

2017
March

3

通巻529号

SOKEN.SHA

News

LOVE・
FOOD・
PEACE



おいしい時間があふれ出す。 創健社

「メーシーちゃん™のおきにいり のりとたまごのふりかけ」

新発売

“国内産のり、無着色卵使用
化学調味料・着色料不使用”

メーシーちゃんのおきにいりシリーズにご要望の多かった「ふりかけ」が加わります。

ふりかけの具材に人気の「のりとたまご」に、ごま・胚芽などの香ばしさとかつおの風味が効いたどなたにも好まれる味わいです。たんぱく質・カルシウム・鉄を豊富に含みますので、お子様の栄養バランスに気を使われる方にもおすすめです。



メーシーちゃんのおきにいり
のりとたまごのふりかけ

商品コード: 120807
税込価格: 249円(本体価格: 230円)
内容量: 28g 入数: 50
賞味期間: 180日



【原材料】白炒りごま、小麦胚芽、玄米胚芽、黒ごま、砂糖、醤油、いんげん豆、味噌、粉末卵黄、乳糖、鰹節、食塩、カツオエキス、あおさ粉、あおさ、のり、べに花油、いわし粉、しょうが粉末、(一部に小麦、卵、乳成分を含む)



© LC 2017

* 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。

「しそもみじ」商品内容変更のお知らせ

主原料である「しそ」の産地につきまして中国産から国内産に変更をさせていただきます。また、お客様によりお買い求めいただきやすいよう価格を据え置いたため、内容量を50gから30gに変更をさせていただきます。

尚、この度の商品内容変更に伴いまして、従来品は在庫がなくなり次第終売とさせていただきます。

しそもみじ

商品コード: 040705
税込価格: 260円(本体価格: 240円)
内容量: 30g
入数: 50
賞味期間: 1年



【原材料】赤しそ(国内産)、食塩(国内産)、梅酢[梅(和歌山)、食塩(メキシコ)]



〈在庫なくなり次第終売商品〉

しそもみじ

商品コード: 040700
税込価格: 260円(本体価格: 240円)
内容量: 50g
入数: 72
賞味期間: 1年



ジロロモーニ RECIPE (有機バルサミコ酢)



有機バルサミコ酢

商品コード: 110406
税込価格: 1,620円
(本体価格: 1,500円)
内容量: 250ml
入数: 12
賞味期間: 5年



【原材料】有機ワインビネガー(イタリア)、有機濃縮ぶどう果汁(イタリア)

塩漬け豚のロースト キャロットラペ添え

【材 料】(2人分) 黒胡椒 ……少々
豚肩ロース固まり ……150g 白ワイン ……大さじ2
塩 ……5g
有機バルサミコ酢 ……大さじ2 【キャロットラペ】
有機エキストラヴァージンオリーブオイル ……大さじ1 にんじん ……50g

【作り方】

- ①豚肉に塩をまんべんなくつける。黒胡椒も軽くまぶしてラップをして、冷蔵庫で1晩寝かせる。
- ②キャロットラペを作る。人参は皮をむいてチーズおろし器でおろす。(なければピーラーで厚く削る)。
- ③ボールに合わせ調味料の材料を入れ、良く混ぜ、②の人参を入れ、良く絡ませる。
- ④フライパンに有機エキストラヴァージンオリーブオイルを入

【合わせ調味料】

有機エキストラヴァージンオリーブオイル ……大さじ1
白ワインビネガー または米酢 ……大さじ1
コリアンダー(パクチー)の葉 ……少々
塩・胡椒 ……少々



- れ、①の豚肉を固まりのまま焼く。両面、側面に焦げ目が付く位焼いたら、有機バルサミコ酢と白ワインを入れふたをする。
- ⑤ソースが沸騰したら火を止め、しばらくそのまま置き中まで火を通す。
 - ⑥⑤を取り出し、1cm幅に切り、器に盛り、キャロットラペを上に乗せ、お好みでコリアンダーの葉を飾り、出来上がり。

白身魚のソテーバルサミコソース

【材 料】(2人分)
有機エキストラヴァージンオリーブオイル ……大さじ1
白身魚 ……2尾
アスパラガス(茹でる) ……適量
ミニトマト ……適量
塩・胡椒 ……少々
【バルサミコソース】
有機バルサミコ酢 ……大さじ1 醤油 ……小さじ2
赤ワイン ……大さじ2 砂糖 ……小さじ1/2



【作り方】

- ①鍋にバルサミコソースの材料を入れ、とろみがつくまで煮詰める。
- ②白身魚は両面に塩、胡椒を軽くふっておく。
- ③フライパンにオリーブオイルを入れ、②を焼きます。
- ④器に③とアスパラガス、ミニトマトを盛り付け、①のソースを添える。

温野菜サラダ バルサミコソース

【材 料】(4人分)
有機バルサミコ酢 ……125ml
コンソメ ……2個半
季節の野菜(人参、ブロッコリー、レノン、いんげん等お好みで、かぼちゃ、いも類のホクホクした野菜はソースによく合います。)



【作り方】

- ①野菜は食べやすいサイズに乱切りにする。
- ②鍋に水600mlとコンソメ2個を入れ、1の野菜を適度な歯ごたえがある程度に茹でてザルに上げ、水気を切る。(茹で汁はスープ等に再利用できます。)
- ③バルサミコ酢とコンソメ1/2個を鍋に入れ、半量になるくらいまで弱火で煮詰める。
- ④③を火から下ろして、オリーブオイル大さじ1/2杯加えて混ぜる。
- ⑤②の温野菜を器に楽しく盛付け、④をかける。

パンナコッタ 苺のバルサミコ酢マリネソース

【材 料】(2人分)
・パンナコッタ
牛乳 ……200ml
生クリーム ……200ml
ビートグラニュー糖 ……30g
板ゼラチン (6gあたりで10g用) ……5g
・苺のバルサミコ酢マリネ
苺 ……6粒
ビートグラニュー糖 ……適量
有機バルサミコ酢 ……適量



【作り方】

- ①パンナコッタは牛乳と生クリームを小鍋に入れ、ビートグラニュー糖を煮溶かす。
- ②①にふやかしたゼラチンを入れ、溶かす。
- ③あら熱をとってグラスに注ぎ、冷蔵庫に入れ2〜3時間冷やし固める。
- ④マリネは苺を好みの大きさに切り、ボールの中でビートグラニュー糖とバルサミコ酢をあえ、冷蔵庫の中で冷やしておく。
- ⑤冷やし固めたパンナコッタの上にマリネしておいた苺ソースをかけ、お好みでミントを飾って出来上がり。

NEW
item

新 商 品 の ご 案 内

かるなあ 大豆まるごとミート バラ肉タイプ

国産100%の大豆をまるごと使用、熱湯に5分入れるだけ。大豆なのにお肉のような食感です。湯戻し後、照り焼き、炒め物、煮物、カレーなどいろいろなお料理にどうぞ。



商品コード: 121764
税込価格: 486円(本体価格: 450円)
内容量: 90g 入数: 20
賞味期間: 6ヶ月



【原材料】大豆(国産、遺伝子組換えでない)

パーフェクトポーション アウトドアボディスプレー エクストラ

3月下旬〜4月上旬入荷予定



商品コード: 191246
税込価格: 1,512円
(本体価格: 1,400円)
内容量: 125ml
入数: 12



商品コード: 191247
税込価格: 702円
(本体価格: 650円)
内容量: 50ml
入数: 20



新処方精油ブレンドにニアウリ精油を配合。さらにホホバ油の香りを定着させる新成分を配合し、既存商品より140%香りの濃さがアップ。120%香りの持続時間を長持ちさせることに成功しました。

【原材料】エタノール(植物由来)、水、コウスイガヤ油、セイヨウハッカ油、ティーツリー葉油、メラレウカビリジフロラ葉油、ユーカリ葉油、加水分解ホバエステル、シトロネロール※、グラニオール※、リモネン※(※:精油に含まれる天然成分)

パーフェクトポーション アウトドアボディスプレー ハッカ

3月下旬〜4月上旬入荷予定



商品コード: 191248
税込価格: 1,512円
(本体価格: 1,400円)
内容量: 125ml
入数: 12



商品コード: 191249
税込価格: 702円
(本体価格: 650円)
内容量: 50ml
入数: 20



新処方精油ブレンドに新しくハッカ精油を配合。クールで清涼感のある香りを使い心地でよりさわやかに刺激をブロック。スーッとしたハッカの香りとともに快適な夏をお過ごしください。

【原材料】エタノール(植物由来)、水、コウスイガヤ油、ハッカ油、ティーツリー葉油、メラレウカビリジフロラ葉油、ユーカリ葉油、セイヨウハッカ油、加水分解ホバエステル、シトロネロール※、グラニオール※、リモネン※、メントール※、メントン※(※:精油に含まれる天然成分)

パーフェクトポーション アウトドアサンスクリーン

開発に10年以上かかり、ようやく待望のアウトドアの香りのUVクリームが登場します。SPF 50 PA+++とUVカット効果は最高レベルなのに、滑らかに伸びる質感を実現しました。 3月下旬〜4月上旬入荷予定

商品コード: 191250
税込価格: 2,592円
(本体価格: 2,400円)
内容量: 50g 入数: 12



【原材料】ココグリセリル、酸化亜鉛、カルナバロウ、酸化チタン、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、シリカ、ホホバ種子油、トコフェロール、ポリビドロキシステアリン酸、カプリル酸グリセリル、コウスイガヤ油、セイヨウハッカ油、ティーツリー葉油、メラレウカビリジフロラ葉油、ユーカリ葉油、ステアリン酸、アルミナ、ヒマワリ種子油、酸化鉄、シトロネロール※、グラニオール※、リモネン※(※:精油に含まれる天然成分、t:オーガニック成分)

パーフェクトポーション アウトドアスポットケアローション

2015年に発売して以来、ご好評を頂いていたスポットケアローションの濃度を高めて、さらにエアレスポンプに容器をリニューアル。より快適にアウトドア後の肌荒れを優しくケアします。 3月下旬〜4月上旬入荷予定

商品コード: 191251
税込価格: 1,404円
(本体価格: 1,300円)
内容量: 15ml 入数: 20



【原材料】水、エタノール、(植物由来)、グリセリン(植物由来)、ラベンダー油、デヒドロキサンタンガム、セイヨウハッカ油、ティーツリー葉油、アロエベラエキス、リモネン※、リナロール※(※:精油に含まれる天然成分、t:オーガニック成分)

今月のおすすめ商品(パン粉)

創健社のパン粉[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100%使用生パン粉]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100%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からなり、世界自然遺産にも登録された自然の宝庫です。その白神山地から採取した野生酵母を使用し、自然の力で発酵させてオーブンで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

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です。



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



国内産小麦粉100%使用 パン粉

国内産小麦粉100%で作ったドライパン粉です。



商品コード:120831
税込価格:184円(本体価格:170円)
内容量:150g
入数:30
賞味期間:6ヶ月



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
税込価格:238円(本体価格:220円)
内容量:120g
入数:15
賞味期間:3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:マレーシア、米油:国内産他)、パン酵母(白神こだま酵母:白神山地)、食塩(メキシコ他)、砂糖(鹿児島県喜界島)、果汁粉末(アセロラ:ブラジル)

【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:白神山地)、食塩(メキシコ他)、砂糖(鹿児島県喜界島)、果汁粉末(アセロラ:ブラジル)

【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)

Interview ジロロモーニびと／パネイラ内藤シェフ①

ジロロモーニのパスタをおいしくいただけるお店を訪ねるシリーズ。今回は、台東区谷中にあるイタリアン・レストラン「パネイラ」の内藤シェフにお話を伺いました。初回は、早くからオーガニックを意識していた修業時代の話です。



——内藤シェフはどんな少年時代を経て料理人を目指すようになったのでしょうか？

内藤:父親が出張族で、家族旅行に行くと、例えば北海道ならカニがおいしいよとか、「ハレの日のちょっとおいしいもの」を食べることは子ども時代からすごく記憶に残っていました。ただし、よく料理人さんで子どもの頃からめんつゆ作ってたなんて人がいるけど、そういうことはありません。当時はとにかく「リーガーになるんだと、勉強もほどほどにサッカーに熱中していました。高校2年生の最後くらいに、サッカーで飯は食えないぞと挫折した時に、初めてアルバイトしたのが酒飯店、そのあと地元のスパゲティ屋さんでアルバイトをして、それがきっかけになって、フレンチ、ロシア料理、イタリアンという風に、大学4年間をほぼ飲食店のアルバイトに費やすぐらいの感じでやって来ました。大学3年生の時に調理師免許を取りました。

——ちなみに最初のスパゲティ屋さんでどんなきっかけがあったのでしょうか？

内藤:スタートは漠然とお店を持ちたいみたいなどころです。料理もですが、どっちかって言うと、目の前でお客さんがおいしいとリアクションしてくれることだったり、職人的なところで一つ目標を持ってやり遂げることが自分に合っ

ていたんでしょうかね。あとは、その店の店長さんがすごく音楽が好きで、僕もすごく音楽が好きで、アルバイトが終わったあとにその人たちのバンドのスタジオ練習に遊びに行くのが楽しかったり。

卒業論文のテーマも今では恥ずかしい内容ですけど、スローフードをテーマに書きました。飲食店を始めたいと思った時に、これからのスタンダードは何だろうって考えて、ちょうど雑誌「ソトコト」が創刊された時代で、そのあたりからオーガニックをめぐる世界に興味を持ち始めました。2000年代前半ぐらいから、バックバックで2回イタリアに行っているんですけど——修業はしてないです——北の方の文化的なエリアに行くと、各街に1つはオーガニック専門ショップがありました。イタリアでスローフードの協会が立ち上がったのが1980年代の前半で、何事も文化発信が始まってそれが世に伝わるまでには20年30年という時間を費やすのかなと感じています。

——今回は修業時代の続きの話をうかがいます！

【お店情報】パネイラ(PANELLA)

<http://www.panella-yanaka.net/>

〒110-0001 台東区谷中1-3-7 1F 03-3822-3557

営業時間17:30~24:30(ランチタイム12:00~15:30は土日限定)。月曜日定休。

最近では、海外からの観光客でも賑わうエリアとして人気を集める「谷根千」にあります。散策の折に訪れてみてはいかが？



有精卵マヨネーズ(ビン) キャップ・ラベルカラー変更

この度、キャップとラベルデザインの色使いをブルーからかわいらしいサーモンピンクに変更致しました。

本品は、大分県久住高原で平飼いされている元気なニワトリ達の有精卵の卵黄と圧搾なたね油(オーストラリア)、べに花油(アメリカまたはメキシコ)等を用いて作ったあっさりとしてまろやかな、しかもコクのあるマヨネーズです。

ビン入りはチューブ入りとマヨネーズ自体の作り方は同じですが、ビン容器を好まれるファンの方々に支えられております。



有精卵マヨネーズ(ビン)

商品コード: 110567

税込価格: 497円(本体価格: 460円)

内容量: 310g

入数: 20

賞味期間: 6ヶ月



SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

表示変更及び一部原材料変更

新しい食品表示法に対応したパッケージ表示に変更になります。

【食品表示法に関わる主な変更点】一括表示原材料名の表示方法。製造所固有記号の削除に伴い製造所を表示。栄養成分表示の表示方法。

【その他の変更点】(パッケージ裏面)原材料: 食用植物油(パーム・米油)→ショートニング3月中旬より順次

◎創健社

メイシー ABCのビスケット 40g(商品コード161505)

メイシー どうぶつ園のビスケット 70g(商品コード161506)

原材料変更

現在の白い品種のもちあわが台風の影響などにより原料不足となり、ゆいこがねという品種に変更になります。価格、商品コード、JANコードも変更になります。

◎創健社 岩手県産もちあわ 170g(商品コード130205)

商品コード: (旧)130205→新)130294 本体価格: (旧)590円→新)610円

商品名: (旧)岩手県産もちあわ→新)岩手県産もちあわ(ゆいこがね)

JANコード: (旧)4901735022205→新)4901735023110

表示変更

新しい食品表示法に対応したパッケージ表示に変更になります。

【食品表示法に関わる主な変更点】原材料名のアレルギー表示方法。製造所固有記号の削除に伴い製造所を表示。栄養成分表示の数値更新及び表示方法、並びに栄養成分強調表示。

【その他の変更点】(パッケージ表面)会社ロゴ。(パッケージ裏面)アレルギー注意喚起表示を削除。3月中旬より順次

◎創健社 きなこねじり菓子 8本(商品コード160619)

パッケージ変更

パッケージ、一括表示及び栄養成分表示が一部変更になります。3月上旬より

◎ニッテン商事 ビートオリゴ 300g(商品コード079302)

価格変更

原料の高騰などにより価格が変更になります。

◎富士食品

小麦はいが焙煎粉末 300g(商品コード130236) 本体価格: (旧)800円→新)850円 3月1日より

国産十六穀米 300g(商品コード130218) 本体価格: (旧)940円→新)960円 4月1日より

原産地、パッケージ記載文章変更

仕様の変更により、原産地、袋裏面の紹介文、一括表示、栄養成分表が変更になります。価格、規格などは変更ありません。3月上旬より

◎ライフメイト 素材八種の和風だし 8g×14包(商品コード110436)

賞味期限変更

保存テストの結果、賞味期間を6ヶ月から1年に変更になります。4月1日より

◎ISフーズ

バーニャカウダ 50g(商品コード126321)

あんちよび入り じゃこのオイル漬け 80g(商品コード126322)

賞味期間 (旧)6ヶ月→新)1年

商品名変更

麦芽コーヒの弊社登録の名前を変更しました。内容などは変更ありません。

◎マルサンアイ 麦芽コーヒ 200ml→新)麦芽豆漿 200ml(商品コード090810)

3月のカレンダー							4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
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29
お休みさせていただきます。							30						

商品名、価格、パッケージ変更

原材料の高騰などにより価格が変更になります。またカフェグラッセ微糖をリニューアルし、甘みを抑え、コーヒーの旨味を強調する味に上げました。コーヒーのみ価格が変更になります。パッケージ、JANコード変更に伴い、商品コードも変更になります。3月1日より

◎麻布タカノ

オーガニック カフェグラッセ(無糖)

商品コード: (旧)092482→新)092488

商品名: (旧)オーガニック カフェグラッセ(無糖)

→新)炭火焙煎 有機アイスコーヒー 無糖

本体価格: (旧)450円→新)500円

JANコード: (旧)4967728230422→新)4967728290211

オーガニック カフェグラッセ(低糖)

商品コード: (旧)092483→新)092489

商品名: (旧)オーガニック カフェグラッセ(低糖)

→新)炭火焙煎 有機アイスコーヒー 微糖

本体価格: (旧)450円→新)500円

JANコード: (旧)4967728230415→新)4967728290228

オーガニック テ グラッセ(無糖)

商品コード: (旧)092484→新)092490

商品名: (旧)オーガニック テ グラッセ(無糖)

→新)有機アイ스티ー セイロンウバ紅茶 無糖

本体価格: 400円

JANコード: (旧)4967728230439→新)4967728290235

オーガニック テ グラッセアールグレイ(無糖)(直送)

商品コード: (旧)092485→新)092491

商品名: (旧)オーガニック テ グラッセ アールグレイ 無糖(直送)

→新)有機アイ스티ー アールグレイ紅茶 無糖(直送)

本体価格: 450円

JANコード: (旧)4967728230446→新)4967728290242

内容量はいずれも 1000ml 入数: 6 賞味期限: 1年

パッケージ変更

春夏商品のパッケージが変更になります。規格、JANなどは変更ありません。

◎サンサス商事

きねうち冷麺 135g×2(直送)(商品コード140415)

きねうちざるうどん 175g×2(直送)(商品コード140419)

きねうち十割ざるそば 135g×2(直送)(商品コード140413)

販売再開と価格変更

産地(鹿児島県喜界島)の台風被害の影響により、長らく販売を休止しておりましたが、昨年産は収穫ができましたので販売を再開させていただきます。しかしながら依然として原料不足のため価格を変更させていただきます。規格、JANなどは変更ありません。

◎国内産炒り胡麻(白)(商品コード130307) 本体価格: (旧)510円→新)550円

終売商品お知らせ

◎アスブルンド

オーガニッククランチーバー クランベリー/ストロベリー(商品コード167006)

オーガニッククランチーバー チョコレート(商品コード167007)

メーカーにて発売が終了いたしました。

◎サンサス商事

担々麺 150g×2(直送)(商品コード140412)

きねうち担々麺 150g(直送)(商品コード140619)

きねうちぶっかけうどん 170g(直送)(商品コード140423)

3月末を持ってメーカーにて発売が終了いたします。

休止商品のお知らせ

◎東明 小かぶ漬 200g(直送)(商品コード122527)

メーカーにて販売が休止になりました。