

2016
April

5

通巻519号

LOVE
FOOD
PEACE

SOKEN.SHA News



おいしい時間があふれ出す。創健社

4月14より発生した熊本地震により亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災された皆様、お得意様、お取引先様の皆様に心よりお見舞いを申し上げます。

一日も早い復旧と復興をお祈り申し上げます。

株式会社創健社 代表取締役社長 中村 靖

希少な国内産雑穀商品を新発売いたします。いずれも量に限りがございますためお早めにお求めください。

岩手県産アマランサス 新発売

“国内産・数量限定品”

アマランサスは中南米原産のヒュ科の穀物で、古代アステカやインカ帝国でも主食として栽培されました。種皮がやわらかく、精白せずに全粒で食べることができるため、近年その栄養価が注目されています。(特に食物繊維・鉄・亜鉛・マグネシウムを豊富に含んでいます。)

お米と炊き合わせたり、お好みの固さにゆでてサラダやスープの具としてもおいしくお召し上がりいただけます。

〈おすすめレシピ〉

ゆでアマランサスのサラダソース



【材 料】
岩手県産アマランサス 大さじ1
らっきょう 1片
マヨネーズ 大さじ3

【作り方】

- ①アマランサスは茶漬して軽く洗い、たっぷりのお湯で約15分ゆで、水気を切る。
- ②らっきょうをみじん切りし、マヨネーズと共に①と混ぜ合せ出来上がり。
- ③お好みの生野菜、温野菜などにかけてお召し上がり下さい。

岩手県産アマランサス

商品コード:130227
税込価格:681円(本体価格:630円)
内容量:120g
入数:20 賞味期間:1年



4 901735 022809



*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。

北海道産もちきび 新発売

“国内産・数量限定品”

品薄でご迷惑をおかけしております「岩手県産もちきび」に加え、「北海道産もちきび」も販売いたします。もち性のきびですのでご飯と炊き合わせるのはもちろん、そのまま炊いて搗けばきび餅としてもおいしくお召し上がりいただけます。

〈おすすめレシピ〉

もちきびのリゾット



【材 料】(2~3人分)
岩手県産もちきび 1袋(約1合弱)
ジロロモニー有機パスタソース 1/3ビン

【作り方】

- ①もちきびは軽く洗い、炊飯器で炊くか、たっぷりのお湯で約20分ゆでる。
- ②ジロロモニー有機パスタソースを温め、①にかけるか、軽く煮込んで出来上がり。

北海道産もちきび

商品コード:130228
税込価格:530円(本体価格:490円)
内容量:120g
入数:20 賞味期間:1年



4 901735 022793



*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。

社是 有理創健



創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2016年5月1日発行 発行人:中村 靖 編集人:本田次男
発行所:〒221-8741 横浜市神奈川区片倉2-37-11 TEL.045(491)1441(代) www.sokensha.co.jp

JASDAQ
証券コード:7413

ジロロモーニ RECIPE(古代小麦グラツィエッラ・ラ有機スパゲッティ)

大葉としめじのバジルスパゲッティ



【材 料】(2人分)

古代小麦スパゲッティ 160g
オリーブオイル 大さじ2
しめじ 1/2パック
にんにく(みじん切り) 1片
塩・こしょう 少々
チキンコンソメ 1個
乾燥バジル 適量
大葉 4枚
パルメザンチーズ お好みで

【作り方】

①鍋に水1.6リットルを入れ、沸騰したら塩

16g(分量外)を加え、スパゲッティを7分茹でる。

- ②フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ火にかけ、にんにくが薄く色づくまで炒め、炒まったらしめじを加え炒める。
- ③①の茹で汁60ccを加え、チキンコンソメ、塩・こしょうで味を調える。
- ④①のスパゲッティが茹で上がったら湯を切り③に入れ、乾燥バジル、刻んだ大葉も加え軽く混ぜ合わせ、火を止める。
- ⑤皿に盛り、パルメザンチーズをお好みでかけて出来上がり。

ねぎとシラス入りペペロンチーノ



【材 料】(2人分)

古代小麦スパゲッティ 160g
にんにく 1片
万能ねぎ 1束
シラス 30g
鷹の爪 1本
オリーブオイル 適宜
塩・こしょう 少々

【作り方】

①鍋に水1.6リットルを入れ、沸騰したら塩16g(分量外)を加え、スパゲッティを7分茹でる。

②フライパンにオリーブオイル、スライスしたにんにくと鷹の爪を入れて火にかける。香りがしてきたら5cm幅に切ったねぎを加える。ねぎがしんなりしたらシラスを加える。

- ③①のスパゲッティが茹で上がったら湯を切り、②に加え、加熱しながらよく混ぜ、塩・こしょうで味を調え、出来上がり。

たらこと豆乳のクリームパスタ



【材 料】(2人分)

古代小麦スパゲッティ 160g
たらこ 2腹
豆乳(無調整) 50cc
バター 20g
地のり(なければ刻みのり) 適宜
オリーブオイル 少々
塩・こしょう 少々

【作り方】

①鍋に水1.6リットルを入れ、沸騰したら塩16g(分量外)を加え、スパゲッティを7分茹でる。

②たらこはスプーンなどで皮を取り除いておく

- ③フライパンにオリーブオイル、バター、豆乳を入れ火にかけ、バターがとけたらたらこを加え、よく混ぜる。

④①のスパゲッティが茹で上がったら湯を切り、③に入れよく絡め、塩・こしょうで味を調える。

- ⑤器に盛り、地のりを小さくちぎって盛りつけ出来上がり。



古代小麦グラツィエッラ・ラ有機スパゲッティ

太さ 1.8mm

茹で時間 8分

古代小麦グラツィエッラ・ラは、あるイタリア人考古学者がエジプトの遺跡で発掘した小麦を持ち帰り、有機農業研究会に持ち込み、ジーノの師であったイエボ・トッティが栽培に成功し、それをジーノが受け継ぎ栽培、製品化に成功したものです。現代のデュラム小麦と比べると収穫量は半分ですが、もちもちとした食感とほのかな甘味のする優しい味のパスタになりました。

吉野の里 南高梅 予約受付中

平成二十八年度産

奈良県吉野地方産・特別栽培南高梅使用

今年も梅干しの予約の時期となりました。これまでの吉野産に加え、新たに和歌山県産南高梅1.5kg(しそ漬、白干)をご用意させていただきました。

※写真はイメージです。



しそ漬け

※塩分濃度: 16.5~18.5%

産地	内容量	粒	商品コード	税込価格(本体価格)
和歌山産	1.5kg	大粒	040195	6,912円(6,400円)
	800g	中粒	040189	3,780円(3,500円)
吉野産	1.5kg	大粒	040180	6,804円(6,300円)
	3kg	中粒	040181	12,960円(12,000円)
白干	大粒	040184		
	中粒	040185		

※塩分濃度: 16~18%

産地	内容量	粒	商品コード	税込価格(本体価格)
和歌山産	1.5kg	大粒	040196	6,912円(6,400円)
	800g	中粒	040190	3,780円(3,500円)
吉野産	1.5kg	大粒	040182	6,804円(6,300円)
	3kg	中粒	040183	12,960円(12,000円)
白干	大粒	040186		
	中粒	040187		

7月29日(金)締切

※6月中旬～7月上旬漬け込み、10月上旬より出荷予定

平成二十八年度 新物

砂丘らっきょう甘酢漬け 予約受け付け中

鳥取砂丘で育まれ、美味しい愛されて百年!

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



予約受付: 平成28年7月11日(月)まで

商品のお届け: 8月22日(月)より随時

砂丘らっきょう甘酢漬(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)]

今月のおすすめ商品(小麦粉・パン粉)

〈小麦粉〉創健社の小麦粉[薄力完粒粉、薄力粉、強力粉]は国内で栽培された小麦粉を100%使用しています。お料理、お菓子作りなどにお役立てください。

薄力完粒粉

国内で栽培された小麦粉を100%使用しています。ふすまを含む完粒粉ですので食物繊維が豊富です。

商品コード:130005
内容量:500g
税込価格:389円(本体価格:360円)
入数:20 賞味期間:6ヶ月
原材料:小麦(青森、岩手、三重)



4 901735 300051



薄力粉

国内で栽培された小麦粉を100%使用しています。天ぷら、フライの衣、その他の一般的な料理に幅広く御利用頂けます。

商品コード:130015
内容量:500g
税込価格:389円(本体価格:340円)
入数:20 賞味期間:6ヶ月
原材料:小麦(青森、岩手、三重)



4 901735 300150



強力粉

国内で栽培された小麦粉を100%使用しています。パンやピザ、餃子・ワンタンの皮などに幅広く御利用頂けます。

商品コード:130016
内容量:500g
税込価格:389円(本体価格:360円)
入数:20 賞味期間:6ヶ月
原材料:小麦(北海道、岩手)



〈パン粉〉創健社のパン粉は小麦粉にこだわり、白神山地から採取した野生酵母「白神こだま酵母®」(パン酵母)を使用しています。白神山地は秋田県と青森県に広がるブナなどの原生林、世界自然遺産にも登録された自然の宝庫です。そこで採取した野生酵母を使用し、焼き上げたパンから作っているのがおいしさの秘訣です。フライ料理やハンバーグのつなぎとしてご利用下さい。

有機栽培小麦&国内産小麦粉使用パン粉 国内産小麦粉100%使用パン粉

有機栽培小麦粉と国内産小麦粉をブレンドしたドライパン粉。

商品コード:120829
内容量:150g
税込価格:206円(本体価格:190円)
入数:15 賞味期間:6ヶ月

原材料:小麦粉(北海道・愛知50%、北米(有機栽培小麦粉)50%)、食用植物油脂(パーム油、米油)、パン酵母(白神こだま酵母:国内産)、食塩(かりを含む塩:兵庫)、砂糖(鹿児島)、果汁粉末(アセロラ:ブラジル)



4 901735 020232



国内産小麦粉100%で作ったパン粉です。

商品コード:120831
内容量:150g
税込価格:184円(本体価格:170円)
入数:15 賞味期間:6ヶ月

原材料:小麦粉(北海道・愛知)、食用植物油脂(パーム油:マレーシア、米油:国内産他)、パン酵母(白神こだま酵母:国内産)、食塩(国内産)、砂糖(鹿児島県喜界島)、果汁粉末(アセロラ:ブラジル)



4 901735 208319



有機栽培小麦粉100%使用生パン粉

小麦粉は、北米産有機栽培小麦粉を100%使用した生パン粉です。

商品コード:120833
内容量:120g
税込価格:238円(本体価格:220円)
入数:15 賞味期間:3ヶ月

原材料:小麦粉(有機栽培・北米産)、食用植物油脂(パーム油:マレーシア、米油:国内産他)、パン酵母(白神こだま酵母:国内産)、砂糖(鹿児島)、食塩(メキシコ他)、りんご酢(青森)、果汁粉末(アセロラ:ブラジル)



ジーノ・ジロロモーニ料理研修体験インタビュー 第1回

Cucina naturale ape シェフ
島田 伸幸 さん

東京・西麻布のオーガニックイタリアンレストランape(アーペ)(旧名:チャオベッラ)と東京大学医科学研究所近代医科学記念館の「オーガニックラボカフェ チャオベッラ ウィズ ジロロモーニ」のシェフ島田伸幸さんは、パスタをはじめ、エキストラヴァージンオリーブオイルやバルサミコ酢など、オーガニックブランド「ジロロモーニ」をご愛用いただいている。

昨年10月下旬、島田シェフと、原澤スー(副)シェフのお二方に、イタリアはマルケ州にあるジーノ・ジロロモーニ農業協同組合本部内のオーガニックレストラン「ロカンダ」にて料理研修を体験していただきました。ジロロモーニの故郷での3日間を振り返りながら、お話を伺いました。



左から 島田シェフ、マリアさん、原澤スーシェフ

ロカンダは、ジーノ・ジロロモーニファンデーションが運営するアグリツーリズモ(農家民宿)のモンテベッロ修道院から歩いて5分ほど下ったところにあります。1階がレストラン、2階には宿泊用の部屋もあります。ロカンダのレストランは、宿泊者は勿論、組合職員の昼食、イゾラ・デル・ビアーノ村や周辺の住民が訪れます。また、組合のイベントなどの食事会、パーティーにも活躍しています。



モンテベッロ修道院



ロカンダ レストラン



外観

に到着したのですが、第一印象は、まさに「雲の中から現れた夢の国」というものでした。日本のリゾート地には、どうしても作り物のイメージがありますが、ここは、本当の本物です。

修道院に併設されている「農機具博物館」も、とても興味深く見せていただきました。イタリアの農民文化も日本と同様に素晴らしい、そこにカルチャーを読み取ることができました。ジーノさんが復活させた教会も、シンプルながら素敵な空間でした。

そしてジーノさんが作り上げ、有機農業で地域活性を成功させた農業協同組合は、理念がしっかりとあり、大きな根っここの存在を感じました。あるべき農業の姿にジーノさんが気づき、活動して、それを作り上げたことが凄いことです。日本でも地方で村おこし等が展開されていますが、表面的なことだけで終わらせて欲しくありませんよね。彼から学ぶべき点はたくさんある感じました。



農機具博物館



教会内部



太陽光パネルと風力発電

新しくなったロングパスタライン

一方、パスタ工場は、近代的で清潔で驚きました。風力発電、太陽光発電の代替エネルギーの利用システムも素晴らしいです。

—ロカンダの料理の印象は?

島田シェフ 今回の移動では、數か所のレストランで食事をしましたが、ロカンダの食事が一番美味しかったですね。素朴な料理で、私達が提供する料理よりもシンプルな作り方ですが、野菜の鮮度もよく、ハーブも豊富で香りも強く、パワーがありました。

次回に続く

●雲の中から現れた夢の国は、理想的な「地方」の未来形だった

—ジーノ・ジロロモーニ農業協同組合の本拠地モンテベッロ修道院の印象はいかがでしたか?

島田シェフ 私たちは、夜、濃霧の中を車に乗ってモンテベッロ修道院

NEW
item

新商品のご案内

ジャフマック 発酵カシス(果実) 北村物産 伊勢和布

ニュージーランドの強烈な紫外線の中で育ったカシスを日本の伝統的な酵母発酵技術を使い、美味しい醸造食品に仕上げました。

商品コード:161156

税込価格:497円

(本体価格:460円)

内容量:45g 入数:50

賞味期間:1年



4 971969 000447



商品コード:159205

税込価格:398円

(本体価格:368円)

内容量:18g 入数:30

賞味期間:1年



4 901596 300184



日東醸造 塩レモンぽん酢

三重県産マイヤーレモンに、三河特産の白醤油を合わせたぽん酢。程よいマイルドな酸味のマイヤーレモン果汁と白醤油の風味が他のぽん酢との違いを生み出しています。

商品コード:110577

税込価格:540円(本体価格:500円)

内容量:300ml

入数:12

賞味期間:8ヶ月



4 968184 020985

日東醸造 塩レモンドレッシング

三重県産マイヤーレモンに、三河特産の白醤油を合わせたノンオイルのドレッシング。程よいマイルドな酸味のマイヤーレモン果汁と白醤油の風味が色々な料理と相性抜群です。

商品コード:110578

税込価格:432円(本体価格:400円)

内容量:200ml

入数:12

賞味期間:6ヶ月



4 968184 020992

【原材料】マイヤーレモン果汁、砂糖、しそしょうゆ、食塩、酵母エキス

太田油脂 MSこめ粉ロール
クッキー かぼちゃ味

国内米の米粉にかぼちゃとほうれん草を加えたサクサクとしたロールクッキー。国内米の米粉、国内産のてんさい糖を使用しています。アレルギー表示対象の27品目は使用しておりません。

商品コード:162174

税込価格:270円(本体価格:250円)

内容量:10個 入数:12

賞味期間:8ヶ月 発注単位:6



4 962311 160018

【原材料】米粉(米:国内産)、てんさい糖(国内産)、かぼちゃペースト、デキストリン、ほうれん草ペースト、植物油脂(米油) 入数:10

太田油脂 MSパリパリ
やさいチップス 小袋

国内産野菜を使用したパリパリとした食感のおせんべいです。カルシウムたっぷり!アレルギー表示対象の27品目は使用しておりません。

商品コード:162175

税込価格:270円(本体価格:250円)

内容量:6g×4 入数:12

賞味期間:5ヶ月 発注単位:6



4 962311 160025

【原材料】ばれいしょでん粉、かんじでん粉、かぼちゃ、にんじん、砂糖(てんさい糖)、ほうれん草ペースト、食塩・サンゴカルシウム

はつゆき屋
麦みそ500gカップ

鹿児島独特の麦こうじをたっぷり使用したまろやかな「甘口みそ」です。

商品コード:119530

税込価格:648円(本体価格:600円)

内容量:500g 入数:6

賞味期間:6ヶ月



4 977035 216088



還元くん2

「お茶」の持つ抗酸化力を最大限に引き出す最先端の「魔法瓶」!ボトルにお茶を入れるだけで簡単に水素茶が出来ます。



商品コード:180309

税込価格:51,840円

(本体価格:48,000円)

内容量:850ccボトル×2

入数:10

【原材料】はだか麦(四国)、大豆(九州)、食塩

太田油脂 大袋Ca&鉄入り
おこめリング甘口 しょうゆ味

国内産のうるち米でつくった、リング型のかる~いスナック。

カルシウム&鉄たっぷりです!

商品コード:162176

税込価格:1,059円(本体価格:980円)

内容量:8g×20

入数:6

賞味期間:6ヶ月



4 962311 160032

【原材料】うるち米(国内産)、植物油脂(パーム油)、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、水あめ、リン酸カルシウム、ビロリ酸第二鉄

太田油脂 毎日オメガ3グラノーラ

オメガ3脂肪酸(αリノレン酸)を1/2分摂取できるシリアルグラノーラです。えごま、チアシード、アーモンドなど、栄養価の高い素材を加えました。仕事や家事の合間に小腹満たしにちょうどいい、一口サイズのお菓子です。



商品コード:162177

税込価格:270円(本体価格:250円)

内容量:6個 入数:12

賞味期間:6ヶ月 発注単位:6

4 962311 150026

【原材料】ローストオーブ麦フレーク、玄米フレーク、大豆フレーク、レーズン、えごま(国内産)、砂糖(てんさい糖)、小麦パワ(小麦粉)、コーンスター、かんじでん粉、食塩)、デキストリン、アーモンド、還元麦芽糖水飴、チアシード、乳糖、乾燥いちごパウダー、イマルトオリゴ糖、食用オリーブ油

ユーゲレナ 石垣島のクロレラ汁

沖縄原料にこだわった飲む沖縄素材。栄養成分や吸収率に優れた石垣島クロレラ、沖縄産のゴーヤ、長命草(ボタンボウフウ)、黒糖、サトウキビ(バガス)をブレンドしまろやかでさつき飲みやすく仕上げました。手軽にお召し上がりいただける粉末スティックタイプです。



商品コード:050930

税込価格:972円(本体価格:900円)

内容量:3.5g×10包

入数:10 賞味期間:2年

4 582229 420549

【原材料】クロレラ粉末、黒糖、ボタンボウフウ粉末、デキストリン、さとうきびバガス粉末、ニガウリ粉末

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

価格変更

原材料の高騰により、価格が7月1日より変更になります。価格以外の変更はありません。

◎北村物産 三重県産 青さのり干鳥 18g(商品コード150018)

本体価格:旧)398円→新)456円

輸送コストの削減などにより、価格が値下げになります。 5月1日より

◎東京セントラルトレーディング

biologicoils イタリア産有機アマニオイル 229g(商品コード100181)
CRUDIGNO イタリア産有機アマニオイル 229g(商品コード100182)

本体価格:各旧)1,680円→各新)1,560円

原料のベニズワイガニの漁獲量の減少等により、価格が変更になります。

6月1日より

◎ハマダセイ 蟹みそ 無添加 香住蟹 100g(商品コード121432)

本体価格:旧)1,000円→新)1,200円

パッケージ変更

従来の容器に口栓を付け、開封後に保管をしやすくなりました。価格、内容量、JANコードなど変更はありません。 順次切り替え予定

◎ココウェル プレミアムココナツオイル 460g(商品コード100401)

賞味期間変更

保存試験により、賞味期間を、9ヶ月から1年に変更いたします。 切り替え済

◎ビーエイチ オーガニックハーブティー

カモミール 350ml(商品コード090526)

ミント 350ml(商品コード090527)

ルイボス 350ml(商品コード090528)

ローズヒップ 350ml(商品コード090529)

賞味期間:旧)9ヶ月→新)1年

内容量変更

いわしの不良に伴う原材料の高騰等により、5月1日より内容量が変更になります。価格、JANコードの変更はありません。

◎緑川商店 天日乾燥 緑川の煮ぼし 115g(商品コード150123)

内容量:旧)115g→新)100g

表示変更

5月出荷より、製造者及び製造者所在地が併記されたラベルになります。

◎鳥取いなば農協協同組合 JAオリジナル らっきょう酢(商品コード110428)

欠品商品のお知らせ

◎奄美自然食本舗

かけろま純黒糖 300g(商品コード060020)

かけろま粉黒糖 300g(商品コード060022)

台風や気候変動などによりサトウキビの不作が続いている、生産量が激減しております。かけろま粉黒糖は5月中旬、かけろま純黒糖は7~8月頃欠品予定です。

奄美瀬戸内純黒糖は在庫がございます。

◎JITAコレクション 有機ココナツシュガー 250g(商品コード060035)

容器が間に合わず、2ヶ月ほど欠品になります。

◎コーセーフーズ お米と米麹でつくった甘酒 125ml×3(商品コード090467)

メーカーで欠品しており、5月の連休以降まで欠品しております。

終売商品のお知らせ

◎ココウェル エキストラバージンココナツオイル 436g(商品コード100403)

100404 エキストラバージンココナツオイルエクスペラー 360gを取り扱っております。

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

お休みさせていただきます。