

2018
May

5

LOVE
FOOD
PEACE

おいしい時間があふれ出す。創健社

オーガニックビタミンC

新発売

“果実由来のビタミンC・有機JAS認定品”

こだわり① 3種の有機素材・植物素材100%・有機JAS認定のサプリメント

有機果実(有機アセロラ・有機カムカム)と有機アガベシロップを配合した有機JAS認定の栄養補助食品です。植物素材のみを原料に使用し、酸味料・香料・着色料は使用しておりません。

【アセロラ】

さくらんぼに似た赤色の果皮の果実です。果実はビタミンCを豊富に含み、ジュースやジャムなどにも加工されます。

【カムカム】

さくらんぼのような赤紫色をした果実です。ビタミンCを豊富に含み、最近ではペルーの農業政策の一環として栽培されるようになりました。

【アガベシロップ】

リュウゼツラン科のアガベという植物の樹液で、甘味料として使用されます。アガベをアルコール発酵させたものを蒸留したお酒の代表的なものがメキシコで愛飲されているテキーラです。

こだわり② 栄養機能食品(ビタミンC)

本品は、1日の摂取目安量3包でビタミンCの栄養素等表示基準値2015(18歳以上、基準熱量2,200kcal)の440%を摂取することができる栄養機能食品(ビタミンC)です。ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。

こだわり③ ビタミンC量

本品は、1日の摂取目安量3包でレモン22個分*のビタミンCが摂取できます。

*レモン1個(120g)の果汁に含まれるビタミンC量を20mgとして算出しています。

こだわり④ 携帯に便利なスティックタイプ分包入り。



オーガニックビタミンC

商品コード:050118

税込価格:10,800円(本体価格:10,000円)

内容量:135g(1.5g×90包) 入数:20

賞味期間:720日



【原材料】有機アセロラ果汁パウダー(有機アセロラ果汁、有機マルトデキストリン)、有機アガベパウダー(有機アガベシロップ、有機マルトデキストリン)、有機カムカムパウダー

*画像は開発中の物です。実際の商品とは異なる場合があります。

国内産小麦胚芽焙煎粉末 新発売

“国産原料100%”

お客様のご要望にお応えして、国内産小麦胚芽を焙煎・粉末化しました。

外国産小麦に比べて国内産小麦は胚芽とふすまの分離がしやすく、商品化が難しかったのですが、技術の進歩によりようやく発売が可能となりました。

自然な甘みと香ばしさをお楽しみいただけます。

牛乳、豆乳、ココア等に混ぜてヘルシードリンクに、ヨーグルトやシリアル、アイスクリームにかけて、カレー、シチュー、卵焼き、スクランブルエッグにひとふり、パンケーキやクッキー、お好み焼き、天ぷらの衣に1割位混ぜて、きな粉の代用等、様々なシーンでご利用下さい。



国内産小麦胚芽焙煎粉末

商品コード:130310

税込価格:594円(本体価格:550円)

内容量:200g 入数:20

賞味期間:180日



【原材料】小麦胚芽(小麦(北海道、三重、岐阜、滋賀))

*画像は開発中の物です。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。

お好み焼き粉 リニューアル

“国産原料&植物素材100%・
食塩&化学調味料不使用”

ラベルデザインと内容量を変更し、より親しみやすい商品にリニューアルいたします。

原材料は変更しておりませんので、今までどおりの味をお楽しみいただけます。

お好み焼き粉

商品コード:131003

税込価格:368円(本体価格:340円)

内容量:250g 入数:30 賞味期間:180日



【原材料】小麦粉(北海道)、小麦澱粉(北海道、岩手)、山芋粉(石川)、昆布粉末(北海道)



【在庫なくなり次第終売となります】



お好み焼き粉

商品コード:131002

税込価格:378円

(本体価格:350円)

内容量:300g 入数:30

賞味期間:180日



*画像は開発中の物です。実際の商品とは異なる場合があります。

創健社 国産レモン 100ml

原料産地を瀬戸内から長崎県産も使用して販売を再開いたします。

また、原料価格の高騰により価格が変更になります。

創健社 国産レモン 100ml

商品コード:111014

税込価格:562円(本体価格:520円)

内容量:100ml

入数:12

賞味期間:180日



【原材料】レモン(国産)

平成30年度 新物

吉野の里の南高梅 予約受付中

平成30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。吉野産と和歌山県産南高梅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)
	3kg	中粒	040181	12,960円(12,000円)
	800g	大粒	040184	6,804円(6,300円)
	1.5kg	中粒	040185	12,960円(12,000円)

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)
	3kg	中粒	040183	12,960円(12,000円)
	800g	大粒	040186	6,804円(6,300円)
	1.5kg	中粒	040187	12,960円(12,000円)

7月27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30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、美味しい愛されて百年!

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30年7月6日(金)まで

商品のお届け:8月21日(火)より隨時

砂丘らっきょう甘酢漬け(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)]

ジロロモーニ RECIPE (バルサミコ酢)

本場モデナの有機ブドウ栽培農家が5年あまりの歳月をかけて造り上げたバルサミコ酢です。有機ワインを醸造し、それをお酢にしてオーク樽の中でじっくりと寝かし、有機ブドウ果汁を濃縮させた上品な甘さと合わせ、更に熟成させました。酸味と甘味のバランスが良く、サラダ、野菜のグリル、お魚、お肉料理など様々なレシピでお楽しみいただけます。

ジロロモーニ 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:6
賞味期限:5年



魚のバルサミコソース焼き



【材 料】(2人分)
魚の切り身(今回はブリを使用) 2切
白ワイン 50ml
有機エキストラ
ヴァージンオリーブオイル 大さじ2
有機バルサミコ酢 大さじ2
地中海の天日塩・胡椒 適量
付け合わせの野菜(カブ、インゲンなど)
フライパンにオリーブオイルを入れて焼く) 適量

【作り方】

- ①ブリは焼く前に両面に塩・胡椒をして、しばらく置いておく。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ火にかけ、①の魚の切り身を皮を下にして入れ、中火で焼く。皮目に軽く焼き目が付いたら身を裏返す。
- ③②に白ワインを入れ、蓋をして弱火で蒸し焼きにする。
- ④火が通り、水分が蒸発してきたら、バルサミコ酢を加え、火を少し強めにし、沸騰したら、スプーンで魚にまわしかける。
- ⑤バルサミコ酢が少し蒸発したら火を止める。付け合わせの野菜と皿に盛り付け、出来上がり。

焼きキャベツのアンチョビソース



【材 料】(2人分)
キャベツ 1/4個
有機エキストラ
ヴァージンオリーブオイル 大さじ2
有機バルサミコ酢 大さじ2
アンチョビ 2枚
新玉ねぎ 1/2個
ケッパー 小さじ2
塩・胡椒 適宜

【作り方】

- ①キャベツを大きめに切り耐熱皿に乗せ、オリーブオイルを適量かけ、アルミホイルで蓋をして、トースターに入れてキャベツに火が通るまで焼く。
- ②新玉ねぎを粗みじんに切り、ボールに入れ、オリーブオイル、バルサミコ酢、ケッパー、アンチョビ、塩・胡椒を入れ、アンチョビをほぐしながらよく混ぜておく。
- ③①が焼けたら器に盛り、②をかけ出来上がり。

【50周年記念対談 I】生産者・菅原文子さん ③100周年に向け、生まれ変わる食のあり方



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との対談の最終回。お弁当を見ると食の変遷が見えてくるという話から始まります。

●お弁当に見る現代食文化論

中村:菅原さんは、今の「食」の状況をどんな風にご覧になっていますか?

菅原:一概に言えませんが、ゼイタクとムダが過剰に見えます。私は1942年生まれですけど、中学生の頃のお弁当は、私も同級生もほとんどご飯で、上に梅干しと昆布が乗っていて、その程度でした。みんな似たようなものだから恥ずかしいことなんかありません。今は大変でしょう? パンダやなんかの模様にしたりして、毎日がお花見のお弁当みたい。

中村:キャラ弁ですね。うちは娘が中学生で、家内が弁当を作っているんですけど、弁当箱の中で小分けするカッピやバランもピンクや黄色で、楊枝も可愛いんですよ。私

らの頃はアルミ箔の銀色しかなかったですが。

菅原:子どもが少ないのでできるんでしょうけど。外見も大事ですが、中身がもっと大事です。人間と一緒にです。

中村:一方で、学校に来る途中で、コンビニのお弁当やおにぎり、サンドイッチを買って、それをお昼に持つて来る子も結構いるみたいですよ。

菅原:そんなところにも格差があるんですね。悲しいです。日本人の幸福度って高くないようです。先進国で上位10位に入っているのはカナダだけ。便利な暮らしにもいい点はあるけれど、ゆっくりと不便な暮らしもいいもんです。

中村:今のお弁当って冷凍食品が当たり前です。お弁当を作る人も働いているわけで、早起きしなきゃいけないから、大変なんですね。うちは子どもが冷凍食品を入れると

嫌がるから手作りしていますが。

菅原:大事なことだと思います。食べ物は生命維持に関わるから、家庭の味と言われるような、子どもの頃に食べた味が身についているのは幸福だと思いますよ。

中村:今はほとんどのものに化学調味料が入っていますよね。だからもう素材の味とかダシの味じゃないんですよ。みんな化学調味料の味に慣れちゃっていて。それがないと物足りないと言う。

菅原:それは本当の味がわからなくなってしまう亡国の食性です。おいしさは感動や幸福感につながると思います。おいしくない会食だと仲良くなれないらしいですよ。おいしくないと記憶に染み込んで、あいつはいいやつだみたいになる。

中村:科学的に証明されていないので断言できませんが、今、キレる子が多いと言われているのは、食べ物のせいだと感じます。実際、中学校で給食を玄米と野菜中心に変えたら、何年かで問題が減ったという取り組みをされている学校もあるようです。

菅原:そう思います。キレやすい子どもは、その子自身も幸せではないし、可哀想です。医食同源と昔から言いますから、いい食べ物を食べていたら、子どもたちの心身も健康になるし、それが一番の幸せです。国家の医療費負担も減るのではないかでしょうか。新鮮こそ一番のサービスと思って、うちはほとんど朝採りでやっています。

中村:バランスよく食べるのが一番いいと、私も機会があるとお話しさせていただいている。受け売りの話ですが、人間の歯の構造は、奥歯は穀物、犬歯は肉や魚、前歯は野菜をそれぞれ食べるものだから、その本数の割合で食べるのがいいそうです。

●塾より食?! 次の世代に生きる食文化を考える

中村:次の50年を考える上で、「これからの日本の食」について社内でも議論しています。生産者さんの立場から見えるヒントをいただけたとありがたいです。

菅原:発酵学の小泉武夫先生にお聞きしたことですが、納豆は最強の健康食だそうです。出張にも持参されるとか。アメリカでも納豆が流行っているらしいです。干し納豆は酒のつまみにも子どものおやつにもなり、創健社の商品ならさらに安心。このアイディア、投書箱に入れておいてください(笑)。

子どもながらでは、教育の無償化よりも先に、義務教育期間の学校給食の無償化が先だと思います。食は親の所得に影響されますが、学校でとる食だけは、安全で美味しい食事を、子どもたちが公平で平等に享受できるような社会であってほしいと思います。

良質な食品を提供してきた創健社さんのような会社が、学校給食にも知恵を出していただければと思います。子どもに聞くと「給食はマズイ」と言います。

学校給食は教育委員会が決めるようですが、教育委員会は教育の専門家で、食の専門家ではないですから、いい食品を提供できる民間企業をもっと活用したらいいと思います。大量生産の大食品会社ではなく、良質な食品を適量生産しているような、御社のような食品会社は全

国にあるでしょうから、手を結んで日本中の先生も生徒も笑顔になって、学校が楽しい場所になるような給食をお願いします。給食が「まいうー！」になれば、登校拒否も減りますよ。それが一番の「子育て支援」です。学歴より食歴、化粧より食べ物。食事が美味しいと、誰も笑顔になります。夫婦喧嘩もしなくなります(笑)。

中村:確かに、一番いいものを食べて欲しいのは、子供と病人ですね。ところが、学校の給食と病院の食事の予算が低いんです。うちも給食をやっている会社から商品の引き合いがあって、実際使ってくださるところも一部あります、だいたいは、ほぼ高いと言って却下されます。

菅原:今は同じ形で傷一つもないものを並べて、当たり前みたいにしていますよね。そのためにたくさん廃棄して出荷価格の3~4倍の値段になる。そういう世の中だから、ちょっと変わった子を受け入れなくなる。一人一人にとって幸せではありませんよね。食はその時代の文化にも通じていると思います。



中村:同感です。やはり「うちが食を通して文化を作るんだ」くらいの思いを持って全社員が取り組まなければと思います。

菅原:社員がみんな広告塔ですね。「どちらにお勤め?」「創健社です」「だから元気で健康で、肌もきれいなんだ」という風に。やることはいっぱいありますね、社長。

中村:はい。まず自分が自分たちのできることを、菅原さんの所は菅原さんのできること、うちにはうちのできることをちょっとやって、共感できる人たちがいたら、一緒に協力して、その輪を少しずつ広げていくしかないと思っています。

菅原:私がいま考えているのは、野菜を鉢やプランターで育てる「ベジタブル・ガーデニング」を流行らせたいです。レタスなんか外側からつまんで行くとまた出て来る、それだけでも楽しいですね。家庭で野菜の食料自給率をあげるみたいなのも楽しい(笑)。

中村:先が楽しみになってきました。長生きする予定で「110歳まで生きる」といつも言っているんですけどね。110歳まで生きるとですね、ちょうど創立100周年を見届けられるので。それを見届けてからあの世に行きたいな、と。

菅原:今日お話しさせていただいて、ますます創健社の食品に信頼が生まれました。私は100歳は無理ですが(笑)、創健社のカレーを食べて、楽しみながら「まいうー」な野菜を作るよう頑張ります。中村社長なら100周年、間違いないです。

中村:一つの私の人生目標です。(この項終わり)

おひさまファーム竜土自然農園

2009年、故・菅原文太さん・文子さんご夫婦が山梨県北杜市で始めた農園。土づくりから始め、農薬や化学肥料は一切使用しない方針。食材の質と安全性にこだわる一流のシェフたちからも信頼を置かれ、農作物を納めている。農業を始めた人への就農支援や、同様に農薬不使用にこだわる全国の農家の生産物の紹介・販売も行っている。



NEW
item

新商品のご案内①

リブインコンフォート TEA BREWER ティスティベリー

商品コード:080741 税込価格:486円(本体価格:450円)
内容量:8g 入数:15 賞味期間:1年6ヶ月



5 710129 704622

【原材料】有機グレープ(ギリシャ)、有機ハイビスカス(ナイジェリア)、有機エルダーベリー(ポーランド)、有機ブルーベリー(ブルガリア)

リブインコンフォート TEA BREWER ジンジャーレモン

商品コード:080742 税込価格:486円(本体価格:450円)
内容量:7g 入数:15 賞味期間:1年6ヶ月



5 710129 704653

【原材料】有機ジンジャー(中国)、有機リンゴ片(トルコ)、有機レモングラス(エジプト)、有機ローズヒップ(チリ)、有機リコリス(中国)、有機オレンジピール(パラグアイ)、有機マリーゴールドベタルズ(エジプト)

リブインコンフォート TEA BREWER アールグレイ

商品コード:080743 税込価格:486円(本体価格:450円)
内容量:4g 入数:15 賞味期間:1年6ヶ月



5 710129 704646

【原材料】有機ブラックティー(中国)、ベルガモット(ドイツ)

リブインコンフォート TEA BREWER グッドモーニングクインス

商品コード:080744 税込価格:486円(本体価格:450円)
内容量:4g 入数:15 賞味期間:1年6ヶ月



5 710129 704608

【原材料】有機ブラックティー(インド)、有機オレンジピール(パラグアイ)、有機リンゴ片(トルコ)

リブインコンフォート TEA BREWER ケールミント

商品コード:080745 税込価格:486円(本体価格:450円)
内容量:7g 入数:15 賞味期間:1年6ヶ月



5 710129 704639

【原材料】有機ペパーミント(アメリカ)、有機レモングラス(エジプト)、有機フェンネルスイート(トルコ)、有機ジンジャー(中国)、有機オレンジピール(パラグアイ)、有機ジンジャー(インドネシア)、有機リコリス(ギニアビサウ)、有機ローズヒップ(チリ)、有機ライム片(ドライ)、有機クローブ(マダガスカル)、有機コショウボク(ペルー)、有機コーンフラワー(アルゼンチン)

リブインコンフォート TEA BREWER スパイシーターメリック

商品コード:080746 税込価格:486円(本体価格:450円)
内容量:7g 入数:15 賞味期間:1年6ヶ月



5 710129 704660

【原材料】有機リンゴ片(トルコ)、有機ジンジャー(中国)、有機グレープ(ギリシャ)、有機ローズヒップ(チリ)、有機ジンジャー(インドネシア)、有機ターメリックパウダー(マダガスカル)、有機クローブ(マダガスカル)、有機カルダモンフルーツ(グアテマラ)、有機ペッパー(スリランカ)、有機サンフラワー(クロアチア)

リブインコンフォート TEA BREWER スイートシーバックソーン

商品コード:080747 税込価格:486円(本体価格:450円)
内容量:7g 入数:15 賞味期間:1年6ヶ月



5 710129 704615

【原材料】有機ルイボスティー(南アフリカ)、有機サジー(ルーマニア)、有機リンゴ片(トルコ)、有機エルダーベリー(ポーランド)、有機リコリス(ウズベキスタン)、有機オレンジピール(パラグアイ)、有機ストロベリー片(ドライ)、有機コーンフラワー(レッド)(アルゼンチン)

「ティーバッグのように手軽、ポットで淹れるほど美味しい」という、理想の形の実現。未だかつてない美味しさと、ハーバルフレーバーティー習慣をお楽しみいただけます。

リブインコンフォート COFFEE BREWER グアテマラ・フェデコカグア

商品コード:080755 税込価格:324円(本体価格:300円)
内容量:20g 入数:12 賞味期間:1年6ヶ月



【原材料】有機コーヒー豆(グアテマラ)

4 945244 117991

リブインコンフォート COFFEE BREWER エチオピア・シダモ2

商品コード:080756 税込価格:324円(本体価格:300円)
内容量:20g 入数:12 賞味期間:1年6ヶ月



【原材料】有機コーヒー豆(エチオピア)

4 945244 117984

リブインコンフォート COFFEE BREWER ホンジュラス・カブカス

商品コード:080757 税込価格:324円(本体価格:300円)
内容量:20g 入数:12 賞味期間:1年6ヶ月



【原材料】有機コーヒー豆(ホンジュラス)

4 945244 118240

インスタントコーヒーのような手軽さで最高級の本格スペシャリティーコーヒーを演出。また、単一農園のスペシャリティーコーヒーだけを使用し、職人の手による丁寧な焙煎を経て、産地の特徴をしっかり表現した、心地良いティストを引き出しています。

NEW
item

新商品のご案内②

長野興農 沖縄産パインジュース缶

太陽の光をいっぱいに浴びた南国、沖縄で育ったパインアップルのストレート果汁をパックしました。パインアップル特有の酸味が特徴的なジュースになっています。爽やかな酸味のパインジュースをお楽しみ下さい。

商品コード:090015
税込価格:206円(本体価格:190円)
内容量:195g 入数:30(6×5)
賞味期間:2年 発注単位:30・



【原材料】パインアップル(沖縄)



4 904105 316218

メディサイエンス・エスボア 酸素リキッドWOXペット

生きるために必要不可欠な「酸素」。WOXはそんな酸素を消化管から摂取するために開発されました。

○飲用後1分程で体内に酵素が補給されます。(参考文献:プログレスイ・メディスン2016年1月号「高濃度溶存酸素液(WOX)

飲用による動脈血酸素飽和度(SpO2)への効果)



【原材料】水、酸素



4 571200 521139

SOKEN Information

新商品のお知らせ

◎高千穂ムラたび おぬかさん 40g(商品コード161236)
おぬかさん 黒ゴマ 40g(商品コード161237)

入荷しました。

商品規格変更のお知らせ

価格変更

◎農業生産法人市川農場
特別栽培 ゆきひかり 65%精米 2kg(商品コード450267)本体価格:旧)2,200円→新)2,200円
ゆきひかり米粉(ライスパウダー) 500g(商品コード450268)本体価格:旧)580円→新)696円
生産・供給コスト高騰の為価格が変更になります。5月1日より
◎小川屋 一本気そうめん 50g×5(商品コード140140)本体価格:旧)370円→新)425円
生産・供給コストの高騰により価格が変更になります。5月1日より
◎北村物産 羅臼昆布 90g(商品コード150005)本体価格:旧)750円→新)836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

価格、原材料、パッケージデザイン、表示変更

◎マルシマ 尾道ラーメン 115g(商品コード260005)

生産・供給コスト高騰の為価格が変更になります。スープの配合、パッケージ、食品表示法施行に伴い表示が変更になります。6月1日より
本体価格:旧)170円→新)180円、原材料:旧)油揚げ麺(小麦粉、植物油脂(バーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、有機醤油(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦)みりん、食塩、ちりめんエキス、酵母エキス、魚介エキス(エソ、グチ、ハモ)、オリーブオイル、香辛料、貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)→新)油揚げめん(小麦粉、植物油脂(バーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、有機醤油(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦を含む)、みりん、ちりめんエキス、魚介エキス、オリーブ油、酵母エキス、玉ねぎエキス、食塩、香辛料/貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)

原材料产地変更

◎創健社 有機きな粉 80g(商品コード130058)

有機大豆の産地を変更いたします。7月製造予定分より
原材料産地:旧)中国→新)アメリカ

表示変更

◎味千沙路 やわらかごちそう 煮込みハンバーグ 120g(商品コード121798)

栄養成分表示の義務化に伴い表示が変更になります。変更済
栄養表示内容:旧)熱量、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維、ナトリウム(食塩相当量)→新)熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量

◎ジャフマック 味・酵母(みりんタイプ) 1000ml(商品コード110402)

法律改正により原材料の表記が変更になります。秋頃より出荷

原材料:旧)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(甜菜糖、りんご、みかん、その他)、りんご濃縮果汁→新)水あめ、発酵調味料(米、米麹、食塩)、オリゴ糖、酒粕調味料(アルコール、酒粕、食塩、米麹)、アルコール、植物エキス発酵物(甜菜糖、りんご、みかん、その他)、食塩、りんご濃縮果汁

◎笛木醤油 金笛 減塩醤油 600ml(商品コード110126)

金笛 減塩醤油 1リットル(商品コード110127)

食品表示法施行に伴い表示の一部が変更になります。6月製造分より
(変更点)栄養成分表示を最新の数字へ更新。ナトリウムを食塩相当量へ変更。一括表示内、原材料名の添加物の前に/を挿入。ラベル内、特徴部分の「9尺の桶」を「9尺の木桶」に変更。・ラママークの整理

ダンボール変更

◎創健社

植物素材の本格カレー甘口(フレーク) 135g(商品コード111132)ダンボール文字色:旧)赤→新)オレンジ
植物素材の本格カレー辛口(フレーク) 135g(商品コード111134)ダンボール文字色:旧)青→新)赤
ダンボールの商品名の文字色を袋の色に統一します。5月上旬頃

パッケージ変更

◎ウチノ サラダチキン(プレーン) 100g(商品コード124134)

表面シール及び裏面一括表示をシールから印刷袋に変更いたします。5月より順次

◎土屋製茶 やぶきた茶 80g(商品コード080209)

現行商品のパッケージが製造中止となり新パッケージに変更になります。5月中旬頃予定

ラベル変更

◎恵味や ぶっかけにしん甘煮 80g(商品コード126352)

表面ラベルを印刷袋に変更いたします。変更に伴いまして5月13日まで販売を中止しております。5月14日メーカー出荷分より

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