

通巻526号

2016
December 12LOVE,
FOOD,
PEACE

SOKEN.SHA News



おいしい時間があふれ出す。 創健社

ジロロモーニ 有機スパゲットーニ 新発売 “ナポリタンに最適”

太さ2.1mmのボリュームのある麺はナポリタンにおすすめです。

有機専門農業協同組合の生産農家と組合に認定された生産農家が有機栽培したデュラム小麦のみを使用しています。セモリナ挽き(粗挽き)された有機デュラム粉をじっくりと低温乾燥で仕上げました。有機ならではの豊かな風味と強いコシはケチャップなどの濃い味付けでもしっかりとお楽しみいただけます。

商品デザインは従来シリーズ品のもの(当社独自デザイン)から変更し、海外仕様の世界共通パッケージデザインとなります。

以後、従来品も一部の商品を除き同様に世界共通パッケージデザインに変更していく予定です。

ジロロモーニ デュラム小麦有機スパゲットーニ

商品コード: 140521

税込価格: 465円(本体価格: 430円)

内容量: 500g

入数: 12 賞味期間: 3年



【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ(イタリア)

太さ 2.1mm

ゆで時間: 11分



「ジロロモーニ 古代小麦有機スパゲッティ」商品仕様変更のお知らせ

一旦終売をさせていただいておりました「ジロロモーニ古代小麦スパゲッティ」が仕様を変更して新発売いたします。

有機古代小麦グラツィエッラ・ラのセモリナ挽き(粗挽き粉)を使用するのは従来通りですが、新たに外皮(ふすま)もバランスよく含ませること(セミインテグラーレ)により風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

ジロロモーニ 古代小麦有機スパゲッティ
セミインテグラーレ

商品コード: 140522

税込価格: 465円(本体価格: 430円)

内容量: 300g 入数: 12 賞味期間: 3年



8 032891 767146

太さ 1.8mm

ゆで時間: 8分

【原材料】有機デュラム小麦(グラツィエッラ・ラ)のセモリナ(イタリア)

*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

※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。

ポールズキヌア キヌアバー 新発売

オランダ発の商品を当社が独自に輸入・販売いたします。

アンデス原産の雑穀キヌアは古代より食され、そのすぐれた栄養価から「スーパーフード」とも言われています。そのキヌアに果実・ナッツなどを加えた風味豊かなグルテンフリーのバーです。お好みに合わせ、ココナッツ・パイナップル・ナッツを加えた「ココナッツ&パイナップル」、ナッツ・ビターチョコなどを加えた「ナッツ&ダークチョコレート」の2品をご用意しました。

~ポールズキヌアとは~

キヌアの持つすぐれた栄養価に着目し、健康的で・手軽で・すぐに食べられるキヌア商品の開発に注力しているオランダの会社です。

キヌア・キヌアパフ・キヌアフレークなど当初は単品原料の販売でしたが、好評につきバーなどの調理済商品も数多く手がけています。



社長のポール氏(キヌア産地のペルーにて)

ポールズキヌア キヌアバー

ココナッツ&パイナップル

商品コード:161248

税込価格:260円

(本体価格:240円)

内容量:25g

入数:48(12×4)

賞味期間:1年

発注単位:12



8 718885 744354

【原材料】米シロップ(インド他海外)、キヌアパフ(ペルー)、ココナッツシュガー(インドネシア)、キヌアフレーク(ペルー)、アーモンド(スペイン)、パイナップル(スリランカ)、ココナッツ(ベトナム)、ヘーゼルナッツ(トルコ)、かぼちゃの種(中国)、ひまわり油(フランス)、食塩/乳化剤(大豆由来)

ポールズキヌア キヌアバー

ナッツ&ダークチョコレート

商品コード:161249

税込価格:260円

(本体価格:240円)

内容量:25g

入数:48(12×4)

賞味期間:1年

発注単位:12



8 718885 744309

【原材料】米シロップ(インド他海外)、チョコレート(ペルギー)、キヌアパフ(ペルー)、キヌアフレーク(ペルー)、ココナッツシュガー(インドネシア)、アーモンド(スペイン)、ヘーゼルナッツ(トルコ)、ひまわり油(フランス)、ココア(西アフリカ)、食塩/イタリア)/香料(ドイツ)、乳化剤、(一部に乳成分・大豆を含む)

ジロロモーニ RECIPE(スペゲットーニ、古代小麦スペゲッティ)

デュラム小麦 有機スペゲットーニ



商品コード:140521

内容量:500g

税込価格:465円(本体価格:430円)

ナポリタン



【材 料】(2人分)
デュラム小麦有機スペゲットーニ…160g
玉ねぎ(薄切り) ……………… 1/2個
人参(短冊切り) ……………… 小1/3本
ピーマン(種をとって輪切り) ……1個
ウインナー……………4本
オリーブオイル……………大さじ3
ダイストマト缶……………1/2個
砂糖…小さじ1 レモンチヤップ…大さじ1
塩・胡椒…少々

【作り方】

- ①鍋に1600mlの水(分量外)を入れ、沸騰したら塩16g(分量外)を加えスペゲットーニを10分茹でる。
- ②鍋にオリーブオイルを入れ、玉ねぎをしんなりするまで炒めたら人参、8mmほどにスライスしたウインナー、ピーマンの順で加えて炒める。
- ③②にダイストマト1/2缶分と砂糖を加え、全体を混ぜ、弱火で煮詰める。
- ④③に①の茹で汁大さじ1、トマトケチャップを加え、塩・胡椒で味を調整する。
- ⑤①のスペゲットーニが茹で上がったら、湯を切り④に加え、加熱しながらよく混ぜる。
- ⑥お皿に盛り付け、お好みでバジルチーズをかけて出来上がり。

シンプルトマトソースパスタ



【材 料】(3人分)
デュラム小麦有機スペゲットーニ…240g
トマトソース……………300g
有機エキストラヴァージンオリーブオイル
塩・胡椒……………少々
【トマトソース材料】
有機ホールトマト缶……………1個
玉ねぎみじん切り……………大1/4個分
ニンニクのみじん切り……………1片分
オリーブオイル…大さじ3 オレガノ…小さじ1

【作り方】

- ①鍋に2400mlの水(分量外)を入れ、沸騰したら塩24g(分量外)を加えスペゲットーニを10分茹でる。
- ②鍋にオリーブオイル(分量外)とトマトソースを入れ、火にかける。
- ③①のスペゲットーニが茹で上がったら、湯を切り②に入れ、①のゆで汁を小さじ1~2を加え、加熱しながらよく混ぜる。
- ④器に盛り付け、お好みでバジルの葉を盛り付け、出来上がり。

【トマトソースの作り方】

鍋にオリーブオイル、ニンニクと玉ねぎのみじん切りを入れ弱火にかけ、うすら色づいたら、潰したホールトマト、オレガノを入れ、煮立ったら弱火にして20分程煮る。塩・胡椒で味を調整する。隠し味に砂糖を少し入れるのもおすすめ。色々なお料理に使えます。

古代小麦 有機スペゲッティ セミインテグラーレ



商品コード:140522

内容量:300g

税込価格:465円(本体価格:430円)

トマトとチーズのパスタ



【材 料】(2人分)

グラツィエッラ 古代小麦有機スペゲッティ
セミインテグラーレ……………160g
オリーブオイル……………大さじ1
トマトソース……………200g
(シンプルトマトソースパスタと同じ)
モッツァレラチーズ……………120g
バルミジャーノチーズ……………20g
塩・胡椒……………少々
花ハイスマーガリン(またはバター)…20g

【作り方】

- ①鍋に1600mlの水(分量外)を入れ、沸騰したら塩16g(分量外)を加えスペゲッティを7分茹でる。
- ②モッツァレラチーズは角切りにしてオリーブオイル(分量外)をかけてあえておく。
- ③フライパンにオリーブオイルを入れ、火にかけ、トマトソースを加え温める。
- ④③に①の茹で汁大さじ1~2を加え、温まったら火を止め、ハイフライ マーガリンを加え、余熱で溶かす。
- ⑤①のスペゲッティが茹で上がったら、湯を切り④に加え、火をつけたら加熱しながらよく混ぜ、バルミジャーノチーズを加え、塩・胡椒で味を調整する。
- ⑥お皿に盛り付け、②をのせる。お好みでイタリアンパセリをのせて出来上がり。

ツナとトマトのパスタ



【材 料】(2人分)
グラツィエッラ 古代小麦有機スペゲッティ
セミインテグラーレ……………160g
オリーブオイル……………大さじ2
トマトダイス缶……………1/2缶
ノンオイル オーツナフレーク……………1缶
マッシュルーム……………4個
しめじ・エリンギなど……………40~50g
ニンニク(みじん切り)……………1片分
塩・胡椒……………少々

【作り方】

- ①鍋に1600mlの水(分量外)を入れ、沸騰したら塩16g(分量外)を加えスペゲッティを7分茹でる。
- ②しめじは石づきをとり、ほぐしておく。マッシュルーム、エリンギなどは適当な大きさに切っておく。
- ③フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れ火にかけ、少し色が変わったらトマトダイス缶を入れ、少し煮詰める。
- ④③に①の茹で汁大さじ1~2、きのこ類、ツナを入れ、さらに煮つめ、塩・胡椒で味を調整する。
- ⑤①のスペゲッティが茹で上がったら、湯を切り④に加え、加熱しながらよく混ぜ、皿に盛り付け出来上がり。

バレンタイン用にオリジナル包装紙でラッピングしております。 (*通常の商品コードと異なります)

1月中旬より出荷を予定しております。※数量限定品

ビッグアーモンドチョコ ラッピング

カリッと香ばしいアーモンドに、北海道産の牛乳から作ったミルクパウダーをたっぷり加えたアーモンドチョコレート。砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使用。ビッグサイズ(400g、タテ12cm×ヨコ26cm)の板チョコ。2枚入は箱に入っています。



【原材料】結晶パラチノース、植物油脂、ココアバター、全粉乳、力カオマス、アーモンド、粉末還元麦芽糖水飴、植物レシチン(大豆(遺伝子組換えでない)由来)、香料

賞味期間:330日

ミルクチョコレート2本入 ラッピング

北海道産の牛乳から作ったミルクパウダーをたっぷり使用し、クリームパウダーを加えたまろやかで口どけのよいミルクチョコレート。パラチノース・還元麦芽糖水飴を使用。砂糖は使用しておりません。

1枚入

商品コード:160961

税込価格:1,577円

(本体価格:1,460円)

入数:18

2枚箱入

商品コード:160966

税込価格:3,456円

(本体価格:3,200円)

入数:10



【原材料】結晶パラチノース、ココアバター、植物油脂、全粉乳、力カオマス、粉末還元麦芽糖水飴、クリームパウダー、香料

ジャンプボックスチョコ ラッピング

砂糖の代わりにパラチノースと乳糖を使い、すっきりとした甘さでちょっと大きめ一口タイプのチョコレートです。カカオマスを当社既存チョコレートの約2倍使用し、少しほろ苦い大人の味に仕上げました。

商品コード:160962

税込価格:692円

(本体価格:640円)

内容量:70g×2

入数:16

賞味期間:240日



商品コード:160968

税込価格:411円

(本体価格:380円)

内容量:84g(7g×12粒)

入数:20 賞味期間:240日



【原材料】結晶パラチノース、カカオマス、植物油脂、乳糖、ココアバター、全粉乳、乳化剤(大豆由来)、香料

こちらのチョコレートもおすすめです。

Maisyのおきにいり ハートのチョコ

北海道産ミルクを使用した、ひとくちサイズのハート形ミルクチョコ。砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使用。

商品コード:161520

税込価格:254円(本体価格:235円)

内容量:5g×8個

入数:10 賞味期間:360日

発送単位:5



ダイスチョコ 抹茶

国内産抹茶の風味香るひとくちサイズのチョコレートです。砂糖は粗製糖を使用し、コクのある甘さが抹茶の香りを引き立てます。北海道産の生乳から作った全粉乳を使用して、「抹茶ラテ」のようなまろやかなおいしさに仕上げました。

商品コード:160915

税込価格:562円(本体価格:520円)

内容量:120g

入数:20 賞味期間:240日



【原材料】ココアバター(西アフリカ、東南アジア他)、砂糖(タイ、豪州他)、全粉乳(北海道)、抹茶(静岡、京都)/植物レシチン(大豆(遺伝子組み換えでない)(ブラジル他)由来)



4 901735 022953

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。トリュフなどお菓子作りにお使いいただけます。

商品コード:121507

税込価格:497円(本体価格:460円)

内容量:160g

入数:10 賞味期間:180日



4 901735 021994



冷蔵

*冷蔵混載20個以上でご注文願います。

【原材料】砂糖(ピート糖)、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、ココアバター、洋酒、レシチン(大豆由来)、香料

ハイカカオチョコ

ペースト状にした焙煎カカオ豆に、北海道産てんさい糖を加えた素材の風味が活きたチョコレートです。カカオ分80%のハイカカオタイプでありながら、まろやかで深みのあるおいしさ。乳化剤・香料不使用です。

商品コード:160965

税込価格:432円(本体価格:400円)

内容量:80g

入数:20 賞味期間:360日



4 901735 022946

【原材料】カカオマス(ガーナ)、砂糖(北海道)、(一部に乳成分を含む)



現地情報通に突撃インタビュー／社員シマダが行く! 米国オーガニック事情⑤

2016年3月、米国を視察してきた社員・鷲田英樹に根掘り葉掘りインタビューしてきたシリーズ「米国オーガニック事情」も、いよいよ最終回。ぶつちやけの感想を語ってもらいました。

——まずは全体を振り返って。

鷲田: 以前にはイタリアヘジロモーニの農場の視察に行きましたが、今回はその時とは違った視点からオーガニックや自然食品市場を知ることができました。記録に残っているだけでも23のブースを訪ね、スーパーや専門店13店舗を視察して、いくつかのレストランで食べて、たくさんの発見がありました。

——まだ話していない「発見」があればぜひ。

鷲田: メキシコ料理の「CHIPOTLE」という店で食べましたが、ここはファストフード店でありつつNON-GMOを謳って、一般の人にも意識付けをしているお店として注目されています。店内に「店のルール」として



- ・抗生物質なし、ホルモン剤を与えない肉
- ・牧草で育てた乳製品
- ・出来る限り地元の野菜を使う

・NON-GMO

と大きく書いてあるのが印象的でした。さらに可能な食材や可能な店舗からオーガニックに切り替えているそうです。アメリカでは、5世帯中2世帯は毎日ではないにしても、何かしらのオーガニック商品を購入しているという統計があります。ファストフード店がここまで取り組むのかと日本との差を感じました。

——視察を通じて「考えが変わった」ことはある?

鷲田: 日本は依然として作付け面積も小さいですし、オーガニックが日本

に定着するのかどうかはわかりません。けれど、オーガニックに限らず、商品のこだわりという領域に、大手食品メーカーが参入して来ているという状況はアメリカも日本も同じです。ですから、ナチュラルフードやオーガニックフードのパイオニアの立場として、常にその先を行かなくてはいけないということをすごく感じましたね。国が定めたから、というだけでなく、自分たちで独自の厳しい基準を設けてやっていきたいと。

——そう考えるようになったきっかけは?

鷲田: 入社して以来、会社の成り立ちをいろいろ聞いて、最終的な目的としては自然食を普及させることだとずっと思っていましたが、仮に全てが上手く行って自然食が当たり前にならざら、我々は必要なくなるのかと(笑)。もしもそうなったら、さらに上に行くようにすればいいんだ、そうしないといけないと痛感しましたね。アメリカで見た様子は、誰かにやらされてるのではなく、自主的にやっているように見えましたしあといつて、堅苦しくなく、美味しいものを食べて健康になって、というポジティブな雰囲気を味わえたことはいいきっかけになりました。

——最後に「LOVE > FOOD > PEACEファンコミュニティ」の読者の方に一言を!

鷲田: さきほど「創健社独自の基準を持つ」と言いましたが、それだけでなく、当社のカラーとして、味は美味しい、コンセプトとパッケージはわかりやすく、さらにワクワクして手に取りたくなる、使い続けたくなるようなオリジナル性がある商品をパートナーのメーカーとタッグを組んで創り上げていく必要性を感じました。どうぞ期待ください。

——以上で「社員シマダが行く! 米国オーガニック事情」は終了です。全部読み破していただいたみなさん、ありがとうございました!

NEW
item

新商品のご案内

マルカツ水産 甘えび寒風姿干

お刺身で食べる甘えびをまるごと素干しました。甘えびの凝縮した旨味が口の中に広がる逸品です。

商品コード: 150033

税込価格: 270円(本体価格: 250円)

内容量: 10g 入数: 50 賞味期間: 4ヶ月



【原材料】甘えび(兵庫県柴山港、福井県三国港)



4 943196 300355

大興食品 有機コーヒーのカシューナッツコロン

カシューナッツをベースにし、有機コーヒー、北海道産甜菜糖、鶏卵と原料にこだわり、サクサクッと軽い一口サイズに焼き上げました。コーヒーのほろ苦さとナッツの香ばしさ、大変口どけ良い甘さの絶妙なハーモニーは癖になる美味しさです。

商品コード: 163080

税込価格: 281円(本体価格: 260円)

内容量: 80g 入数: 12

賞味期間: 4ヶ月

【原材料】カシューナッツ、甜菜糖、鶏卵、有機インスタントコーヒー/膨脹剤(重曹)



4 961939 543944

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

価格変更

原材料の鮭の価格水揚げ量の減少による価格高騰などにより、平成29年3月1日より価格が変更になります。

◎カワシマ 秋鮭焼ほぐし 80g(商品コード121190)本体価格:旧)640円→新)667円

◎サンコー 12月21日より

野菜スティック 120g(直送)(商品コード530670)本体価格:旧)240円→新)250円

ひじきスティック 115g(直送)(商品コード530673)本体価格:旧)240円→新)250円

カル鉄スティックコア味 115g(直送)(商品コード530672)本体価格:旧)240円→新)250円

烟のクラッカー 135g(直送)(商品コード530674)本体価格:旧)240円→新)250円

全粒粉クラッカー 100g(直送)(商品コード530681)

本体価格:旧)240円→新)250円 入数:旧12入→新)15入

ミルクスティック 120g(直送) 商品コード:旧)530671→新)530774

本体価格:旧)240円→新)250円 内容量:旧)120g→新)100g 入数:旧12入→新)15入

JANコード:旧)4973728908261→新)4973728906054

クリームサンドクラッカーメープル風味 95g(直送) 商品コード:旧)530640→新)530775

本体価格:340円 JANコード:旧)4973728905666→新)4973728902861

原材料、栄養成分表数値、パッケージ変更

◎ジャスマック味・酵母 1000ml(商品コード110402)

同品は発売から約20年が経過し、原材料(たんぱく加水分解物を外し、植物発酵エキス飲料に代替え)及び表記を、現在に沿った形に変更になりました。また、原材料変更により、栄養成分が変わりますので併せて栄養成分も変更になります。自然切り替え原材料:旧)ぶどう糖、米・米麹の醸造調味料、オリゴ糖、酒精、たんぱく加水分解物、酵母液、りんご果汁、食塩→新)ぶどう糖、米・オリゴ糖、アルコール、食塩、米麹、酒粕、植物エキス発酵飲料、りんご果汁 栄養成分 大さじ1杯 15ml当り:旧)エネルギー 37kcal、たんぱく質 0.08g、脂質 0g、炭水化物 7.3g、ナトリウム 87mg、オリゴ糖 2.9g→新)エネルギー 38kcal、たんぱく質 0.06g、脂質 0g、炭水化物 7.4g、食塩相当量 0.23g



休止商品のお知らせ

◎創健社 北海道小豆 250g(商品コード130393)

台風の影響で収穫量が大幅に減少したため、次年度まで休止となります。

◎和歌山有機の会 和歌山みかんジュース(商品コード091166)

今期分はメーカーにて休止になりました。

◎ウエルネスハウス vitalizeブロックのど飴 75g(商品コード161111)

次回の製造まで休止となります。

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

出荷のめどがたず、休止となります。

◎金沢錦 いか満月 100g(商品コード121827)

終売商品のお知らせ

下記の商品の販売が終了になります。ご愛顧ありがとうございました。

◎創健社

小粒あられ 70g(商品コード161211)

沖縄産うこん入り黒糖しょうが湯(箱入) 20g×16袋(商品コード160575)

※沖縄産うこん入り黒糖しょうが湯 20g×5袋(商品コード160574)は継続して販売しております。

◎寿草 ケータイ焼き芋 100g(商品コード120394)

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

お休みさせていただきます。