

LOVE
FOOD
PEACE

SOKEN.SHA News



おいしい時間があふれ出す。 創健社

マーガリン増量キャンペーンとRSPO

持続可能なパーム油とRSPOとは?

当社創立50周年感謝の気持ちとして販売しております「べに花ハイプラスマーガリン」と「発酵豆乳入りマーガリン」20g増量キャンペーン品より原材料にRSPO認定パーム油も使用しておりますが、パーム油の現状とRSPO認定についてご説明いたします。

①パーム油とは

パーム油はアブラヤシの果実から得られる世界で最も使用量の多い植物油です。 食品だけでなく化粧品・洗剤・医薬品・バイオ燃料などにも幅広く使用されています。

パーム油は単位面積当たりの収量が非常に高く、現在世界で最も生産されている植物油脂です。アブラヤシの生産国はインドネシアとマレーシアの2国で世界のパーム油生産量の約85%を占めていますが、これらの国において諸問題が発生しています。



Photo credit: RSPO & Jonathan Perugia



RSPOは持続可能なパーム油が標準となるよう市場を変革することをビジョンに掲げ、環境や社会に配慮したパーム油生産の認証を行っています。

⑤当社マーガリン商品のRSPO認証について

「べに花ハイプラスマーガリン」と「発酵豆乳入りマーガリン」がこの度取得したのは認証農園からの認証油が流通過程で他の非認証油と混合される認証モデル(マスバランス:MB)です。

物理的には非認証油も含んでいますが、購入した認証農園とその数量は保証されています。



環境問題

- ①熱帯林・泥炭湿地林の消失
- ②農園造成の為の人为的な森林火災(火入れ)による温室効果ガスの排出
- ③オランウータン、トラ、ゾウなど絶滅のおそれのある野生動物・生物多様性の減少
- ④プランテーション開発による土壤・水・大気の汚染

インドネシア・スマトラ島においては約30年で56%の森林が破壊されています。

インドネシア・スマトラ島における森林破壊

自然林が失われた場所
©WWFインドネシア

社会問題

- ①一方的な開発による土地をめぐっての森林に依存する先住民とのトラブル
- ②農園における労働者への劣悪な労働環境および人権侵害や児童労働



スマトラ島の熱帯雨林が伐採された跡



当社は今後もRSPO認証油の使用を推進し、持続可能なパーム油の生産に貢献してまいります。



Photo credit: RSPO & Jonathan Perugia

增量べに花ハイプラスマーガリン

商品コード: 101024

税込価格: 335円(本体価格: 310円)

内容量: 200g 入数: 20 賞味期間: 270日



4 901735 020423

冷蔵



※ご注文は冷蔵品混載で30個以上でお願いします。

增量発酵豆乳入りマーガリン

商品コード: 101025

税込価格: 341円(本体価格: 315円)

内容量: 180g 入数: 20 賞味期間: 240日



4 901735 020409

冷蔵

※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。

ジロロモーニ RECIPE (ショートパスタ)

ジーノ・ジロロモーニ農業協同組合の組合員と組合が認めたイタリア各地のオーガニック農家の栽培したオーガニックデュラム小麦をセモリナ挽きにして、組合のオーガニック専用パスタ工場で低温乾燥で造り上げたパスタです。デュラム小麦本来の豊かな風味とうま味をお楽しみいただけます。

海老と絹さやのクリームペンネ



【材料】(2人分)

デュラム小麦有機ペンネ	160g
海老	6尾
絹さや	20g
ホワイトソース	適量
塩・こしょう	少々

【作り方】

- 鍋に水を1.6リットル入れ火にかけ、沸騰したら塩を16g入れ、ペンネを7分茹でる。
- 海老は殻をむき、背わたをとり、塩水で洗ってから水気をとり、3等分に切っておく。絹さやはすじを取り半分に切る。別鍋で海老、絹さやをさっと塩茹でておく。
- ホワイトソースを作る。(別途参照)
- ホワイトソースが熱いうちに、鍋に②の海老と絹さや①のペンネを加え、弱火で加熱しながら混ぜ、火を止める。
- 塩、こしょうで味を調え、器に盛りつけ、好みでパルメザンチーズ(分量外)をかけ出来上がり。

ホワイトソースの作り方

- 鍋にバターを入れ火にかけ、バターを溶かし、小麦粉を入れバターに馴染ませるように炒める。沸々と泡を充分に立つまで煮し、焦がさないように、木べらで手早く混ぜ合わせる。
- ①に牛乳を加え、混ぜ合わせ、トロミがついたら塩・こしょうで味を調え、出来上がり。

ビーンズサラダ



【材料】(2人分)

デュラム小麦有機フジッリ	160g
ミックスビーンズ(缶詰)	適量
ミニトマト(半切り)	適量

【作り方】

- 鍋に水を1.6リットル入れ火にかけ、沸騰したら塩を16g入れ、フジッリを8分茹でる。
- ドレッシングの材料をボールに入れ、よく混ぜ合わせる。
- 茹で上がったフジッリにミックスビーンズと半分に切ったミニトマトを②に入れ、よく和える。
- 器に盛り付けて出来上がり。イタリアンパセリ、ルッコラ、スナップインゲンなど好みの野菜をトッピングしてください。

デュラム小麦
有機ペンネ

ゆで時間
8分



ペニネアラビアータ



【材料】(2人分)

有機パスタソース	10g
バター	10g
牛乳	100ml
塩・こしょう	少々

全粒粉デュラム小麦
有機ペンネ

ゆで時間
8分



【作り方】

- 鍋に水を1.6リットル入れ、火にかけ、沸騰したら塩を16g入れ、ペニネを7分茹でる。
 - フライパンにオリーブオイルとパスタソースを入れ、弱火で加熱し、①の茹で汁を少量加える。
 - ペニネが茹で上がったら、②に加え、加熱しながら1分ほどよく和え、塩・こしょうで味を調える。水気が少ない時は①の茹で汁を少量加えて調節して下さい。
 - 器に盛り付け出来上がり。
- *にんにくの風味を強くしたいときは、②のフライパンにオリーブオイルを入れた時に、にんにくのみじん切りを入れ、火にかけ炒め、香りが出てからパスタソースを加えてください。

トマトとモツツアレラチーズのパスタ



デュラム小麦
有機ファルファッレ

ゆで時間
8分



【材料】(2人分)

デュラム小麦	
有機ファルファッレ	120g
有機ダイストマト缶	1/2缶
バジル葉	適宜
カマンベールチーズ	1/2個

【作り方】

- フライパンに、皮をむき芯を取りみじん切りにしたにんにくと、半分に切り、種を取った赤唐辛子、オリーブオイルを加え火にかけ、香りが出てきたら有機ダイストマト缶と白ワインを入れ、半分の量になるまで中火で煮詰める。
- 別の鍋に水を1.2リットル入れ火にかけ、沸騰したら塩12gを加え、ファルファッレを7分茹でる。
- ①が半分位に煮詰またら、②の茹でたファルファッレを加え、加熱しながら和える。
- ③に切ったカマンベールチーズを加え、塩・こしょうで味を調える。
- 器に盛り付け、バジル葉をのせ、出来上がり。

“Semino il grano, diventa giallo, lo macino,
aggiungo solo acqua e nasce una buona pasta.”

私が蒔いた種が黄金色の小麦になり、それを粉にし、水を加えると美味しいパスタに生まれ変わる。なんと素晴らしいことだろうか。

Gino Girolomoni



季節商品のご案内

ご予約承り中!

平成30年5月21日(月)まで

-京都 宇治- 有機栽培茶

京都 南山城村・童仙房 JAS



標高500mの高原で
栽培しているので成長はゆっくり。
その分じっくり旨みを蓄えました。



童仙房 新茶 有機上煎茶

童仙房茶舗が平成30年一番最初に摘める走り新茶。さわやかな香り・濃厚な旨み・渋みを楽しんで頂ける旬のお茶。

この時期だけの予約限定品

商品コード:080459

税込価格:1,437円(本体価格:1,330円)

内容量:110g

【原材料】有機緑茶(京都府産)

[童仙房 新茶 有機上煎茶のお茶の入れ方]

お湯を70°Cくらいまで冷ましたもので抽出してください。熱いお湯で入れると渋みが先に出てしまい本来の旨みが味わえません。

飲んだ時にすぐに旨みを感じないかもしれません、あとから口の中に甘味とお茶の香りが広がってくるようなお茶に仕上げています。

商品のお届け

平成30年6月4日(月)より随時

※天候により予定日から前後する場合がございます。

1980年より有機栽培で宇治茶を生産・製造しています。

創業 明治4年 童仙房茶舗

・・・・・・・・1980年より有機栽培でこだわりのお茶を作っています。・・・・・・・・

有機茶栽培の一年



お茶のふるさと

京都府の東南端に位置する宇治茶の主産地南山城村。標高500mの童仙房高原に童仙房茶舗はあります。この地域は明治初期に開拓されました。この地で宇治茶の生産を始め、140年以上作り続けています。



昭和20年代の自園

こだわりの新茶有機上煎茶

六代目が無農薬・有機栽培を決意・開始して30年以上経ちました。それ以来、農薬・化学肥料は一切使わず作っています。当園は標高が高いため茶摘みは少し遅く5月中旬以降ですが新茶のさわやかな味と香りをお楽しみ頂けると思います。是非、童仙房茶舗のお茶をご賞味ください。



七代目園主 布施田 雅浩

【50周年記念対談Ⅰ】生産者・菅原文子さん ②50年で変わったこと、変わらないこと



前回に続いて、山梨県で完全無農薬・有機農業の「おひさまファーム竜土自然農園」で野菜作りにとりくむ菅原文子さんにお話を伺います。創健社の創業時を振り返るところから話が弾みます。

●50周年を迎える創健社について

中村:50年前の創業時、私はまだ小学生でした。もともと全く別の仕事をしていた父が、なぜこの仕事を始めたかと言うと、病気がきっかけです。お酒好きが災いして肝臓をわずらって2年間入院した挙句、「これ以上もうできることがないから」とお医者さんに言われて家に帰されてしまいました。それから藁にもすがる気持ちで、民間療法や宗教などあらゆることを試した結果、最終的に行き着いたのが食べ物だったそうです。

そして、まず創健社の前身となる事業所を自宅で始めます。これは当時、ハリウッドスターの女優さんたちや俳優さんたちに支持されてアメリカで流行っていたハウザー食品という健康食品を広める仕事で、取り扱い商品の中には、胚芽や乳酸菌、それにケールの青汁など、今に繋がるものがありました。

菅原:今の時代にますますぴったりですね。

中村:そうなんです。この同じ場所に平屋の一軒家があつて、週に1度商品が運び込まれると、物置に入れて、電話で注文を受けて荷造りして、当時は宅急便がありませんでしたから郵便局を持って行って小包で出すという仕事を父と母、そして当時社員というより数名の仲間の人と始めたんですよ。私の最初の記憶は、食卓のテーブルのかわりに2つの事務机が向かい合せにあって、そこに父と母が向かい合って仕事をしていて、夜になると、机の上のものを全部どけて、テーブルクロスをひいて、そこにご飯を出して、子供たちはその横に椅子を持ってきて食べるという情景です。母が宣伝販売で遅くなる時は、父が食事を作って食べさせてくれたなんていう光景も時々思い出します。

そういううち、父は世の中にいっぱいいい食べ物があると知るようになります。当時は、ちょうど森永ヒ素ミルク中毒事件が起きたり、人工甘味料のチクロの安全性が問題になったり、添加物や食品公害の事件が出て来たりした

時期で、父は「こんな状態でいいのか。いいものがたくさんあるのに、みんな知らないし、誰も食べようとしない。自分が知ったものを少しづつみなさんに紹介しよう」と考えて、創健社を立ち上げました。

もともとお医者さんに見放されていたこともあり、両親ともその仕事を長くは続けられないと考えていたようです。でも亡くなるまでの間、少しでも本人が前向きに生きていくためのこととしてやるのにいいのでは、ということで、父と母、そしてハウザー食普及活動の数名の仲間とでこの地で始めたのが「創健社」の始まりなんです。

菅原:それが50年続く会社になるなんてばらしいですね。

中村:少しづつ商品を増やして会社が大きくなりかけていた時に、誘われて健康食品の先進地のヨーロッパとアメリカを視察したのが転機になります。

帰国後、父は「どこの店に行っても一番売れているのはサラダフライオイルと言う油で、聞けばどうも血液をサラサラにして心臓の病気の人にいいらしい。俺もあれをやる」と言い始めました。ただし、当時100%のべに花油は日本になく、どこの製油メーカーさんも相手にしてくれません。その時点では無名の会社ですから。

ようやく受けてくれるメーカーさんが現れて「べに花一番」が誕生します。当初は「サラダフライオイル」という名前だったんですが、ちっとも売れなくて、「日本人に馴染みがいい」と「べに花一番」に変えたあたりから売れだしました。

そのうち百貨店の健康食品売り場に置かれるようになって、百貨店さんから「お中元やお歳暮のギフトセットを作らないか?」と言っていただき、その頃、べに花に含まれている脂肪酸が健康にいいと言われ始めて、そこからべに花



NEW
item

新商品のご案内②

たかくら新産業 ボディミスト
EXホワイライトフレッシュシトラス

商品コード:191261

税込価格:1,296円(本体価格:1,200円)

内容量:30ml

入数:20

使用期間:3年

4 528636 412012

たかくら新産業 ボディミスト
EXクール アイスミント30ml

商品コード:191262

税込価格:1,296円(本体価格:1,200円)

内容量:30ml

入数:20

使用期間:3年

4 528636 412043

たかくら新産業
アウトドアMGミルクベビー 100ml

●100%天然成分、オーガニック認定ACO取得。肌に刺激になる合成

化学成分アルコールフリー。世界で最も厳しいとされるACOの認証を取得しています。食べ物と同じレベルのやさしい成分で作っているので、お肌が敏感な赤ちゃんにも毎日安心してお使いいただけます。●全身に塗りやすい、伸びのいいテクスチャー やわらかで伸びのいいミルクタイプだから、元気に動く赤ちゃんにもサッと全身に塗れます。●夏のトラブル肌をケア オーガニック ウィッチャーゼルやリコリスエキスを配合し夏のトラブル肌を鎮静します。

商品コード:191263

税込価格:2,052円

(本体価格:1,900円)

内容量:100ml 入数:12



使用期間:2年

4 528636 412388

【原材料】※アロエベラ液汁、水、※エタノール、※セイヨウハッカ油、※スペアミント油、炭酸水素Na、キサンタンガム、※トウキンセンカ花エキス、※カミツレ花エキス、※オリーブ葉エキス、※ラベンダー油、※カニナバラ果実エキス、※テルミニアラフェルジナンジアナ果実エキス、※ウツワルシ葉エキス、※ラバーリー果実エキス、※クコ果実エキス、※ローフラッシュルーリー果実エキス、※ザクロエキス、※キウイエキス、※ババヤ果実エキス、※イチジク果実エキス、※ホホバ種子油、※アボカド油、※グリセリン、アスコルビン酸、香料、ソルビン酸K
※はオーガニック成分です【原材料】※アロエベラ液汁、水、※サフラン油、※カコア油、※シア脂、※グリセリン、※トウキンセンカ花エキス、※カミツレ花エキス、※カニナバラ果実エキス、※ハマメリス水、※コウシイガヤ油、※ラベンダー油、※バクホウシアシリオラ葉油、カブリル酸グリセリル、オリーブ油脂肪酸セテアリル、オリーブ油脂肪酸リビタン、キサンタンガム、コフェロール、香料、ソルビン酸K
※はオーガニック成分です

●100%天然成分、オーガニック認定ACO取得。経皮吸収の高い箇所も安心・安全の美肌ケア 世界で最も厳しいとされるACOの認証を取得しています。食べ物と同じレベルのやさしい成分で作っているので、経皮吸収の高い箇所も安心して使うことができます。●プラカシオイルと10種類のホワイライトエキス配合「アマゾンの奇跡」と呼ばれるプラカシオイルの他、南半球の果物を10種類ブレンドした独自のホワイライト成分を配合。100%天然成分、オーガニック成分高配合で力を整えます。●ミストタイプだから、全身気になるところにシャットヒと吹き 広範囲に使えるミストタイプなので、ワキや足先のポイント使いから、首筋、背中、頭皮など全身気になるところに使えます。

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

価格変更

◎富士食品 純かつおだし 120g(12g×10袋)(商品コード110952)本体価格:旧)360円→新)440円

原料価格高騰の為、価格が変更になります。4月1日より

◎新札幌乳業

手作りカマンペールチーズ 135g(商品コード124125)本体価格:旧)1,010円→新)1,030円

手作りカマンペールチーズ 130g(商品コード124126)本体価格:旧)1,010円→新)1,030円

手づくりゴーダチーズ 120g(商品コード124127)本体価格:旧)720円→新)740円

手作りブルーチーズ(カットタイプ) 30g(商品コード124128)(直送)本体価格:旧)390円→新)400円

手作りブルーチーズ(ハーフタイプ) 95g(商品コード124129)(直送)本体価格:旧)1,110円→新)1,130円

手づくりベッパーカマンブルー 130g(商品コード124133)(直送)本体価格:旧)910円→新)930円

カリッとゴーダ 35g(商品コード161160)本体価格:旧)650円→新)670円

原料価格高騰の為、価格が変更になります。5月1日より

◎ジャフマック

砂丘らっきょう 甘酢漬 115g(商品コード120214)本体価格:旧)420円→新)440円

砂丘らっきょう ピリ辛 115g(商品コード120256)本体価格:旧)420円→新)440円

原料価格高騰の為、価格が変更になります。5月1日より

表示変更

◎ココウェル プレミアムココナッツオイル 460g(商品コード100401)

有機認証の取得の為、表示が変更になります。表面:有機認証ロゴマークを記載。裏面:一括表示欄の名称及び原材料名の変更:旧)ココナッツオイル→新)有機ココナッツオイル。4月上旬より

パッケージ変更

◎東京フード いい味だし天然(商品コード110742)

個包装フィルムの文字色変更:旧)赤色→新)青色。4月上旬

◎天塩 赤穂の天塩 1kg(商品コード110801)

パッケージの材質及びデザインが変更になります。包材材質:旧)ポリ→新)ラミ。表面:デザインを鮮明に変更。裏面:メニュー欄を変更。変更済

◎サンサス

きねうち冷やし中華麺 150g×1(商品コード140621)(直送)

きねうち冷やし中華麺 150g×2(商品コード140402)(直送)

きねうちとんこつらーめん 140g×2(商品コード140185)(直送)

パッケージデザインが変更になります。4月出荷分より

◎西嶋海苔 国産素材の天然だし味付のり 10切50枚(商品コード121555)

包材のデザインを変更いたします。表面:・商品紹介文の一部変更。・のり公正取引協議会団体からの指導により内容量表示を「全形」→「板のり」へ変更。裏面:・食物アレルギー不使用に関する文章を25品目から27品目にし発症例の多いとされる順に変更。・原材料名の一部変更(商品内容に変更はなし)。4月より順次

◎たかくら新産業

メイドオーバーガニクス テオドラントロールオレン EXホワイライト ラベンダー 50ml(商品コード191224)

メイドオーバーガニクス テオドラントロールオレン EXホワイライト フレッシュシトラス 50ml(商品コード191225)

メイドオーバーガニクス テオドラントロールオレン EXホワイライト 無香料 50ml(商品コード191226)

メイドオーバーガニクス テオドラントロールオレン EXクール アイスミント 50ml(商品コード191227)

パッケージが変更になります。パッケージ:旧)ハンガータイプ箱→新)置くタイプの箱4月上旬より

4月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

5月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	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。

6

終売商品のお知らせ

◎ジェルニック

ナチュール ゲルホームクリーム 50g(商品コード170722)

ナチュール ゲルホームクリームEX 50g(商品コード170684)

在庫なくなり次第終売になります。

