

2016
June

6

通巻520号

SOKEN.SHA

News

LOVE
FOOD
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

ORGANIC MAQUI BERRY DRINK (オーガニックマキベリードリンク)

新発売

“有機 JAS 認定品・
飲みきりサイズ”

話題のスーパーフルーツ“マキベリー”を使用。飲みやすくすっきりとした味わいです。

【こだわり】

- ①原材料に有機JAS認定原料(マキベリー・ブルーアガベ・レモン)を使用した有機JAS認定商品です。
- ②メキシコの太陽と大地で育んだ有機ブルーアガベ(リュウゼツラン科の植物で、樹液が甘味料に使用されています)で甘味をつけました。
- ③有機レモン果汁を加え、ほんのり酸味が残る口当たりの良い味に仕上げました。(果汁14%)

ORGANIC MAQUI BERRY DRINK (オーガニックマキベリードリンク)



商品コード:090491
 税込価格:292円(本体価格:270円)
 内容量:50ml 入数:6本×8
 賞味期間:1年
 発注単位:6本



*6本単位での販売ができるように化粧箱にもJANコードを設定しております。



【原材料】有機マキベリー果汁(チリ)、有機ブルーアガベ粉末(メキシコ)、有機レモン果汁(イタリア・シチリア)

【マキベリーとは?】

マキベリーの木はチリ南部のパタゴニア高地の厳しい環境で育ち5mぐらいの高さになります。実は丸くブルーベリーに似ていますが、ベリー類の中でもより深い紫色をしており、スーパーフルーツとして知られる食材の中のひとつです。マキベリーはアントシアニンが豊富に含まれており、水溶性の抗酸化力価ORAC-Hが飛び抜けて高いことが分かりました。その他にも、ビタミンやミネラルなど栄養成分も多様に含まれていると言われています。



例えば...

- 「アントシアニン」はアサいの約3倍ブルーベリーの約9倍と言われています。
- 「ORAC力価」はアサいの約1.7倍ブルーベリーの約5倍と言われています。
- 「総ポリフェノール」は黒カシスの約2倍ブルーベリーの約7倍と言われています。

*本品1本(50ml)あたり約60粒分のマキベリー果汁が入っています。

黒米入り五穀大黒茶仕様変更

この度、従来のペットボトル入りから、ボトル缶(アルミ缶)入りの商品に仕様を変更させていただきます。

従来品同様、五穀(大麦、はと麦、あわ、きび)と黒米をバランスよくブレンドして、すっきりとしたのごとし、また香ばしく仕上げ、変わらぬおいしさをお楽しみいただけます。

*従来のペットボトル品は在庫なくなり次第販売を終了いたします。
長らくのご販売ありがとうございました。

黒米入り五穀大黒茶(ボトル)

商品コード:090492
 税込価格:152円(本体価格:140円)
 内容量:280g
 入数:24 賞味期間:1年



*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。



社是有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2016年6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 (有機エキストラヴァージンオリーブオイル)

有機エキストラ ヴァージンオリーブオイル

南イタリア、カラブリア州で100年を超える歴史を持ち、1986年からオーガニック栽培を手がけている、オーガニックオリーブオイル専業のファミリー会社で作られています。フルーティーでアーモンドのようなナッティーな香りとマイルドな味を持つ使いやすいエキストラヴァージンオリーブオイルです。

野菜のグレック



【材 料】	
胡瓜	1/2本(2cm幅)
セロリ	50g(2センチ幅)
大根	160g(8mm幅のいちよう切り)
人参	50g(2cm幅の半月切り)
調味料	
有機エキストラヴァージンオリーブオイル	40cc
白ワインヴィネガー	20cc
塩	ひとつまみ
タイム(乾燥)	少々
ローリエ	1/4枚

【作り方】

- ①鍋に大根、人参と調味料を入れ、蓋をして中火にかける。
- ②沸騰したら弱火にして、2分火を入れる。
- ③胡瓜、セロリを加え、蓋をして1分火を通す。
- ④火をとめ、そのまま5分置き、ボールに移し常温で冷まして冷蔵庫で冷やす。
- ⑤適当な量をお皿に盛りつけ出来上がり。残った場合はガラス容器などで冷蔵保存し、お早めにお召し上がり下さい。

カラフル八穀のライスサラダ



【作り方】

- ①国産八穀と白米を炊き、200g分を取り分けておく。
- ②パプリカはヘタと種を取り除いて0.7cmの角切りに、枝豆は茹でて、皮と薄皮を取り除いておく。人参は皮をむいて0.5cm角に切り、下茹でしておく。
- ③ボールにドレッシングの材料を入れて、混ぜ合わせる。
- ④ボールに①と②を入れ、③を入れて、味がなじむまでよくかき混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤器に盛りつけ出来上がり。

【材 料】(2人分)

国産八穀	30g
白米	1合(一緒に炊いたもの200g使用)
パプリカ(黄色)	20g
枝豆	20g
人参	20g
ドレッシング	
越前小京都の有機純米酢	大さじ1
国産レモン	大さじ1
有機エキストラヴァージンオリーブオイル	大さじ3
喜界島粗糖	小さじ1/2
塩 胡椒	適宜

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)

デュラム小麦有機スパゲッティ	160g
塩	16g
有頭海老(殻をむき背ワタを取る)	8本 約160g
パプリカ	1個 約100g(スライス)
玉ねぎ	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2
ジロロモーニアラビアータソース	1ビン
塩	適量

【作り方】

- ①鍋にオリーブオイル、パプリカ、玉ねぎを入れ、軽く塩をし、中火で約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分程煮込む。
- ③鍋に1.6リットルの水(分量外)を入れ、沸騰したら塩を加えスパゲッティを7分茹で、茹で上がった湯を切り、②に入れ、パスタソースを絡める。(茹で汁をとっておき、水気が足りなければ加える)
- ④塩で味を調え、お皿に盛り付け出来上がり。

今月のおすすめ調味料(えごま一番)

注目のオメガ-3、 α -リノレン酸をたっぷり含んだえごま一番をより美味しく、しかも簡単にお召し上がりいただけるレシピをご紹介します。

えごま一番(デラミボトル)

商品コード:100062
内容量:200g
税込価格:1,329円
(本体価格:1,230円)
入数:24
賞味期間:1年



えごま一番100

商品コード:100025
内容量:110g
税込価格:843円
(本体価格:780円)
入数:30
賞味期間:1年6ヶ月



えごま一番

商品コード:100061
内容量:270g
税込価格:1,404円
(本体価格:1,300円)
入数:12
賞味期間:1年



オレンジジュース・ ヨーグルトドリンク

【材 料】
オレンジジュース(100%)... 100ml
プレーンヨーグルト... 大さじ3杯
えごま一番... 大さじ1杯(14g)

【作り方】

- ①材料を全てグラスに入れ軽く混ぜる。お好みでミキサーなどで混ぜても可。

サバ缶玉ねぎサラダ



【材 料】

さば水煮(缶)	1缶
玉ねぎ	1/2玉
マヨネーズ、醤油	適宜
えごま一番	大さじ2杯(28g)

【作り方】

- ①玉ねぎをあらみじん切りして、水にさらしたあとよく水を切る。
- ②サバ水煮缶を皿にあげ、マヨネーズをかけ、1をのせて、醤油、えごま一番をかける。お好みで七味唐辛子をかけても良い。

6月中旬より出荷予定 国産 うなぎの蒲焼

数量限定 直送品

鹿児島県曾於郡大崎町は、温暖な気候と豊かな地下水に恵まれ、より自然に近い生育環境で鰻を育てる事が出来る日本有数の鰻の産地として知られています。ここで育てられた鰻を、HACCPに準じた管理体制の工場、鰻の持つ風味を損なわないよう、ふっくらとやわらかく丁寧に焼き上げました。(焼く前に軽い蒸し行程を行っております。)程よく脂がのった鰻の風味を存分にお楽しみ頂けます。
タレは化学調味料、着色料、遺伝子組換え原料を使用せず、丸大豆醤油、鹿児島県産粗糖、発酵調味料(味の母)のみで作ったこだわりの逸品です。国内産の山椒(小袋)が付いておりますので、お好みに合わせてご使用下さい。

今年の
土用の丑の日は
7月30日(土)

国内産の中でも大変良質なうなぎです。数量に限りがございますのでお早めに。

1国産うなぎ蒲焼き(カット)(タレ・山椒付)



〈盛り付け例〉

商品コード:124316
税込価格:2,268円(本体価格:2,100円)
内容量:100g 形態:袋入り 入数:25
賞味期限:冷凍1年(解凍後要冷蔵3日)



カットしてありますので重やうな丼に最適です。

2国産うなぎ蒲焼き長焼き(タレ・山椒付)



〈盛り付け例〉

商品コード:124299
税込価格:2,376円(本体価格:2,200円)
内容量:約110g(5Pサイズ)
形態:袋入り
入数:30
賞味期限:冷凍1年(解凍後要冷蔵3日)



※5Pサイズとは、うなぎ専門店や料亭等で使われ、丸ごと1匹のもっともおいしいとされるサイズです。

長焼きですので、お好みのサイズにカットして、う巻き、ひつまぶしなどにもおすすめです。

天然地下水飼育
鹿児島県産うなぎ使用
化学調味料無添加
国産の山椒使用

【原材料】うなぎ(鹿児島県)、丸大豆醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料(味の母)、砂糖(鹿児島県産粗糖)、添付たれ【丸大豆醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料(味の母)、砂糖(鹿児島県産粗糖)】、添付山椒(国内産)

ご注文は各ケース単位でお願い致します。
※詳細は各営業担当にお問い合わせ下さい。

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)
		中粒	040181	
	3kg	大粒	040184	12,960円(12,000円)
		中粒	040185	

白干

※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)
		中粒	040183	
	3kg	大粒	040186	12,960円(12,000円)
		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、美味しく愛されて百年!
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)]

NEW
item

新商品のご案内①



金沢錦

原材料を一つ一つ厳選して
昔ながらの製法で
手間を惜しまず作っております。

金沢錦 いいだこと里芋の煮付

国産里芋と東南アジア産のいいだこを合わせて柔らかく炊き上げました。いいだこの柔らかさと旨味が里芋になじんで食べやすく、お年寄りから子供たちまで幅広く食べられる一品です。北海道産昆布のだしをベースにしてコクのある仕上がりにしています。

商品コード: 121820
税込金額: 345円(本体価格: 319円)
内容量: 120g 入数: 50
賞味期間: 60日
発注単位: 冷蔵混載20個

冷蔵



4 906360 005784

【原材料】さといも(国内産)、いいだこ(タイ、ミャンマー、ベトナム)、醤油(石川県、兵庫県)、砂糖(北海道)、味噌(愛知県)、日本酒(石川県)、昆布(北海道)

金沢錦 加賀じぶ煮

地元加賀の伝統料理じぶ煮を金沢錦独自のアレンジで仕上げました。金沢名産の生麩・すだれ麩や加賀野菜・加賀れんこんを使用し、国産の鶏肉や国産野菜を加え、片栗粉でとろみをつけてじっくりと仕上げました。

商品コード: 121822
税込金額: 411円(本体価格: 380円)
内容量: 130g 入数: 50
賞味期間: 60日
発注単位: 冷蔵混載20個

冷蔵



4 906360 030267

【原材料】鶏肉(国内産)、醤油(石川県)、砂糖(タイ、南アフリカ、オーストラリア、日本産)、たけのこ(国内産)、人参(国内産)、れんこん(金沢)、しいたけ(国内産)、すだれ(金沢)、味噌(愛知県)、片栗粉(北海道)、だし(昆布(北海道)、かつお(鹿児島))

金沢錦 天然ぶりかま

地元石川能登沖や長崎県沖の天然ぶりのかまを生味噌を効かせて厳選した調味料で炊きあげました。大皿にのせても存在感のあるぶりかまは冬の味覚として親しまれている1品です。

商品コード: 121824
税込金額: 453円(本体価格: 419円)
内容量: 1切 入数: 30
賞味期間: 60日
発注単位: 冷蔵混載20個

冷蔵



4 906360 030359

【原材料】ぶり(国内産)、醤油(兵庫県)、砂糖(北海道)、水飴(鹿児島県)、味噌(愛知県)、生姜(国内産)、日本酒(石川県)

金沢錦 ごぼうのそぼろ煮

国産鶏肉のひき肉と国産ごぼう・人参を合わせて炊き上げました。ごぼうの旨みと鶏肉の旨みが甘しいう味の味付けにしっかりとつけています。味のベースにはかつおだしと昆布だしを使用して、深みとコクのある味付けに仕上げました。唐辛子風味をアクセントにしたピリ辛風味はごはんがすすむ1品です。

商品コード: 121826
税込金額: 411円(本体価格: 380円)
内容量: 120g 入数: 50
賞味期間: 60日
発注単位: 冷蔵混載20個

冷蔵



4 906360 286121

【原材料】ごぼう(国内産)、鶏ひき肉(国内産)、人参(国内産)、しょうゆ(石川県、兵庫県)、砂糖(北海道)、みりん(愛知県)、日本酒(石川県)、唐辛子(中国)、だし(昆布(北海道)、かつお節(鹿児島))

金沢錦 輪島産茎わかめ

ミネラル豊富な輪島産の茎わかめを細切りし、丸大豆しょうゆ、本みりん、純米酒を中心にあっさり炊き上げました。コリコリとした食感と適度なやわらかさを活かして炊き上げた1品です。

商品コード: 121828
税込金額: 291円(本体価格: 269円)
内容量: 90g 入数: 50
賞味期間: 60日
発注単位: 冷蔵混載20個

冷蔵



4 906360 006583

【原材料】わかめ(石川県輪島)、砂糖(北海道)、醤油(石川県)、水飴(鹿児島県)、純米酒(石川県)、味噌(愛知県)

新札幌乳業 北海道厚別牧場バター

北海道産生乳を100%使用しております。防腐剤、安定剤、着色料は一切使用しておりません。又、塩分は1.0%のまろやかな味が特徴の商品です。

商品コード: 101049
税込金額: 972円(本体価格: 900円)
内容量: 170g
入数: 6
賞味期間: 120日
発注単位: 冷蔵混載20個

冷蔵



4 908118 962349

【原材料】生乳、食塩



金沢錦 能登産焼きさば味噌煮

能登で獲れた真さばを一枚一枚素焼きし、地元加賀味噌に金沢錦独自の味付けをしたオリジナル味噌で仕上げられています。脂分が少なくさっぱりした能登産さばはそのままでも召し上がれますが、温めるとより一層美味しく召し上がり頂けます。

商品コード: 121821
税込金額: 324円(本体価格: 300円)
内容量: 140g 入数: 50
賞味期間: 60日
発注単位: 冷蔵混載20個

冷蔵



4 906360 087612

【原材料】真さば(石川県能登)、味噌(石川県)、味噌(愛知県)、砂糖(北海道)、醤油(石川県)、唐辛子(国内産)

金沢錦 たらこ昆布煮

アラスカ産真たらこ北海道で獲れた昆布を柔らかく炊き上げました。丸大豆しょうゆ、ビートグラニュー糖、麦芽糖水あめ、本みりん、純米酢などの厳選した調味料のみを使用したおそうざいは、ごはんのふりかけやおにぎりの具材にご活用頂ける1品です。

商品コード: 121823
税込金額: 280円(本体価格: 259円)
内容量: 90g 入数: 50
賞味期間: 60日
発注単位: 冷蔵混載20個

冷蔵



4 906360 114905

【原材料】昆布(北海道)、真鱈子(アラスカ)、醤油(石川県)、砂糖(北海道)、水飴(鹿児島県)、味噌(愛知県)、米酢(石川県)

金沢錦 ぶり大根

石川能登沖や長崎県沖で水揚げされた天然ぶりがままと国産の大根を合わせて北陸の味ぶり大根を金沢錦風味でお作りしました。ぶりの臭みを取るために生姜を隠し味にじっくり柔らかくなるまで炊き上げました。

商品コード: 121825
税込金額: 249円(本体価格: 230円)
内容量: 100g 入数: 50
賞味期間: 60日
発注単位: 冷蔵混載20個

冷蔵



4 906360 083638

【原材料】ぶり(国内産)、大根(国内産)、醤油(石川県、兵庫県)、砂糖(北海道)、味噌(愛知県)、日本酒(石川県)、水飴(鹿児島県)、生姜(国内産)

金沢錦 いか満月

国産いかの中にアラスカ産真たらこ北海道産刺し昆布を詰め込み、じっくりと炊き上げました。食べやすい大きさにカットして満月を模してみました。幅広い年齢層に召し上がって頂ける商品となっております。

商品コード: 121827
税込金額: 303円(本体価格: 280円)
内容量: 100g 入数: 50
賞味期間: 60日
発注単位: 冷蔵混載20個

冷蔵



4 906360 005791

【原材料】いか(国内産)、真たらこ(アラスカ)、昆布(北海道)、醤油(石川県)、砂糖(北海道)、味噌(愛知県)、水飴(鹿児島県)、日本酒(石川県)、生姜(国内産)

金沢錦 五郎島金時ぼと

加賀野菜のひとつ五郎島金時もは繊維質が少なく、形や色が美しく甘みのあることで知られています。スティック状にし食べやすいたものを菜種サラダ油で2度揚げした後、厳選した麦芽糖水あめとグラニュー糖で仕上げると黒ごまの香ばしい風味をアクセントに仕上げられています。

商品コード: 121829
税込金額: 399円(本体価格: 369円)
内容量: 130g 入数: 50
賞味期間: 50日
発注単位: 冷蔵混載20個

冷蔵



4 906360 085717

【原材料】さつまいも(石川県金沢市五郎島地区)、菜種サラダ油(福岡県)、砂糖(北海道)、水飴(鹿児島県)、黒ごま(三重県)



NEW
item

新商品のご案内②

エコワン 寝具用掃除機ケアウィンネオ ホワイト

布団の上を滑らせるだけで、いつでもダニや細菌を除去できる寝具用掃除機です。「叩き」「UV除菌」「強力吸引」の3つのステップで、布団の奥のダニ・ホコリ・細菌を徹底的に除去します。ホワイトタイプ新発売。

商品コード: 180997
税込金額: 21,384円(本体価格: 19,800円)
入数: 4



ケアウィンネオ用フィルターセット

寝具用掃除機ケアウィンネオの交換用フィルターです。
交換の目安: 約6ヶ月。

商品コード: 180967
税込金額: 2,700円
(本体価格: 2,500円)
入数: 1



本体: ABS樹脂
重量: 約1.9kg
サイズ: 220×340×170mm
定格電圧: 100V(50/60Hz)
消費電力: 350W
掃除モード2段階
(1)吸引+除菌
(2)吸引+除菌+叩き
UVランプ: フィリップス社製
コード長さ: 約3.7m
付属品: 掃除用ブラシ
韓国製



エコワン NEWパーフェクトランタン 575G

AM/FMラジオ搭載 手回し発電ライト。停電などの緊急時やアウトドアなどに重宝する大型のLEDランタンです。

商品コード: 180864
税込金額: 7,539円(本体価格: 6,980円)
入数: 20



ABS樹脂/中国
リチウムイオン充電地/中国
LED照明/中国



エコワン 手回し式充電NEWポケラジ6II

乾電池不要で地球に優しく、効率の良い手回し式充電ポケットラジオ。iPhoneなどのスマートフォン、携帯電話に充電もできます。

商品コード: 180865
税込金額: 5,379円(本体価格: 4,980円)
入数: 50



ABS樹脂/中国
リチウムイオン充電地/中国
LED照明/中国



BALMUDA グリーンファンジャパン ホワイト×ブラック

商品コード: 182251
税込金額: 38,880円(本体価格: 36,000円)
入数: 1 直送品



BALMUDA グリーンファンジャパン ホワイト×グレー

商品コード: 182252
税込金額: 38,880円(本体価格: 36,000円)
入数: 1 直送品



素材: ABS/エラストマー/SPCC/スチール/PETシート
■消費電力...1.5W~20W
(バッテリー非充電時)
■電源...AC100V 50/60Hz
■最小動作音...13dB
■モーター回転数...220~775rpm
■コード長...約1.8m
■風の届く距離...15m(最大風量)
■機能...リモコン機能/風量調節機能
(4段階)/自動首振り機能/手動角度
調節/OFFタイマー(1・2・3・4時間)
/オートOFF機能(12時間)
専用のバッテリー&ドックは別売りとなります。
■付属品...リモコン/マルチプラグアダプター/取扱説明書(保証書)



上が従来型の風の流れ、下がグリーンファンの風の流れ
広がり方が全然違います。



ホワイト×ブラック

ホワイト×グレー

BALMUDA グリーンファンサーキュ ホワイト×ブラック

GreenFanCirq(グリーンファン・サーキュ)は、最小のエネルギー、最小の騒音で力強い風を送り出す、まったく新しいサーキュレーターです。部屋の空気を循環させると、冷暖房効率を飛躍的にアップさせることができます。暖房を付けていても、風がなければ冷たい空気は床に、そして、暖かい空気は天井へ溜まったままになってしまいます。実に15メートル先の空気まで動かすGreenFanCirqなら、部屋の空気を循環させ、室内上下の温度差を素早く解消。暖房を少し弱めても、今までより暖かく、快適に過ごすことができます。扇風機を変えたグリーンファン・テクノロジーが、今度はサーキュレーターを変えます。



素材: ABS/エラストマー/SPCC/スチール/PETシート

商品コード: 182254
税込金額: 19,801円
(本体価格: 18,334円)
入数: 1 直送品



ジーノ・ジロモニー料理研修体験インタビュー 第2回

Cucina naturale ape シェフ
島田 伸幸 さん

●見つけたのは「求めていたおいしさ」

——3日間にわたりロカランダで受けられた料理の研修はいかがでしたか？

島田シェフ 男性シェフのマウロさんと、ベテランお母さんアドリアーナさんにそれぞれ教わりました。

マウロさんは、カラダが大きくて一見近寄りづらい印象でしたが、とても親切に教えてくれました。また、体格から想像するのは違い、料理が繊細で驚きました。



ガッシリとした体格のマウロさん

アドリアーナさんは、まさにマンマの料理といった感じです。パンを作るのにも材料は全て目分量、手量りで、勘、つまり、経験値で作るのです。我々では信じられない作り方です。普通、きっちりと粉・水を計量しないとパンにはならないのではないかと思います。さすがベテラン、それがちゃんと膨らんで美味しいパンが出来上がるんです。



原澤さんにラビオリを教えるアドリアーナさん

アドリアーナさんはご高齢にもかかわらず、パスタ・パンを練る力は大変強く、日本の農家のお母さんのそば・うどん打ちといった感じでした。また、調理の説明も理にかなっていて素晴らしかったです。

研修で、お二人から教わった料理のラインナップは以下の通りです。

1) スッパ・ディ・ファッコ
【ファッコ(スペルト小麦の粒)ときこのスープ】2) スッパ・ディ・ファッコ
(ペンネのかぼちゃソース)3) 天然酵母パン
(原澤シェフ)

4) 菓のコロッケ

5) ベルガ・エ・ソッショレ
(キャベツのバスタソース、豆乳、ヘーゼルナッツ、ペコリーノチーズ使用)6) タリアテッリ牛のミートソース
(平麺の生パスタ・生地は小麦粉と卵のみ)7) ラビオリ
(茹でたビートの葉、リコッタチーズ、パルメザンチーズ・生地は小麦粉と卵のみ)8) クレッシュャー Cresia
(トルティヤのような平たいパン。本来は炭火でグリルするが簡易的にフライパンを使用。カットしてハム、チーズ、野菜を挟んで食べる)9) スフォルマート
(ペスト状にして型にいれてオーブンで焼いたもの)
写真のソースは、かぼちゃとカリフラワーのピューレ
他にレーズン、リコッタチーズ、フィノッキオのピューレやイモと人参のピューレもあります。

10) りんごのフリット

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

パッケージ変更

シュリンクフィルムから透明シールへの包材に変更した商品が入荷しました。自然切替となります。

◎創健社

いちごジャム 200g(商品コード121268)

マーマレード 200g(商品コード121269)

価格変更

◎播磨園

有機三年番茶 180g(商品コード080455) 本体価格:旧)590円→新)670円

有機三年番茶 400g(商品コード080456) 本体価格:旧)1,090円→新)1,240円

有機栽培宇治玄米茶 150g(直送)(商品コード080654) 本体価格:旧)570円→新)630円

原料の不足、仕入れ価格の高騰等により、8月1日より価格が変更になります。

◎LIVING LIFE MARKETPLACE NAVITAS NATURALS

トレイルミックス 110g(商品コード160659) 本体価格:旧)1,400円→新)1,600円

オーガニックロールクマパウダー 227g(商品コード050946) 本体価格:旧)2,700円→新)4,200円

原料の価格高騰と円安が重なり、5月12日より価格が変更になりました。

商品切替

◎おとう工房いしかわ夏季限定とうふドーナツバニラ味 4個(商品コード160958)

メーカーにて商品が切り替わります。

商品コード:旧)160958→新)161060

商品名:旧)とうふドーナツバニラ味→新)アイスとうふドーナツバニラ

JANコード:旧)4909568056725→新)4909568057845

製造工場変更

◎かるな 大豆まるごとミート ミンチタイプ 100g(商品コード121746)

昨年6月アジテック・ファインフーズとかるなが資本業務提携を結び、製造設備を新たに導入しました。粒の大きさが若干大きくなり、大豆の旨味をより引き出すことができました。

サイズ:旧)約4~10mm→新)約7~12mm

使用大豆:青森産 製造工場地:岩手 2016年6月以降(自然切替)

※価格、内容量、ケース入数、JANコードに変更はありません。

産地変更

◎富士食品 炊き込み赤米 250g(商品コード130681)

静岡県産から滋賀県産に変更になります。価格は変更ありません。

欠品商品のお知らせ

◎ナイキフーズ オーガニック 粒マスタード 90g(商品コード110246)

6月下旬頃の入荷予定。

◎奄美自然食本舗 奄美 蜜すもも 250g(商品コード121274)

6月下旬入荷予定。

◎御野農園 ゆずごしょうチューブ(箱入り) 30g(商品コード110941)

化粧箱を作るメーカーが熊本にあり、入荷のめどがたっていないため、入荷日は未定です。

休止商品のお知らせ

◎創健社 ノンソルトポテトチップス 60g(商品コード160264)

北海道産馬鈴薯のみを使用している為、端境期の6~8月にかけては製造を一時休止いたします。

終売商品のお知らせ

◎創健社

オーガニックベに花一番(ビン) 450g(商品コード100235)

エキストラヴァージンオーガニックココナッツオイル 300g(商品コード100040)

稲庭手延べにゅう麺 柚子香るしょうゆ味 82g(商品コード140286)

稲庭手延べにゅう麺 生姜香るみそ味 90g(商品コード140287)

長らくのご愛顧ありがとうございました。

◎たかくら新産業 メイドオブオーガニクス フレグランスハンドクリーム

ワイルドシトラス 50g(商品コード170831)

ダマスクローズ 50g(商品コード170832)

アラビアジャスミン 50g(商品コード170833)

6月のカレンダー							7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
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30
お休みさせていただきます。							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。