

2018  
July

7

通巻545号

SOKEN.SHA

News

LOVE  
FOOD  
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

## マーガリン商品のパッケージ表記を一部変更いたします “部分水素添加油脂不使用・RSPO認証”

米国のFDA(米国食品医薬品庁)は2018年6月18日より「部分水素添加油脂」の食品への使用規制を開始しました。これについて、「トランス脂肪酸」が使用規制されるとの報道が一部でなされておりますが、実際はトランス脂肪酸の原因となる「部分水素添加油脂」の規制となります。

当社はトランス脂肪酸の安全性について懸念し、海外での摂取量制限等の動きが本格化する以前より、使用する原材料及び製法にこだわり、マーガリン類につきましては、トランス脂肪酸の少ない商品を開発・販売してまいりました。今回問題となっている「部分水素添加油脂」につきましても、かねてより不使用でございますが、この度「べに花ハイプラスマーガリン」・「発酵豆乳入りマーガリン」のパッケージにもその旨記載いたします。

更にパッケージ側面にQRコードを新設し、トランス脂肪酸に関する情報提供を行なってまいります。

また、原材料に使用しておりますパーム油につきましても、引き続きRSPO認定のものも使用してまいります。

パーム油の主要生産国であるインドネシアやマレーシアにおいて、原料となるアブラヤシの農園開発に伴う熱帯林破壊や、農園労働者への人権問題が指摘されています。

このような諸問題に対処し、持続可能なパーム油の調達の必要性からRSPO(持続可能なパーム油のための円卓会議)が発足し、環境や社会に配慮したパーム油生産の認証制度が設立されました。

製造者及び当社はRSPOに加盟し、認証パーム油の使用を積極的に行なうと共に、商品パッケージにも認定マークやRSPOについての説明文を記載しております。

当社品はRSPO認証農園からの認証油が流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)となります。物理的には非認証油も含んではいますが、購入した認証農園とその数量は保証されています。



2-0519-14-100-00

### べに花ハイプラスマーガリン



商品コード:101027  
税込価格:573円  
(本体価格:530円)  
内容量:370g  
入数:16  
賞味期間:270日



### べに花ハイプラスマーガリン



商品コード:101029  
税込価格:335円  
(本体価格:310円)  
内容量:180g  
入数:20  
賞味期間:270日



### 発酵豆乳入りマーガリン



商品コード:101030  
税込価格:341円  
(本体価格:315円)  
内容量:160g  
入数:20  
賞味期間:240日



社是有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2018年7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

※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。

JASDAQ  
証券コード:7413



## ジロロモーニ RECIPE (ロングパスタ)



太めのロングパスタスパゲッティーニだからこそ、有機栽培デュラム小麦の風味を存分にお楽しみいただけるメニューがございます。調理の最後にスパゲッティーニにソースをたっぷりと吸わせるように仕上げるとより一層おいしさを引き出してくれることでしょう。

ジロロモーニ  
デュラム小麦 有機スパゲッティーニ

商品コード: 140521  
本体価格: 430円  
内容量: 500g  
賞味期間: 3年

太さ ゆで時間  
2.1mm 11分



### いろいろな種類のトマトのスパゲッティーニ



#### 【材 料】(1人分)

デュラム小麦	唐辛子
有機スパゲッティーニ ..... 80g	(タネをとり輪切りにしたもの) ... 適量
ミニトマトなど ..... 適量	バジル ..... 2枚
有機エキストラヴァージン	食塩 ..... 8g
オリーブオイル ..... 大さじ2	黒胡椒 ..... 少々
ニンニク ..... 1片	

#### 【作り方】

- ①鍋に水を800ml入れ、火にかけ、沸騰したら塩8gを入れ、スパゲッティーニを10分茹でる。
- ②ニンニクは皮を取り、縦半分になり、芯を取り、厚めにスライスする。
- ③フライパンにオリーブオイル大さじ1、②のニンニクと唐辛子を入れ弱火にかけ、色がついたら適当な大きさに切ったトマトを加え、弱火で少し煮詰め、手でちぎったバジルの葉と①の茹で汁を少量加えておく。
- ④①のスパゲッティーニが茹で上がったら、③に加え、火にかけながらよく混ぜ合わせる。
- ⑥お皿に盛り付け、オリーブオイル 大さじ1、黒胡椒を少量かけたら出来上がり。

### ナスとほうれん草のスパゲッティーニ



#### 【材 料】(2人分)

デュラム小麦	有機エキストラヴァージン
有機スパゲッティーニ ..... 160g	オリーブオイル ..... 大さじ3
ナス ..... 2本	食塩 ..... 16g
ほうれん草 ..... 1/2束	パルミジャーノ ..... 少々
有機バスタソース	胡椒 ..... 少々
アラビアータ ..... 200g	

#### 【作り方】

- ①鍋に水を1.6リットル入れ、火にかけ、沸騰したら塩16gを入れスパゲッティーニを10分茹でる。
- ②フライパンに、オリーブオイルと乱切りにしたナスを入れ、火にかけて炒める。火が通ったらバスタソース、①の茹で汁を100ml弱加えて弱火で煮詰める。
- ③①のスパゲッティーニが茹で上がる直前に適当な大きさに切ったほうれん草を加え、スパゲッティーニと一緒に②に加え、火にかけながらよく絡める。
- ④器に盛り付け、胡椒とパルミジャーノをかけ、出来上がり。

### アンチョビの香り、ツナとトマトのスパゲッティーニ



#### 【材 料】(2人分)

デュラム小麦	有機エキストラ
有機スパゲッティーニ ..... 160g	ヴァージンオリーブオイル 大さじ2
アンチョビフィレ ..... 2切	有機ダイストマト缶 ..... 1/3缶
オーツナ ..... 1缶	食塩 ..... 16g
玉ねぎ ..... 1/4個	白ワイン ..... 30ml
しめじ ..... 適量	イタリアンパセリ ..... お好みで

#### 【作り方】

- ①鍋に水を1.6リットル入れ、火にかけ、沸騰したら塩16gを入れスパゲッティーニを10分茹でる。
- ②オリーブオイルを入れ火にかけ、ツナとアンチョビを加え中火で炒める。香りが立ってきたら薄切りにした玉ねぎ、しめじを加え炒める。
- ③玉ねぎに火が通ったら、白ワイン、ダイストマトを加え弱火で煮込む。①の茹で汁を少量加え、更に煮込む。
- ④①のスパゲッティーニが茹で上がったら、③に加え、火にかけながらよく混ぜ合わせる。
- ⑥器に盛り付け、オリーブオイル少量(分量外)をかけ、イタリアンパセリをのせて出来上がり。

### きのこたっぷりスパゲッティーニ



#### 【材 料】(2人分)

デュラム小麦	白ワイン ..... 大さじ1
有機スパゲッティーニ ..... 160g	有機エキストラヴァージン
舞茸、しめじ、椎茸、	オリーブオイル ..... 大さじ2
エリンギなど ..... お好みの量	黒胡椒 ..... 少々
食塩 ..... 16g	
ニンニク(みじん切り) ..... 1片分	

#### 【作り方】

- ①鍋に水を1.6リットル入れ、火にかけ、沸騰したら塩16gを入れスパゲッティーニを10分茹でる。
- ②フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れ弱火にかけ、香りが出たら、軸、石づきなどをとり、適当な大きさにしたきのこ類を加え、さっと炒める。
- ③②に白ワイン、①の茹で汁を少量加え、フタをして蒸し煮にする。
- ④①のスパゲッティーニが茹で上がったら、③に加え、火にかけながらよく絡める。
- ⑤器に盛り付け出来上がり。お好みで黒胡椒をふりかける。



## 今月のおすすめ商品 (3つの記念日のご案内)



### 7月2日は「うどんの日」

(香川県本場さぬきうどん協同組合)

#### 本場讃岐うどん

北海道産「きたほなみ」小麦粉100%、塩は瀬戸内の海水を使った「赤穂の塩」を用い、素材の風味を生かし、コシが強くなめらかな食感に仕上げた「讃岐うどん」の逸品です。

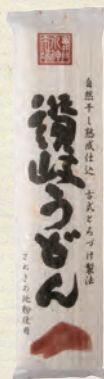
商品コード:140055  
本体価格:240円  
内容量:250g  
入数:30  
賞味期間:1年



#### 厳選 古式とろづけ製法 讃岐うどん

創業100年の伝統製法を受け継いだ四代目うどん職人が、厳選された香川県産小麦と香川県産塩、水のみを使い丹精込めて作りしました。浜風で自然干しすることでゆっくりと水分が抜け、小麦の独特の風味が加わります。

商品コード:140600  
本体価格:250円  
内容量:250g  
入数:30  
賞味期間:1年3ヶ月



#### 東京フード 生おろし生姜

国内産生姜100%使用。使いやすいチューブタイプのおろし生姜。無着色。有機べに花油使用。食物繊維(大豆)は非遺伝子組換えの大豆を使用。

商品コード:110944  
本体価格:330円  
内容量:40g 入数:80  
賞味期間:6ヶ月



#### 西嶋海苔 天然だし味付もみり

天然の羅臼昆布、鰹節、鯖節、干海老等で「だし」をひき、丸大豆醤油、砂糖等で味を調えた旨味のある味付もみりです。

商品コード:121580  
本体価格:398円  
内容量:40g 入数:30  
賞味期間:7ヶ月



### 7月23日は「カシスの日」

(一般社団法人日本カシス協会)

ニュージーランドの強烈な紫外線の中で育ったカシスの果実を100%使用し、日本の伝統的な酵母醗酵技術を用いて美味しいジュースに仕上げました。

#### 醗酵カシスの魅力

醗酵したカシスの旨みとハチミツの甘みが合わさったとても贅沢な逸品です。パンに塗ったり、ヨーグルトなどにかけてお召し上がりください。

商品コード:121744  
本体価格:500円  
内容量:130g  
入数:12  
賞味期間:2年



#### ジャフマック 醗酵カシス飲料

商品コード:090457  
本体価格:1,890円  
内容量:565ml  
入数:12  
賞味期間:2年



#### 醗酵カシス飲料 メガサイズ

商品コード:090458  
本体価格:5,300円  
内容量:1800ml  
入数:6  
賞味期間:2年



#### 醗酵カシス2本入

商品コード:210363  
本体価格:3,800円  
内容量:565ml×2本  
入数:6  
賞味期間:2年

夏ギフト  
期間限定



### 8月2日は「カレーうどんの日」

(カレーうどん100年革新プロジェクト)

#### 植物素材の本格カレー 中辛 (フレック)



商品コード:111133  
本体価格:400円 内容量:135g  
入数:40(10×4) 賞味期間:8ヶ月

動物性原料を一切使用せず、25種類以上のスパイスと植物性素材のみで作りました。おいしさにこだわりの脂質を30%カット(当社グルメカレー中辛と比較)

#### とろろうどん



国内産小麦粉に国内産山芋を加え、良質の湧き水(大出口泉水)で仕上げたコシのあるうどん。滑らかなのどごし、ほのかな山芋の風味が味を引き立てます。

商品コード:140118  
本体価格:370円  
内容量:330g(110g×3)  
入数:20  
賞味期間:1年



#### 有機栽培べに花一番 高オレイン酸

有機栽培されたべに花の種子を、化学溶剤を使わず低温圧搾製法で搾った有機JAS認定べに花油。オレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種の種子を使用。栄養機能食品(ビタミンE)。

商品コード:100200  
本体価格:810円  
内容量:500g  
入数:12  
賞味期間:1年



#### 金笛 春夏秋冬のだしの素

丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とした「金笛しょうゆ」をベースとして、かつお節、昆布、しいたけのだしをいかしたつゆです。

商品コード:110443  
本体価格:1,050円  
内容量:1L  
入数:12  
賞味期間:1年





## 【50周年記念対談Ⅱ】製造者・笛木正司さん ②変わらないために変わり続ける



50周年を記念して、創健社社長・中村靖が各界のLOVE > FOOD > PEACEを実践しておられる方々にお話をうかがいにいきました。笛木醤油の12代目・笛木吉五郎さんとの対談は、続々と新しいチャレンジを活発に展開する老舗の活動をじっくりうかがいます。

\*\*\*\*\*

### ●50年先、100年先を見据えたプロジェクトを

中村:創健社はようやく50周年ですが、これを機に守るべき伝統と、新しいことへのチャレンジについて社内でも考えています。230年近い歴史を持つ笛木醤油さんも、伝統を守るだけでなくいろいろ新しい取り組みをされていますね。

笛木:笛木醤油として、今「変わらない」ために「変わる」必要があると思っています。昔ながらの製法は変わらないんですが、例えば原材料の見える化に取り組んでいます。今後、川越の畑でとれた大豆を使ったお醤油と、小川町の有機農家さんが作った大豆で作ったお醤油、というような形です。フランスワインの、畑によって微妙に違う味を楽しむテロワールの発想を参考にしたいと考えています。笛木醤油が生き残って行くために特徴を出すような取り組みをしていきたいと思っています。

中村:いま「100年」というキーワードで展開されていますよね？

笛木:2016年から「未来へ繋ぐ100年プロジェクト」というのを始めました。木の桶が持つ寿命が100年と言われていまして、会社としても100年先を見据えた取り組みを意識しなきゃいけないと思っています。「作り手として」「地域人として」「親として」という3つの軸で取り組んでいます。「作り手として」については、今後国でも食品衛生基準HACCP(ハセップ)が義務化されるので、2017年12月に業界ではいち早くHACCPに対応した国内認証の、JFSB規格というのを取得しました。先日問い合わせたところ、醤油メーカーでは初だそうです。地球環境に優しく、安心安全な醤油作りということで、今まで以上に高い意識を持って製造しています。

また木桶仕込みの醤油を未来につなげるために桶作りの技術を継承することを目的としたプロジェクトとして、2016

年から50年ぶりに新しい桶づくりを始めています。2017年には記念すべき40本目を作りましたが、それを非常に楽しみにいただいているお客様もいらっしゃいます。

中村:「地域人として」と「親として」というのは、醤油メーカーさんのことばとしてユニークですが、どういう中身なんですか？

笛木:「地域人として」については、地域社会に貢献すると言う意味で、222年目から毎年、創業祭というイベントを開いています。郷土の味を形作っていると自負しているので、地元の人に来る限り使ってもらって、笛木醤油を身近に感じてもらいたいという思いで創業祭を開催しています。恥ずかしながら、地元の人でも笛木醤油という会社自体を知らない人がいるなど、まだまだ知名度が低いのですし。「親として」というのは、子どもたちにお醤油をはじめ、和食や発酵食文化、だしの文化を少しでも伝えていきたいなというふうに思っています。



### ●子どもたちに和の食文化を伝える工夫

中村:学校で出前授業をやっているという話でしたが、それは具体的にはどういうことをしているんですか？

笛木:子どもたちはそもそもお醤油の原料が大豆と小麦だということ自体知らないですし、発酵というプロセスも知りません。そこで実験っぽく見せると、子どもの反応はすごくいいんです。例えば、フライパンに醤油を刷毛で塗って熱すると、香りがします。それで醤油って何種類の香りから出来ていますかって三択でやると、だい



発酵中の醪(もろみ)



たいみんな5種類とか10種類とか答えます。正解は300種類以上なんですけど、「バニラやチョコレートの香りも入っている。りんごなど果物の香りも含まれている」と伝えると結構わっと驚いたりします。

中村:それは大人でも興味を惹かれるでしょうね。子ども向けといえば、笛木醤油さんが去年始めた、大豆の種まきから醤油づくりまでを体験できるイベントにも注目しています。

笛木:小川町の有機農家さんと青山在来大豆を使って、種まきから収穫、そして醤油の仕込みまでを一連の体験型のイベントにして、お醤油作りを進めています。もともとのは発想は、大豆が青森や富山からトラックで運ばれて来るのを見て「誰が作っているんだろう」と素朴な疑問がわいたことです。蔵元として、農家さんがどれだけ苦労して大豆を作っているのか知らなきゃいけないし、将来の子どもたちにも伝えなきゃと考えました。

2017年の7月の暑い中、小川町で大豆の種まきを手撒きでやって、10月には枝豆の状態で収穫して味わって、11月には醤油に使うための大豆を収穫、2月には醤油仕込みを見学していただきました。こうして一連の流れとしてはじめて伝えることができていると思っています。

中村:参加者の反響は?

笛木:すごく楽しみにして毎回続けて参加していただくご家庭が多かったですね。食育にもつながっているのではないかと期待します。かつては、お金をとって農業体験を消費するなんてまさかという時代でしたが、今は、そういうところも含めて、モノの消費からコトの消費に変わってきているのじゃないかなと実感しています。

家訓のように伝えられていることばに「人との絆を大切にしろ。地域との絆を大切にしろ」というものがある

て、醤油を作るためには、原料の大豆を作る農家さんがいて、仕込みをする桶を作ってくれる桶屋さんがいて、そういう絆の中で育まれているものなのでその絆を大切にこれからも愚直にやっていきたいなと思っています。



中村:うちは笛木さんみたいないい考え方のいい商品を少しでも世の中の人に多く知ってもらいたい、広めたいと考えています。醤油以外にもいろいろな基礎調味料を扱っていますが、例えば笛木さんの醤油を利用したそばつゆを売らせていただくなど、皆さんの原材料を利用させていただいた創健社ブランドの加工食品も出しています。

一方、時間がなくてあたふたしているお母さんには、短時間でできて、しかもきちっとしたものをお子さんに食べさせていただきたいという思いで、創健社ブランドで300品以上、笛木さんの金笛なども入ると400品ぐらい扱っています。そういう形で、我々も日本の食文化を少しでも残すことに協力していきたいですね。(この項続く)



### 笛木醤油

創業は寛政元(1789)年。厳選された丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし、大きな杉の桶で1年から2年かけてじっくりと発酵熟成する伝統的な醸造方法を守り続けています。中でも「金笛」の名で知られる濃口醤油「金笛醤油」「金笛丸大豆醤油」は、ふた夏を通し、時間と共に塩のかどがとれて丸くなり、醤油本来の旨味が引き立っています。

NEW  
item

## 新商品のご案内

### よしとも ケールチップス スモーキーバーベキュー

青汁で知られるケールに、くるみソースを贅沢にからめたノンフライのヘルシーチップス。スモーキーバーベキュー味は、燻製ソースがビールにぴったりの満足感。採れたての自然栽培ケールをすぐに加工しているため、美味しさも栄養も満点です。



商品コード:161379  
税込価格:378円  
(本体価格:350円)  
内容量:15g  
入数:30  
賞味期間:1年

【原材料】ケール、クルミ、リンゴ、オニオンパウダー、たまり醤油、ドライトマト、パプリカ、岩塩、ガーリック、クローブ



4 580399 623029

### よしとも ケールチップス オレンジ&カカオ

青汁で知られるケールに、くるみソースを贅沢にからめたノンフライのヘルシーチップス。オレンジ&カカオ味は、香ばしいカカオと陳皮の贅沢な組み合わせ。



商品コード:161380  
税込価格:378円  
(本体価格:350円)  
内容量:15g  
入数:30  
賞味期間:1年

【原材料】ケール、クルミ、メープルシロップ、カカオ、陳皮



4 580399 623036

### アスブルンド NATRUTH オーガニックスイートコーン

タイの広大な大地で有機栽培されたスウィートコーン。土壌づくりから栽培に至るまで徹底的に管理されて作られたこちらのコーンは絶妙な甘みを持つフレッシュな味わいが特徴。



商品コード:121294  
税込価格:206円  
(本体価格:190円)  
入数:24  
賞味期間:3年



4 935201 383392



## SOKEN Information

## 商品規格変更のお知らせ

## 価格変更

## ◎創健社

発芽玄米 元氣米 725g(約5合分)(商品コード130023)

本体価格:旧)1,000円→新)1,100円 9月3日より

いわだれの花削り かつお 4g×5(商品コード150107)

本体価格:旧)370円→新)405円 9月3日より

メイシーちゃん<sup>TM</sup>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)

本体価格:旧)235円→新)240円 10月1日より

国内産有機栽培梅エキス使用 梅エキスカンディー 75g(商品コード161531)

本体価格:旧)310円→新)330円 9月3日より

原料価格高騰の為価格が変更になります。

## ◎北村物産 三重県産 青さのり 千鳥 18g(商品コード150018)

本体価格:旧)699円→新)555円

原料価格が高騰しておりましたが、安定してきましたので価格が変更になります。変更済

## ◎中水食品工業

帆立炊き込みご飯の素(野菜入) 具材100g(固形75g)、調味液35g(商品コード121774)

本体価格:旧)600円→新)540円

帆立ほぐし 80g(商品コード126309)

本体価格:旧)600円→新)520円

ほたて鮭節しぐれ煮 70g(商品コード126310)

本体価格:旧)600円→新)520円

原料水揚げ量の回復に伴い価格が変更になります。7月2日より

## ◎はつゆき屋 あま酒 300g(商品コード090462)

本体価格:旧)330円→新)360円

原料価格高騰の為価格が変更になります。9月1日より

## 表示変更

## ◎創健社

パンケーキ ネオハイミックス 砂糖不使用(プレーン) 400g(商品コード130492)

栄養成分表示が変更になります。糖類の表示を追加。他栄養成分の表示数値の更新。6月中旬頃

沖縄県産 シークワサー 500ml(商品コード090449)

新しい食品表示法に対応したパッケージ表示に変更させていただきます。

〈食品表示法に関わる主な変更点〉製造所固有記号の削除に伴い製造所を表示。・原料原産地表示の追加「シークワサー」→「シークワサー(沖縄県)」・化粧箱、栄養成分表示方法の変更。・ラベル、栄養成分表示の追加。〈その他の変更点〉・会社ロゴの変更。・表面下部に※写真はイメージです。を追加。・化粧箱、商品特長説明文の変更。・ラベル、JANコードを削除。ラベル、材質表示に「紙ラベル」を追加。7月上旬頃

べに花ハイプラス マーガリン 370g(商品コード101027)

べに花ハイプラス マーガリン 180g(商品コード101029)

かねてよりトランス脂肪酸の原因となる「部分水素添加油脂」不使用でしたが、商品パッケージにもその旨を記載します。更にパッケージ側面にQRコードを新設し、トランス脂肪酸に関する情報提供を行います。7月以降順次

## ◎通所食品 特選そば 200g(商品コード140207)

十割そば専用工場の新稼働に伴い、表示が変更になります。表面:コメント:旧)国内産そば粉100%→新)十割そば専用工場謹製。裏面:「ご注意」枠内部分、コンタミネーション文書変更。・食塩相当量を記載。・製造者の住所変更。・商品特徴に追記。・賞味期限の表示位置変更。・プラ表示のレイアウト変更。8月頃順次

## 原材料変更

## ◎創健社 発酵豆乳入りマーガリン 160g(商品コード101030)

原料油脂にパーム油(パームの果実からとった油)が追加になります。6月下旬頃

## パッケージ、内容量変更

## ◎菅野食品 カルシウムたっぷり 海のふりかけ 38g(商品コード120752)

表面パッケージの一部と原材料価格高騰の為内容量が変更になります。表面表示内容:旧)宮城県産アミエビ使用→新)三陸産アミエビ使用。内容量:旧)38g→新)35g 変更済

## パッケージデザイン、表示変更

## ◎太田油脂

MS ひとくちもゼリー 23g×7個(商品コード162081)(直送)

MS ひとくちもゼリー 23g×7個(商品コード162082)(直送)

外袋デザイン及び食品表示法に則った表示に変更になります。表面:「対象年齢」の表示を追加。・「7大アレルゲン使用有無アイコン」の追加。裏面:・製造所表記の追加。・栄養成分表示の変更。・お問い合わせ先の表記方法の変更・コンタミネーションの追加(大豆、ゼラチンを追加)・レイアウトを一部変更。9月出荷分より

## 入数変更

## ◎エコワン 森林エキスやわらかシート おしりふき 80枚(商品コード190434)

ケース入数が変更になります。入数:旧)30→新)12 変更済

商品名、JANコード、商品コード、内容量、賞味期間、アレルゲン、製造者変更

## ◎平田牧場 平田牧場の味付レバー(レバニラ炒め用) 185g(レバー150g、たれ35g)(商品コード121939)(直送)

商品がリニューアルになります。商品名:旧)平田牧場の味付レバー(レバニラ炒め用)

→新)平田牧場の豚レバニラ炒め用、商品コード:旧)121939→新)122616、内容量:

旧)185g(レバー150g、たれ35g)→新)190g(レバー150g、たれ40g)、賞味期間:旧)

180日→新)360日、JANコード:旧)4969023608104→新)4969023608029、アレルゲン:

旧)乳・小麦・大豆・豚肉→新)小麦・大豆・豚肉、製造者:旧)株式会社平牧工房

→新)庄内ミート株式会社 6月1日納品分より

## 賞味期間変更

## ◎ジャフマック 醗酵カシス 20ml×7(商品コード090489)

賞味期間が変更になります。賞味期間:旧)360日→新)720日 変更済

## 賞味期限印字方法変更

## ◎味干汐路

やわらかごちそう 中華丼 100g(商品コード121791)

やわらかごちそう 酢鶏 100g(商品コード121792)

やわらかごちそう 肉じゃが 100g(商品コード121793)

やわらかごちそう 豚汁 120g(商品コード121794)

やわらかごちそう 筑前煮 100g(商品コード121795)

やわらかごちそう 五目煮 100g(商品コード121796)

やわらかごちそう がんもの含め煮 100g(商品コード121797)

やわらかごちそう 煮込みハンバーグ 120g(商品コード121798)

賞味期限の印字方法が変更になります。賞味期限:旧)〇〇、〇〇、〇〇→新)〇〇年〇〇月〇〇日 6月製造分より順次

## ティーバッグ包装形態変更

## ◎創健社 九州産古代米使用 五穀大黒茶 240g(15g×16袋)(商品コード080307)

ティーバッグのシール面及び2パックの繋ぎ方が長辺から短辺の繋ぎ方に変更になります。6月以降順次

## 内容量変更

## ◎一榮食品 焼きめざし 55g(個包装込み)(商品コード150038)

原料価格及び生産・供給コスト高騰の為内容量が変更になります。内容量:旧)55g→新)50g 8月中旬頃

## 休止のお知らせ

## ◎創健社 ノンソルトポテトチップス 60g(商品コード160264)

北海道産ジャガイモの端境期の為、現在在庫なくなり次第休止となります。再開時期は9月上旬頃の予定です。

## ◎山形食品 山形代表 もも 160g(商品コード090512)

在庫なくなり次第休止になります。

## ◎ジャフマック 果実酵母 みかん味 565ml(商品コード030216)

メーカーにて休止になりました。

## 欠品のお知らせ

## ◎ウエルネスハウス ウエルネス シービービー 90粒(商品コード050926)

メーカーにて欠品しております。次回入荷は8月上旬です。

## ◎富士食品 黒炒り玄米 200g(商品コード080109)

在庫なくなり次第メーカーにて欠品になります。次回入荷は未定です。

## ◎ナイキフーズ オーガニック粒マスタード 90g(商品コード110246)

メーカーにて欠品になっております。次回入荷予定は8月上旬頃です。

## ◎武田食品冷凍 煮穴子 100g(商品コード124249)

原料調達の日途がたたない為欠品になります。入荷日未定です。

## ◎アスブルンド Foodle Noodle 玄米ヌードル 220g(商品コード140332)

メーカーにて欠品しております。入荷日未定です。

## ◎ウッドビー グリーンパン フライパン 28cm(商品コード181158)(直送)

メーカーにて欠品になっております。次回入荷予定は8月下旬頃です。

## ◎たかぐら新産業 メイドオブオーガニクスドラゴンブラッド マウスモイスチャー25ml(商品コード191155)

メーカーにて欠品になっております。次回入荷は未定です。

## 再開のお知らせ

## ◎北村物産 愛知県産 青のり粉 20g(商品コード150014)

再開いたしました。7月中までの販売となります。8月1日から9月30日まで季節休止商品です。

## ◎東明

水なす漬 120g(商品コード120221)(直送) 6月25日再開

やわらか小茄子 130g(商品コード120778)(直送) 7月2日再開

メーカーにて出荷を再開いたします。

## 終売商品のお知らせ

## ◎創健社

瀬戸内のいりこだし 64g(8g×8袋)(商品コード110956)

販売を終了いたしました。長らくのご愛顧ありがとうございました。

メイシーちゃん<sup>TM</sup>のおきにいり ミニぼんせん ソース味 30g(商品コード161529)

現在在庫なくなり次第販売を終了します。長らくのご愛顧ありがとうございました。

## ◎アルプス 完熟洋なしジュース 160g(商品コード090578)

現在在庫なくなり次第、原料確保が困難な為メーカーにて販売を終了します。

## ◎信州味噌 塩を少なくして仕込んだ山吹味噌 750g(商品コード110104)

11月頃を目途にメーカーにて販売を終了します。

## ◎きららオーガニックライフ

タケノコ飯の素 150g(商品コード121748)

長州どり使用 鶏ひじき飯の素 150g(商品コード121749)

こだわりのおでん(一人前) 600ml(商品コード121724)(直送)

メーカーにて販売を終了しました。

## ◎エーエフシー 華舞の食べるヒアルロン酸コラーゲン 130g(商品コード051023)(直送)

メーカー在庫なくなり次第販売を終了します。7月末頃

7月のカレンダー							8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	6	7					1	2	3
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
29	30	31					26	27	28	29	30	31	
							お休みさせていただきます。						