:500ml
税込価格:756円(本体価格:700円)
入数:12 賞味期間:2年
商品コード:112511 内容量:900ml
税込価格:1,188円(本体価格:1,100円)
入数:12 賞味期間:2年



飯尾醸造 富士ピクル酢

生野菜を切ってそのまま漬けるだけでおいしいピクルスが簡単に作れます。
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



飯尾醸造 富士玄米黒酢

原料は、農薬を使わずに栽培した玄米と良質の水のみ。天然のアミノ酸を100mlあたり1000mg前後も含んでいます。

商品コード:112522 内容量:500ml
税込価格:1,728円(本体価格:1,600円)
入数:12 賞味期間:3年
商品コード:112523 内容量:900ml
税込価格:2,700円(本体価格:2,500円)
入数:12 賞味期間:3年



飯尾醸造 富士すし酢

炊きたてのご飯に合わせるだけ、簡単に「お寿司やさんのすし飯」が出来上がります。翌日でも酸味が飛ばないのが特徴。

商品コード:112515 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



ジャフマック 味・酵母(みりんタイプ)

米・米麹を原料とし、じっくりと発酵させ旨味を残し、天然酵母で十分に熟成させた発酵調味料(みりんタイプ)です。
商品コード:110402 内容量:1,000ml
税込価格:810円(本体価格:750円)
入数:12 賞味期間:1年6ヶ月



味の醸造 味の母(みりんタイプ)

米、米麹を原料にもろみを醸造し、塩を加えた醗酵調味料。みりんの旨みとお酒の風味を持ちあわせています。

商品コード:119505 内容量:300ml
税込価格:427円(本体価格:395円)
入数:20 賞味期間:1年



商品コード:110401 内容量:720ml
税込価格:810円(本体価格:750円)
入数:12 賞味期間:1年



有機JAS酒酢

有機のもち米と米麹で白酒(みりんの基)を醸し、食塩を加えた有機醸造調味料です。
商品コード:110403
税込価格:627円(本体価格:580円)
内容量:300ml 入数:12
賞味期間:1年



豚にら大根

【材 料】(4人分)
大根……1/2本(約600g)
ニラ……1束
豚薄切り肉(ロースやバラなど)……200g
生姜……1かけ
赤唐辛子……1/2本
〜1本(お湯で戻しておく)
サラダ油(炒め用)……大さじ2
ごま油(仕上げの香りづけ用)……少々
〈合わせ調味料〉
黒酢……大さじ2
(純米富士酢または富士玄米酢)
しょうゆ……大さじ3
本みりん……大さじ2
(または味酵母・味の母・酒酢)

【作り方】

- ①生姜は千切りに、赤唐辛子は種を取り、小口切りにする。
- ②大根は食べやすい大きさに拍子木切りにする。ニラと豚肉も同じ位の大きさに切る。
- ③フライパンに大さじ2の油を熱して赤唐辛子と生姜を炒め、香りが出たら豚肉を入れ炒め、色があらかた変わったら大根を加え、油が全体にまわるように炒める。合わせ調味料を加え、フタをして中火で煮込む。
- ④大根がしんなりとして透き通るくらいになったら、ニラを加えてさっと炒め合わせる。
- ⑤火を止めて香りづけに少量のごま油をたらす。



いわしの蒲焼

【材 料】(2人分)
いわし……2尾
小麦粉……少々
サラダ油……少々
〈調味液〉
味の母……大さじ3
醤油……大さじ1
水……大さじ2

【作り方】

- ①混ぜ合わせて調味液をつくる。
- ②いわしを開いて骨とわたを取り除き、洗って水気を取り、両面に小麦粉を薄くまぶす。
- ③フライパンにサラダ油を少々入れ、いわしを身を下にして入れ、中火で両面を焼く。
- ④両面に焼き色が付いたら、①を入れ、よく煮絡める。
- ⑤お皿に盛り、煮汁をかける。



ジロロモーニ兄妹インタビュー マリアさん③

ロカンダの人気メニューを教えてください!

——ロカンダでお客さんに人気の料理や、マリアさんのオススメの料理を聞かせてください。

マリア: シンプルなレシピですが、ロカンダでとても評価されているのは、古代小麦「グラツィエッラ・ラ」のスパゲッティを使ったレシピです。まず、ハーブ、マジョラム、セージなど数種類のハーブをミキサーにかけて、ガラス瓶に入れたオリーブオイルに漬けハーブ・ミックスを作ります。この状態で2〜3週間もつので、一度作っておけば、とっておいて何度も使うことができますよ。

こうして作ったハーブのミックスに、チェリートマトを細かく刻んだものと、ペコリーノチーズと合わせ、茹でた古代小麦「グラツィエッラ・ラ」のスパゲッティと一緒にフライパンで、さっと炒めるんです。ペコリーノチーズが少し溶けて、トマトソースがトロツとしたらできあがり! 手早くできて、とてもおいしいですよ。シンプルなイタリア料理ですが、今、ロカンダでとても人気のレシピの一つです。(続く。次回はアグリツーリズムに参加する日本人についてもうかがいます。)



写真は5月末に「Organic Lab Cafe "Ciabella" with Girolomoni」のテラスで撮影したものです

NEW
item

新商品のご案内

BIOPLANETE 有機ココナッツオイル 無香タイプ
フランスBIOPLANETE社製の人気の有機ココナッツオイルです。新鮮な有機栽培ココナッツをコールドプレス(低温圧搾)し、スチームを使った特殊工程で香りだけ除去しました。ココナッツオイルが苦手な方でもお召し上がりいただけます。炒めもの・揚げ物やオリーブオイルやバターの代わりとして使用できます。

商品コード:100186 内容量:368g 税込価格:1,998円(本体価格:1,850円)
入数:6 賞味期間:1年6ヶ月

【原材料】有機食用ココナッツ(インドネシア)



4 260355 580619

コーセーフーズ お米と米麹でつくったあまざけ

米麹の糖化による自然な甘みが特長。米麹の力でできた米由来の栄養素を摂取できます。砂糖不使用。ノンアルコールタイプです。容器は紙製で、夏場は冷蔵庫での保管、冬場はこのまま電子レンジでも温められます。

商品コード:090467 内容量:125ml×3
税込価格:422円(本体価格:390円) 入数:10

賞味期間:10ヶ月 【原材料】米、米麹(国内産)



4 954797 001596

ユメアスフーズ 万能のど黒だし

高級魚として大人気のど黒を使用した味わい深いだしのパッケージです。あっさりとしただしの中にほのかなど黒の香りがし、上品な味わい。島根県で水揚げされた高級魚のど黒を50%と贅沢な配合です。煮物、茶碗蒸し、炊き込みごはん、出し巻きたまごなどに良く合います。

商品コード:110529 税込価格:692円(本体価格:640円)
内容量:8g×8包 入数:10×4 賞味期間:6ヶ月

【原材料】のど黒(島根)、椎茸(国内産)、昆布(国内産)、かつお節(国内産)



4 573170 690075

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

商品名、内容量、商品コード、JANコード、パッケージ変更
昨春の食品表示法施行により、えごまオイルに豊富に含まれる「n-3系脂肪酸」が「栄養機能食品」の対象成分に新たに設定されたため、消費者庁の定める基準値に適合した、商品設計を行い、内容量が変更になります。
消費者庁の定める基準値:1日当たりのn-3系脂肪酸摂取目安量(0.6~2.0g)
=えごまオイル小さじ1杯弱(約3g)

上記基準値より、1袋当たりのえごまオイル「4g」から「3g」へ変更。
これに伴い商品特長をよりお客様にわかりやすく伝えられるようにパッケージが変更されます。2月1日より

◎旧)商品コード:100064→新)100183 商品名:旧)毎日えごまオイル 丸筒→新)毎日えごまオイル®丸筒 内容量:旧)4g×14→新)3g×14
JANコード:旧)4962311130110→新)4962311150071
◎旧)商品コード:101034→新)100184 商品名:旧)毎日えごまオイル→新)毎日えごまオイル® 内容量:旧)4g×30→新)3g×30
JANコード:旧)4962311110143→新)4962311150064

JANコード変更

◎天間流通加工 青森県産 乾燥スライスにんにく 15g(商品コード:122019)
内容量18gから15g変更の際にJANコードが変更になりました。切り替え済
JANコード:旧)4580264160093→新)4580264160109

価格変更

原料の需要が各国で拡大しており、価格高騰と円安等のため、価格が変更になります。2月1日より

NAVITAS NATURALS

◎ローカカオパウダー 227g(商品コード:050940)

本体価格:旧)2,255円→新)3,200円

◎ローチアシード 227g(商品コード:050943)

本体価格:旧)2,191円→新)2,250円

◎ローマカパウダー 227g(商品コード:050945)

本体価格:旧)5,400円→新)6,500円

◎創健社 ナチュラルナッツ 松の実 35g(商品コード:160905)

天候要因等による収穫減などにより、原料が高騰し、価格を変更させていただきます。内容量、JANコードなどは変更ありません。3月1日より

本体価格:旧)500円→新)540円

◎創健社 タピオカ 600g(商品コード:450094)

需要の増加、輸送コスト増などにより原料が高騰し、価格を変更させていただきます。内容量、JANコードなどは変更ありません。3月1日より

本体価格:旧)440円→新)460円

◎創健社 南部小麦粉熟成ひやむぎ 250g(商品コード:140171)

◎創健社 南部小麦粉熟成そうめん 250g(商品コード:140172)

天候不良による収穫減などにより、原料が高騰し、価格を変更させていただきます。内容量、JANコードなどは変更ありません。3月1日より

ひえココロ内容量変更のお知らせ

原材料価格高騰のため内容量を80gから50gに変更いたします。あわせてデザインもかわいらしいものに変更いたします。変更時期は3月1日以降を予定しています。

ひえココロ

商品コード:450019 内容量:50g 入数:20

税込価格:281円

(本体価格:260円)

賞味期間:6ヶ月

*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。



4 901735 022625

オーガニックEXPO、健康博覧会に出展します。

当社は、2月10日(水)~12日(金)東京ビッグサイト西4ホールで開催される「オーガニックEXPO2016」(同時開催スーパーマーケットトレードショー、外食FOOD TABLE、こだわり食品フェア、デリカテッセン・トレードショー)に出展いたします。

オーガニックEXPOは、ビオファジャパンとの共同開催で国内、海外のオーガニック・ナチュラル食品が一同に集まる専門展示会です。また、3月16日(水)~18日(金)東京ビッグサイト西1・2ホール、アトリムで開催される「第34回健康博覧会」にも出展いたします。健康博覧会は、健康産業全般の総合展示会ですが、近年、オーガニック食品の増加により食品部門の出展者も増加しております。当社は、新商品、リニューアル商品を中心としたご提案をさせていただきます。

皆様のご来場お待ちしております。

	開催期日	創健社ブースNo.
オーガニックEXPO	2/10(水)~12(金)	W4-014(西4ホール)
健康博覧会	3/16(水)~18(金)	IM-13(西1ホール)

本体価格:旧)各210円→新)各220円

◎創健社 岩手県産 もちあわ 170g(商品コード:123205)

◎創健社 岩手県産 もちさび 170g(商品コード:123206)

天候不良による不作、作付け面積の減少などにより、原料が高騰し、価格を変更させていただきます。価格以外、内容量、JANコードなどは変更ありません。3月1日より
本体価格:旧)各530円→新)各590円

パッケージ変更

◎ジャフマック 醗酵カシス飲料 565ml(商品コード:090457)

◎ジャフマック 醗酵カシス飲料 1,800ml(商品コード:090458)

昨春の食品表示法施行に伴い一部デザインが変更になります。JANコード変更や価格原料などに変更はありません。2月下旬から3月上旬より自然切り替え人数変更

◎北村物産 三重県産 青さのり 千鳥 18g(商品コード:150018)

2月1日よりケース入数が20入りから30入りに変更になります。

終売商品のお知らせ

長らく販売を休止しておりましたが、依然原材料の確保が難しく、販売を終了させていただきます。

◎創健社 有機栽培アマランサス 粒 200g(商品コード:450231)

下記商品につきまして2月末でメーカーでの製造が終売となります。

◎オクト 漁師町のいわし明太 110g(商品コード:121595)

たから新産業

下記の商品につきまして1月末をもって終売になりました。

◎ブラグアロマ カフンデタイムセット(商品コード:191133)

◎ブラグアロマ カフンデタイム交換用(商品コード:191134)

◎ブラグアロマ カフンナイトタイムセット(商品コード:191135)

◎ブラグアロマ カフンナイトタイム交換用(商品コード:191136)

◎ブラグアロマ スリープレスナイトセット(商品コード:191113)

◎ブラグアロマ スリープレスナイト交換用(商品コード:191114)

◎ブラグアロマ ストレスフルマインドセット(商品コード:191115)

◎ブラグアロマ ストレスフルマインド交換用(商品コード:191116)

欠品商品のお知らせ

メーカーにて欠品しています。次回入荷は2月中旬予定

◎山形食品 山形代表 もも 190g(商品コード:090485)

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