

2017
August 8LOVE
FOOD
PEACE

SOKEN.SHA News

おいしい時間があふれ出す。創健社

有精卵シーザーサラダドレッシング 新発売

“大分県久住高原の有精卵使用・調味料(アミノ酸等)不使用”

こだわり① 有精卵

当社「有精卵マヨネーズ」でおなじみの、大分県久住高原の平飼い鶏舎で自由に動き回った鶏たちが自然に交配できる環境で生んだ有精卵を使用しています(雄鶏5%以上の環境で飼育)。

こだわり② 調味料(アミノ酸等)、香料、着色料、魚介エキス不使用

素材本来の風味を活かした飽きのこない味わいです。

こだわり③ ニュージーランド産ナチュラルチーズ

ニュージーランド産「ナチュラルチーズ(パルメザンチーズ)」を使用。生乳と食塩だけで仕上げたチーズ本来のおいしさは、ドレッシングに濃厚な香りとコクを与えます。

こだわり④ 圧搾製法で搾った「なたね油」

油はオーストラリア産のなたね種子を圧搾製法のみでしぼった“なたね油”を使用(なたね種子は遺伝子組換えをしておりません)。クセのない風味は素材の味を引き立てます。

【姉妹品】有精卵マヨネーズ

九州は大分県久住高原の豊かな環境で平飼いされたニワトリたちの大好きなタマゴを使ったあっさりまろやか風味のマヨネーズ。



有精卵マヨネーズ

商品コード:110566
税込価格:422円(本体価格:390円)
内容量:300g 入数:10
賞味期間:180日



4 901735 020249

有精卵
シーザーサラダ
ドレッシング

商品コード:110569
税込価格:400円
(本体価格:370円)
内容量:180ml 入数:12
賞味期間:180日

【原材料】なたね油、りんご酢、砂糖、ナチュラルチーズ、食塩、卵黄、香辛料、酵母エキス、にんにく／増粘剤(キサンタン)



4 901735 023127

画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。



有精卵マヨネーズ(瓶)

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:180日



4 901735 020911

愛媛県産もち麦 新発売

“数量限定品・丸麦タイプ”

希少な愛媛県産のもち性大麦(丸麦タイプ)です。数量限定でのご案内となります。

平成29年産・新物の愛媛県産もち性大麦「ダイシモチ(品種)」を使用しています(「ダイシモチ」はアントシアニン色素によって収穫時期には麦の穂や穀粒の外皮が紫色になります)。

食物繊維が豊富に含まれ、白米の約28倍、玄米の約4.6倍も含まれています。(日本食品標準成分表2015の精白米・玄米との比較)。もち麦大さじ2杯(約30g)で4.2gの食物繊維が摂取できます。



～「ダイシモチ」の名前の由来～

「ダイシモチ」を育成した農研機構四国研究センターが善通寺にあり、善通寺が生誕の地である弘法大師(空海)の「大師(ダイシ)」から名付けられました。

愛媛県産もち麦

商品コード:130493
税込価格:497円
(本体価格:460円)
内容量:300g
入数:20 賞味期間:1年

【原材料】もち性大麦(愛媛)



画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。 4 901735 023165

社是 有理創健



創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2017年8月1日発行 発行人:中村靖 編集人:飯田雅之
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(パスタソース)

SUGO DI POMODORO パスタソース

エミリア・ロマーニャ州ピアチェンツアのオーガニックトマト専業の農家で夏の採れたてトマトをピューレーにしました。パスタソースは、そのトマトピューレーをベースに作られています。トマトが持つ酸味と旨みをご堪能いただけます。

ナスのラザニア風



【材 料】(2人分)

ナス	3本	有機エキストラヴァージンオーリーブオイル
有機パスタソース		小さじ2
トマト&ナス	100g	塩・胡椒
合挽き肉	120g	適宜

【作り方】

- ひき肉に塩・胡椒をまぶし、有機エキストラヴァージンオーリーブオイルを入れたフライパンでパラパラに炒める。全体に火が通ったらポールを出して粗熱を取っておく。
 - ナスはへタをとり、縦に4つに切り、水にさらしておく。
 - フライパンに有機エキストラヴァージンオーリーブオイル(分量外)をひき、水気を切った②を入れ、塩・胡椒をかけ、弱火で柔らかくなるまで両面焼く。
 - 耐熱容器の内側に有機エキストラヴァージンオーリーブオイル(分量外)を薄く塗り、ナス、①、パスタソース トマト&ナスの順で2回重ね、最後にシェレッドチーズをのせる。
 - オーブントースターに入れ、チーズが溶け、少し焦げ色がつくまで焼く。
 - 器を取り出し、有機エキストラヴァージンオーリーブオイル(分量外)をさっと上からかけて出来上がり。
- ※オーブンに入れた器は熱くなっていますので、取り扱いにはご注意ください。

じゃがいもとソーセージアラビータソース炒め



【材 料】(2人分)

じゃがいも	2個
ソーセージ	適量
有機エキストラヴァージンオーリーブオイル	大さじ1
有機パスタソース	
アラビータ	1ピ�
塩・胡椒	少々
イタリアンパセリ(ドライ)	適宜

【作り方】

- じゃがいもは皮をむき、ひと口大に切る。ソーセージも同じぐらいの大きさに切る。
 - じゃがいもは茹でるか蒸しておく。
 - スキレットに有機エキストラヴァージンオーリーブオイルを入れ火にかけ、ソーセージを入れて炒める。
 - ④に②のじゃがいもを加え、ソーセージに焼き色がついたら有機パスタソース アラビータを加え、煮立ったら火を弱火にして、ソースを絡ませたら、塩・胡椒をして味を調える。
 - 好みでイタリアンパセリ(ドライ)をふりかけ、出来上がり。
- ※スキレットがない場合はフライパンでも可。

豆腐と野菜のグラタン風



【材 料】(4人分)

有機パスタソース	
トマト&ズッキーニ	200g
絹ごし豆腐	1丁
ナス	1本
ズッキーニ	10cmぐらい
トマト	大1/2個
有機エキストラヴァージンオーリーブオイル	大さじ1
塩・胡椒	適宜
粉チーズ	適宜

【作り方】

- 豆腐は水切りしてから1cmの幅に切っておく。
 - ナス、ズッキーニは輪切りにし、ナスは水につけておく。トマトはへタを取り、薄切りにしておく。
 - 耐熱容器に有機エキストラヴァージンオーリーブオイルを薄くひき、豆腐、野菜を敷き、上からパスタソース トマト&ズッキーニをまんべんなくかける。最後に塩・胡椒・粉チーズをかけ、250℃に温めておいたオーブンで20分ほど焼く。
 - 有機エキストラヴァージンオーリーブオイル(分量外)を回しかけ、出来上がり。
- ※オーブンにより温度、時間が異なりますので、調整してください。

ジーノ・ジロロモーニ農業協同組合 ジョヴァンニ組合長インタビュー 「ジロロモーニが目指す未来について」 第1回

2月末から1週間来日された際のインタビューを数回に渡り掲載させて頂きます。

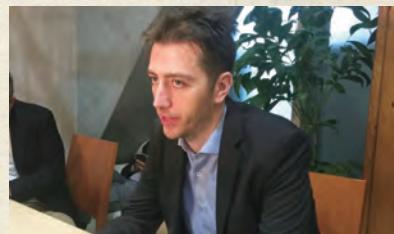
——オーガニックの市場規模が拡大していると聞きました。詳しく教えてください。

ジョヴァンニ:過去数年間、イタリア、ヨーロッパの市場はかなり伸びています。ニュルンベルク国際オーガニックEXPOで発表された公式なデータによると2015年、オーガニックの市場は13%も伸びました。

現在新聞が予測している2016年度の状況は、非公式ですが非常に有望で、例えばイギリスは6%、ドイツは10%、イタリアもだいたい10%前後。一番大きく伸びているのがフランスで、これは20%以上。イタリアだけを見ても、毎年10%以上、2桁成長の傾向は5~6年前から続いています。最初は消費ベースでしたが、2~3年前から栽培面積も増えて来ています。

ジロロモーニ農業協同組合の成長率は2013、14、15年の3年間合わせて50%です。これはイタリアの市場の成長率を上回っています。2016年度の売り上げは2015年度とほぼ同じですが、過去3年間、合わせて50%の成長率を考えると、私たちは順当な結果であると見ています。2016年度もイタリアの市場が伸びていますが、特に伸びたのは量販店

で、ジロロモーニは量販店には入っていません。そのため、ジロロモーニだけの成長率を見た場合、市場全体の成長率より低くなっているのです。



——量販店に入れないということについての考え方を説明してください。

ジョヴァンニ:はっきりとしたポリシーがあります。今は大手企業もオーガニックの生産に取り組んでいて、量販店にオーガニック製品が入っています。私たちの組合の製品は量販店で売られているオーガニック製品より品質が高く、ジロロモーニ製品にはストーリーがあり、付加価値があります。量販店ではその製品の背景の価値観を消費者に伝える人がいません。無人化が進み、今はレジでさえなくなりつつあります。小規模なオーガニック専門店では店員がいて、ジロロモーニの製品の価値観を消費者に伝えることが出来ると感じています。

次号に続く

今月のおすすめ商品(植物素材のカレー)

7月に発売した「植物素材の有機カレー」のレシピをご紹介させていただきます。良質なスパイスの刺激で夏の暑さを吹き飛ばして、体調管理にもお役立てください。

野菜たっぷりカレー



【材 料】(4人分)

玉ねぎ	2個
オクラ・かぼちゃ・インゲン・アスパラ・ズッキーニ・カラーピーマン・枝豆等の夏野菜	適量
植物素材の有機カレー	1箱
野菜ブイヨン	1袋
有機エキストラヴァージンオリーブオイル	適量
塩・胡椒	少々

【作り方】

- 玉ねぎは1cm角に切る。その他の野菜は下処理をして、熱湯に塩を入れ、さっと茹で、枝豆はサヤから出し、そのほかの野菜は1cm角に切っておく。
- 鍋にオリーブオイルを入れ、玉ねぎを色が変わまるまでよく炒める。
- ②に水450ml(分量外)と、野菜ブイヨン、①の残りの野菜を加え(枝豆以外)、野菜が8割ほど煮えたら火を止め、植物素材の有機カレーを割り入れ、よく溶かす。
- 再び火をつけたら枝豆を加え、よく混ぜながらとろみがつくまで煮込む。途中で味をみて、塩・胡椒で味を調える。
- 器にご飯(分量外)を盛り付け、④をかけ出来上がり。

豆腐カレー



【材 料】(2~3人分)

豆腐(木綿)	1丁
玉ねぎ	1個
ナス	1本
生姜	少々
有機カレー	70g~80g
有機エキストラヴァージンオリーブオイル	適量
塩・胡椒	少々

【作り方】

- 豆腐は水切りしておく。
- ナスを輪切りにし、水気を切り、有機ペペに花一番高オレイン酸で素揚げしておく。
- 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、みじん切りにした玉ねぎと生姜を入れ、よく炒める。しなりいたら①の豆腐を入れ、くずしながらよく炒める。
- 水300ml(分量外)を入れ、沸騰したら一旦火を止め、植物素材の有機カレーを割り入れ、再び火にかけ、よく混ぜながらとろみがつくまで煮込む。
- 味をみて塩・胡椒で味を調える。
- 器にご飯(分量外)を盛り付け、⑤をかけ、②のナスをのせて出来上がり。

カレーピラフ



【材 料】(2人分)

カラーピーマン	
3種	各1/2個
玉ねぎ	1/2個
植物素材の有機カレー	1片
ご飯	300g
有機エキストラヴァージンオリーブオイル	適量
塩・胡椒	少々
卵	2個

【作り方】

- ピーマン、玉ねぎをみじん切りに、植物素材の有機カレーも細かくしておく。
- 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ひき、①の野菜とご飯を入れ、よく炒める。
- ①の植物素材の有機カレーを少量のお湯(分量外)で溶かし②に加える。
- 塩・胡椒で味を調え器に盛り付ける。
- 目玉焼きを作つておき、④にのせて、出来上がり。
- ご飯を冷凍しておき、自然解凍させたものを使うとパラパラになります。

植物素材の有機カレー

商品コード:111131
税込価格:497円(本体価格:460円)
内容量:100g 入数:40(10×4)
賞味期間:9ヶ月



植物素材の本格カレー 甘口

商品コード:111125
税込価格:432円(本体価格:400円)
内容量:135g 入数:40(10×4)
賞味期間:8ヶ月



植物素材の本格カレー 中辛

商品コード:111126
税込価格:432円(本体価格:400円)
内容量:135g 入数:40(10×4)
賞味期間:8ヶ月



植物素材の本格カレー 辛口

商品コード:111127
税込価格:432円(本体価格:400円)
内容量:135g 入数:40(10×4)
賞味期間:8ヶ月



お米でつくった 本格カレールウ

商品コード:111128
税込価格:432円(本体価格:400円)
内容量:135g 入数:40(10×4)
賞味期間:8ヶ月



平成29年産 予約限定販売

奈良県五條市西吉野町産 たねなし柿

9月29日(金)締切

吉野川を挟んだ丘陵地で栽培されたこだわりの柿をご案内致します。この柿畠は、日当たりがよく、水はけが良いこと、霜が降りにくいなど果樹栽培に適した環境にあります。4月~5月にかけて枝にたくさんできるつぼみを手作業で落とし、ひと枝に1個つぼみを残すように作業し、大ぶりで糖度ある美味しい柿作りを行つております。秋口、日中は暖かいものの朝晩は吉野山麓からぐっと冷え込んだ空気が流れ込みます。この気温差が実の色づきを良くし、味わい深い柿を育ててくれます。有機質肥料で土を作り農薬散布をできるだけ抑えて、地域の環境と調和した農業を実践しています。

今回ご案内させていただきます柿[たねなし柿(刀根早生・平核無)]は、2Lサイズをご用意致しました。果肉はやわらかめで甘みが強く、水分も豊富にありジューシーです。

10月上旬から収穫がはじまり「刀根早生」「平核無」の順に、10月20日頃より、産地よりお客様へ直接お届け致します。



写真は、奈良県五條市西吉野町の仁司さんの柿畠です。毎年10月には、柿の実で山の斜面が鮮やかなオレンジ色で染まります。仁司さんの家は鎌倉時代から代々この地で農業を営み続けて来られました。



商品コード	商品名	本体価格(送料込)	税込価格(送料込)
210793	たねなし柿 2Lサイズ 12玉	3,600円	3,888円
210794	たねなし柿 2Lサイズ 24玉	4,800円	5,184円

ご注文方法:専用注文書にてご注文ください。

NEW
item

新商品のご案内

ジャフマック 酵酵カシス(分包)

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醸酵技術を用い、美味しい飲料に仕上げました。カシスにはポリフェノールがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーにはないカシス特有の2種類のアントシアニンも含有しています。ミネラルウォーターや炭酸水等で5倍に薄めてお召し上がり下さい。20mlの個包装なので携帯にとても便利です。(1週間分)。



【原材料】カシス(ニュージーランド)、甜菜糖(北海道)、甜菜糖液糖(北海道)、甜菜糖オリゴ糖蜜(北海道)



商品コード:090489
税込価格:864円
(本体価格:800円)
内容量:20ml×7
入数:30(6×5)
賞味期間:360日

古谷農産 農家さんの黒米入り玄米煎餅

こだわりの原材料を昔ながらの米ポン菓子の技術を使って作った、パリパリ食感で香ばしいおにぎり型の黒米入りの玄米煎餅です。大田原産の有機米と特別栽培玄米を使用。しょう油味。



【原材料】水稻うるち米(栃木県大田原)、黒米(栃木県大田原)、丸大豆醤油(小麦・大豆を含む)、てんさい糖、本みりん、海苔(海藻)

商品コード:161722
税込価格:381円
(本体価格:352円)
内容量:5枚
入数:15
賞味期間:180日



エコワンヒートパック

加熱袋の中に、発熱剤をセットし、温めたい食材等を発熱剤の上に置いて、水を入れるだけで、高温の蒸気が袋の中に充満し、15分から20分程度で中にあるものを温められます。非常時やアウトドアなど、電気や火を調達しにくい場所でも、温かな食事を召し上がっていただくことができます。



【原材料】発熱材／アルミニウム、酸化カルシウム、塩化ナトリウム
加熱袋／PE、PET
水／PETボトル500ml

商品コード:190399
税込価格:2,160円
(本体価格:2,000円)
内容量:6回分
入数:12



SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

価格変更

◎三囲園 有機はるみママレード 180g(商品コード120051)

原材料の生産減少に伴う商品の減産並びに生産コストの上昇により価格が変更になります。9月1日より

本体価格:旧)750円→新)870円

ダンボール変更

◎創健社 いわだれの花削り かつお 4g×5(商品コード150107)

ダンボールが無地箱にラベル貼りから印刷タイプになりサイズが変更になります。7月末出荷分より

ダンボールサイズ(mm):旧)縦270×横490×高さ185→
新)縦307×横260×高さ270

賞味期間変更

◎新札幌乳業 カリッとゴーダ 35g(商品コード161160)

賞味期間が延長になります。8月製造分より

賞味期間:旧)120日→新)180日

表示変更及び一部原材料変更

◎創健社 メイシーちゃん(TM)のおきにいり ふわふわソフトせんべい 2枚×10(商品コード161514)

【食品表示法に関する主な変更点】・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の変更。

【原材料の変更点】・食塩の配合比を4.2%から2.7%に変更。

【その他変更点】・表面:「※写真はイメージです。」の表示位置を裏面から表面に変更。9月上旬以降

JANコード、商品コード、パッケージ変更

◎創健社 ジロロモーニ デュラム小麦 有機スパゲッティ 500g (商品コード140511)

世界共通パッケージへ変更になります。それに伴いましてJANコード、商品コードを変更いたします。10月上旬より

JANコード:旧)8032891767009→新)8032891760062

商品コード:旧)140511→新)140524

ラベル表示変更

◎富士食品 おにぎりのり全型三つ切 20枚(商品コード120175)

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

お休みさせていただきます。

ホームページでパックナンバーをご覧いただけます。

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パックナンバーをご覧いただけます。