

2018
August 8

通巻546号

SOKEN.SHA

News

LOVE
FOOD
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

平成30年7月豪雨により被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。
被災地の一日も早い復旧をお祈り申し上げます。

植物素材のバターチキン風カレー(レトルト) 新発売

“動物性原料・酵母エキス・
化学調味料不使用”

人気のバターチキンカレーの味を植物素材のみで再現しました。

インドの定番カレーであるバターチキンカレーはヨーグルトやトマトの酸味とバターや生クリームのコクが辛みを抑え、口当たりの良さが親しまれていますが、当社はこれらの乳原料や鶏肉などの動物性原料を一切使用せず、ベジタリアンのみならずバターチキンカレーファンも納得の味に仕上げました。本格的なおいしさをお楽しみいただけます。

こだわり① バターのような風味

ココナッツミルクとカシューナッツでバターを使っているかのような風味に仕上げました。

こだわり② 鶏肉のような風味

鶏肉の代わりに国内産大豆ミートを使用しています。一度水戻しをした大豆ミートを丁寧にしぼって水気を切ってからソースと合せていますので、特有の豆臭さがなく、鶏肉のような食感を引き出しています。

こだわり③ 素材そのもののおいしさ

素材の風味を大切に、酵母エキス・化学調味料は使用しておりません。また、酸味料・香料・着色料も使用しておりません。



植物素材の バターチキン風カレー

ココナッツミルクとカシューナッツで
バター風味に仕上げました。

国産原料
トマトピューレ・大豆ミート・なたね油・
ソデーオニオン・しょうが・にんにく

不使用
動物性原料
酵母エキス・化学調味料
酸味料・香料・着色料

中辛

170g [1人前]
※キッズはイメージです。

Veggie Style 植物素材のバターチキン風カレー

商品コード: 124138
税込価格: 530円(本体価格: 490円)
内容量: 170g 入数: 30
賞味期間: 720日



【原材料】トマトピューレ(国産)、大豆たんぱく(国産)、植物油脂(国産)、ココナッツミルク(タイ)、ソデーオニオン(国産)、カシューナッツ(インド、ベトナム)、おろしにんにく(国産)、ガラムマサラ(諸外国)、ウコン(中国)、砂糖(国産)、食塩(オーストラリア)、シナモン(中国)、カルダモン(グアテマラ)

*上記写真は化粧箱正面のイメージです。

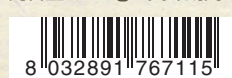
ジロロモーニ RECIPE (ロングパスタ リングイネ)

リングイネは、断面が楕円形の形をしており、その形状が舌に似ているため「小さな舌」という意味のイタリア語「LINGUA」(リング)が語源とされ名付けられました。

表面積が広く、ソースのおいしさをしっかりと吸い込ませること、よりソースの味を感じることができるパスタです。

ジロロモーニ デュラム小麦 有機リングイネ

商品コード:140518
税込価格465円(本体価格430円)
内容量:500g 賞味期間:3年



太さ 2.95×1.2mm
ゆで時間 7分



ローズマリー香るサルシッチャのソース リングイネ



【材 料】(1人分)

リングイネ	80g	ローズマリー1本	(みじん切り)
水	1L	にんにく	1片(スライス)
塩	8g	白ワイン	大さじ2
豚肉	50g(7mm角)	塩・黒胡椒	少々
玉葱	30g(スライス)	エキストラヴァージン	
シャンピニオン		オリーブオイル	大さじ1
(マッシュルーム)	30g(スライス)		

【作り方】

- ①鍋に塩水を沸騰させてリングイネを茹でる。(6分程度)
- ②豚肉に塩、黒胡椒をし、ローズマリーを混ぜる。
- ③フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ加熱する。
- ④にんにくが色づいてきたら豚肉、玉葱、シャンピニオンを入れ炒める。
- ⑤白ワインを入れ、沸騰させてアルコールを飛ばす。
- ⑥⑤にリングイネを合わせ、塩で調味し、お皿に盛る。
- ⑦エキストラヴァージンオリーブオイルをかける。

イカとグリーンピースクリームのリングイネ ジロロモーニ風



【材 料】(1~2人分)

リングイネ	100g	チェリートマト	10個
水	1L	玉ねぎ	1/8個(みじん切り)
塩	10g	にんにく	2片(香り付けのみ)
グリーンピース	100g(冷凍でも可)	バジルの葉	数枚
イカ	100g(短冊切り)	チリペッパー	少量
イカ墨	5g		

【作り方】

- ①小鍋にグリーンピースを入れ、水をひたひたになる程度に入れ、少量の塩を入れて加熱し、3分程度茹でる。グリーンピースを氷水で冷やし、別の器に取り出し、ブレンダーでクリーム状にする。味を見ながら塩を加える。
- ②チェリートマトを半分に切り、にんにく(香り付けのみ)バジルの葉(細切り)、オリーブオイルをかけて、マリネする。
- ③1%の塩水を沸騰させてリングイネを5分ほど茹でる。
- ④フライパンにオリーブオイルを入れ、玉ねぎのみじん切りを炒め、茹で汁を加える。
- ⑤④にリングイネを入れて、加熱しながら、チリペッパーを入れて、よく混ぜる。
- ⑥器にイカ、イカ墨に塩、オリーブオイルを加えて混ぜ、フライパンで軽く焼く。
- ⑦①のグリーンピースクリームを温め、胡椒をかけて味を調えたら、器に入れる。その上にリングイネを盛り付け、②のチェリートマト(ニンニクは取り出す)、⑥のイカを乗せる。

かぶとゴルゴンゾーラのソース リングイネ



【材 料】2人分

リングイネ	160g	かぶの葉	2個分
水	1.6L	オリーブオイル	大さじ1
塩	12g	生クリーム 35%	100ml
ソース		ゴルゴンゾーラチーズ	40g
玉ねぎ	40g(2mmスライス)	塩・黒胡椒	少々
かぶ	2個 約160g(2mmスライス)		

【作り方】

- ①鍋に玉ねぎ、かぶ、オリーブオイルを入れ中火でソテーする。
- ②玉ねぎに火が通ったら水を200ml加え、軽く煮てかぶを煮崩す。
- ③鍋に塩水を沸騰させてリングイネを5分ほど茹でる。
- ④②に生クリーム、ゴルゴンゾーラを入れ、中火にかけてゴルゴンゾーラを溶かし混ぜる。
- ⑤④が煮詰まったらかぶの葉を入れる。
- ⑥ソースとリングイネを合わせ、塩で調味する。
- ⑦お皿に盛り、黒胡椒をかける。

こちらのレシピは、創健社ホームページ、ジロロモーニ特集ページのレシピ動画でご覧いただけます。

<http://www.sokensha.co.jp/products/GIROLOMONI/movie.html>



平成30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28日(金)締切

吉野川を挟んだ丘陵地で栽培された柿をご案内致します。この柿畑は、日当たりがよく、水はけが良いことと、霜が降りにくいなど自然環境が果樹栽培に適しています。4月～5月にかけて枝にたくさんできる蕾を手作業で落とし、ひと枝に1個蕾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っております。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冷気が流れ込みます。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す。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。



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。

写真は、奈良県五條市西吉野町の仁司さんの柿畑です。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。

今月のおすすめ商品 (記念日のご案内)



9月15日は「ひじきの日」

(三重県ひじき協同組合)

長ひじき

現代人に不足しがちなカルシウム・鉄・食物繊維を豊富に含む国内産のひじきを自然乾燥しました。

国産五彩ひじき

5種類の国内産原料のみを使用しました。ひじき、切干大根、れんこん、人参、椎茸をバランス良くブレンドした便利な乾燥調理用素材です。

北村物産

伊勢志摩産 芽ひじき

創業約200年の伊勢のひじき屋が厳選した良質の芽ひじきを伝統製法で加工。水戻した時点から旬が始まり、新鮮な状態でお召し上がりいただけます。

北村物産

サラダがおいしいひじき

最もサラダに適した長くて実詰まりの良い芽ひじきを選び抜き、海の香りと食感を残して加工しました。



商品コード:150025
本体価格:330円
内容量:30g
入数:30
賞味期間:1年



商品コード:150100
本体価格:340円
内容量:25g
入数:30
賞味期間:1年



商品コード:159202
本体価格:416円
内容量:20g
入数:10
賞味期間:1年



商品コード:150164
本体価格:338円
内容量:20g
入数:10
賞味期間:1年

【50周年記念対談Ⅱ】製造者・笛木正司さん ③コラボレーションが生む新しい発想



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伺いにいきました。笛木醤油12代目笛木吉五郎さんとの対談の第3回は、無添加やオーガニックが広まる市場環境への対応、創健社と笛木醤油のコラボレーションのあり方などを語り合います。

●文化を守ることと、新しい挑戦のバランス

中村:今、なかなか皆さん料理をしないから、基礎調味料が売れないでしょう？ 醤油でもお酢でも、最大手のメーカーさんも醤油加工品やお酢の加工品をいっぱい作っていますが、笛木さんはどんな風に考えていますか？

笛木:おっしゃる通りです。笛木醤油もここまで続いて来られたのは、醤油という軸を大切にしながら、万能だしの春夏秋冬のだしの素や、ごまドレッシングを開発したり、醤油のおいしさをうどんのつゆで伝えるうどん屋をやったり、様々なチャレンジをして生き残っているようなところですよ。

危惧しているのは、醤油の出荷量が私が生まれる前の1973年がピークで右肩下がりで減っていることや、30代以下4割がだしをとったことがない、味噌汁を作るのにだしが必要というのを知らない層が増えている状況です。そんな中で、笛木醤油としても日本の古き良き和食の発酵文化やだしの文化を、いかに発信して行くかという必要性を感じています。

中村:だし文化や発酵調味料を残して行かなきゃいけないとは思いつつ、味噌汁をだしから作る時代ではなくなってしまいました。笛木社長もお子さんがいらっしゃるからわかるでしょうけれど、どこの親御さんも子育てに時間をとられています。昔のように学校から帰ってきたら勝手に外に行って遊ぶような環境がなくなってしまいました。習い事や塾の送り迎えもあって、家にお母さんでも料理に使える時間は30分程度です。文化を残しつつ、なるべく簡単に食事を用意できるものを、創健社としても開発して提供しなきゃいけないと考えています。

笛木:今、笛木醤油で新しい切り口として考えているのは、地元とコラボレーションです。うちの川越のお店に外国人観光客が非常に増えていて、発想の転換としてそういうインバウンド向けの商品開発を考えていました。実は、すで

に川越の和菓子屋さんと、東京国際大学とコラボレーションでやらせていただきました。結果、醤油のかき氷ができたところ、川越の新名物みたいになって反響がすごかったです。他社さんからも真似をされました(笑)。



過去には醤油もなかアイスなども出しましたが、今までつながっていなかったところからいろいろな発想を得て、新しい何かが生まれるんじゃないかと期待しています。

あとは川越に来て頂いたお客様に、いかにコトの体験をしてもらうかという話で、この本社や川越店のお客様に体験していただいて、究極のユーザー体験というのを目指して行きたいなというふうに思っています。

●最先端と伝統のコラボレーションをめざして

中村:一昔前はどこのお醤油屋も当たり前に行っていたことが、ある時から食べ物の全てが工業製品のように作られるようになって、いつしか当たり前だったことが、当たり前じゃなくなってしまった。逆に、添加物を使って、簡単に安く味や見た目が揃って長持ちするものが、当たり前のようになってしまった。ちょうど50年前、私たち自然食品業界のやり始めの頃なんて「なんか怪しいことを唱えている人がいる」ぐらいの目で見られていました。それが今や、スーパーでもコンビニでも無添加だ、オーガニックだと謳っています。

そういう意味ではこの50年間、創健社がやってきたことは間違いじゃなかったし、食品の最先端をひたすら走り回っていたんだらうと思います。今、皆さんそこに追いついて来ましたが、競争相手が増えたとか、大手相手に戦わなきゃとか言うのではなく、これだけみんな大騒ぎしてくれて

いるということは、興味を持ってくださる消費者がますます増えていくというふうに捉えて、創健社は「怪しいことを唱えている」と思われるくらい、いつも先を走っていきやいけないと考えています。笛木さんみたいに200年以上、伝統を守って来た企業さんとは微妙に考え方が違うところかもしれません。

笛木:私も個人的には変化はチャンスだと思っているので、その変化にいち早く対応できる柔軟な発想と言うのを常に持たなきゃいけないと。例えば笛木醤油がオーガニックの原料を仕入れてお醤油を作るなら、原料を仕入れやすい海外で作ってもいい。社員には「何を言っているんですか」と思われるかもしれませんが、もうそういう時代に来ている、そういうことも含めて大きな変革をやっていないと生き残っていけないと感じています。

中村:うちも将来はオーガニック商品を海外で作って、半分は海外で売りさばいて、半分は日本に持ってきて売りさばくようなことを考えてもいいよねと社内で話しています。創健社の周りには笛木さんと同じ思いで商品を作っているメーカーさんがいっぱいいらっしゃいます。創健社は、そういう人たちと手を取り合いながら、大きなイメージで食文化を残す食のプロデューサーでありたいと思っています。5年後、10年後、20年後の世の中のライフスタイルと食生活がどう変わっていくかというのを絶えず想像しながら、我々がハブになってみなさんの力を合わせて総合力を引き出すようであればと考えています。

そのためには、社員一人一人がプロデューサーとして、営業ならどうやって皆さんにそれを知らせていか、商品開発はこれから5年後10年後、皆さんに受け入れていただける商品はどんなものなのか、内勤の人たちは縁の下の力持ちで支える環境は何か、この3つで創健社全体が食



のプロデューサーとして、伝統を受け継ぎながらさらに日本の食文化を広めるには、こうじゃなきゃいけないんだというその中心に創健社がいられたらいいなと考えています。2018年、50周年を新たな創業元年と位置づけて、100周年の頃には創健社が日本の食文化の中心にいるという決意です。

笛木:聞いた話で、昔はソフトボールの交流試合をやったりしたそうですし、わたしも一緒にフットサルをやらせてもらったことがあります。こんな時代だからこそ、そういった交流をさせていただいて、お互いがよりタッグを組んでというスクラムを組んで、新商品開発含めてお互い発展していきたいなというふうに思っております。

中村:ぜひぜひ、こちらこそお願いしたいです。今日のお話を聞いていると笛木さんは大丈夫そうですが、伝統のある会社さんは時々伝統を守るあまり、世の中の変化に気づけないことがあるので、そうならないようにだけ気をつけていただきたいです。そういう面でも我々はあちこち広く飛び回って仕入れた情報を、交流などを通じてお伝えしていければと思います。笛木さんは来年230年を迎え、守るべきものと変わるべきことというのは頭の中に置いて、さらに250年、300年を目指していただきたいなと応援しています。

笛木:ありがとうございます。

中村:今日は貴重なお話をありがとうございました。(この項終わり)



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年かけてゆ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、二夏を通し、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①

五月堂 玄米パンあんなし

国内産小麦粉に国内産玄米粉を加え、黒糖で味を調えて蒸し上げたパンです。あたたためてそのまま食べたり、ジャムやマーガリンを添えて、野菜やハムなどをサンドしたりとお好みでどうぞ。

商品コード:161388 税込価格:411円(本体価格:380円)
内容量:3個入 入数:15 賞味期間:35日



【原材料】小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、水飴、食塩



4 901754 001519

五月堂 玄米パンあん入り

国内産小麦粉に国内産玄米粉を加え、黒糖で味を調えた生地北海道産小豆の「つぶあん」を包んで蒸し上げたパンです。

商品コード:161389 税込価格:432円(本体価格:400円)
内容量:3個入 入数:15 賞味期間:35日



【原材料】つぶあん、小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、水飴、食塩



4 901754 001502

西嶋海苔 乾燥アカモク

九州産の乾燥アカモクで、お好みの食材に合わせてお召上がり頂けます。水やお湯で戻し、洗い細かく刻むことでアカモクに含まれるしっかりとした歯ごたえのある食物繊維と、ネバネバとしたところみのある食感をお楽しみ頂けます。

商品コード:150090
税込価格:397円(本体価格:368円)
内容量:10g 入数:50 賞味期間:7ヶ月



【原材料】アカモク (九州)



4 904412 100128

西嶋海苔 天然だし減塩アカモクのり佃煮

「天然だし減塩アカモクのり佃煮」は、九州産のアカモクと有明海産焼のりを主原料に羅臼昆布、鰯節、煮干、はたて干貝柱等の手造りの「だし」を香味豊かに美味しく炊き上げ仕上げました。アカモクの特徴であるネバネバ効果ある水溶性食物繊維とプチプチとした食感、これまでののり佃煮と異なる新しい商品です。100gスバウトパウチパックに入ったのり佃煮は、お好みの分量で取って頂け、スプーン等の取分け不要の利便性があります。お弁当、納豆、冷奴、おにぎり等に使用できる丁度よい容量になっております。また、お食事の際に、塩分を気にされる方でもお召上がり頂けます。

【原材料】アカモク 九州産/乾のり(有明海産)/昆布 北海道羅臼町/鰯節 鹿児島県/煮干 大分県、長崎県/はたて干貝柱 北海道/あじ 大分県、長崎県/砂糖(粗糖) 鹿児島県/本味酢、醃酵調味料(米、米こうじ、食塩)/食塩 長崎県/魚醤【あじ 石川県、食塩 兵庫県】/寒天 伊豆諸島近海

商品コード:121898
税込価格:430円
(本体価格:398円)
内容量:60g(6g×10袋)
入数:100 賞味期間:6ヶ月



4 904412 100081

商品コード:121899
税込価格:538円
(本体価格:498円)
内容量:100g 入数:20
賞味期間:6ヶ月



4 904412 100098

NEW
item

新商品のご案内②

菱和園 生姜粉末 GINGER POWDER

高知県産生姜100%。ささっとかけるだけで簡単便利。料理の隠し味やお菓子作り、生姜紅茶などのお飲み物にも。生の生姜に換算すると、約580g分、徳用タイプです。

商品コード:121289
税込価格:864円(本体価格:800円)
内容量:35g 賞味期間:1年



菱和園 国内産どくだみ茶 ティーバッグ

国産原料100%使用。安心でおいしいお茶を求めて、とことん原料・焙煎にこだわり、従来のどくだみ茶のイメージをがらりと変える健康茶に仕上げました。これから健康茶を試してみたい方にもおすすめです。

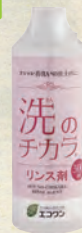
商品コード:080298
税込価格:864円(本体価格:800円)
内容量:5g×15P 入数:10 賞味期間:1年



エコワン 洗のチカラ リンス剤

石けんのアルカリ分を中和して、石けんの溶け残りや黄ばみを防ぎます。さらに、洗濯槽の裏への石けん成分が付着するのを軽減させます。

商品コード:170024
税込価格:754円(本体価格:698円)
内容量:500ml 入数:24



【原材料】生姜(高知)



【原材料】どくだみ(国内産)



【原材料】クエン酸、クエン酸カリウム

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

表示変更

◎ココウエル

エキストラバージン ココナッツオイル(エクスペラ) 360g(商品コード100404)
商品ラベル、パッケージの記載内容の一部が変更になります。・商品概要部分:
旧)大さじ1杯→新)大さじ1杯。・旧)飽和脂肪酸13g→新)飽和脂肪酸12g。・旧)
高品質のほんのり甘い香りが特長のココナッツオイルです。→新)ココナッツの甘
い香りが豊かなエキストラバージンココナッツオイル。・旧)中鎖脂肪酸8g→新)
中鎖脂肪酸9.1g 9月1日メーカー出荷分より

プレミアムココナッツオイル 460g(商品コード100401)

商品ラベル、パッケージの記載内容の一部が変更になります。・商品概要部分:
旧)1テーブルスプーン→新)大さじ1杯。・旧)中鎖脂肪酸9g→新)中鎖脂肪酸
8.5g。・商品案内文変更。・ご使用上の注意を修正。 9月1日メーカー出荷分より
リキッドココナッツオイル 280g(商品コード100405)(直送)

商品ラベル、パッケージの記載内容の一部が変更になります。・商品概要部分:
旧)1テーブルスプーン→新)大さじ1杯。・旧)中鎖脂肪酸11g→新)中鎖脂肪酸
13g。・ご使用上の注意を修正。・旧)製造者→新)加工者。・他商品との表示内
容の整合性を勘案し、「※本製品の油脂を構成する脂肪酸は、約93%が中鎖
脂肪酸となります。」の表記を削除。(中鎖脂肪酸の割合は約93%で変更ござい
ません) 9月1日メーカー出荷分より

◎太田油脂

MS コーンスープ 48g(12g×4)(商品コード121563)

外袋及び個包装フィルムのデザイン及び表示内容が変更になります。
〈変更点〉表面:・ブランドロゴ(maruta)に®マーク追加。・商品名の色を変更。
・商品特長アイコンの色を一部変更。「原材料にじゃがいもを使用しています。」
の文言を削除。裏面:・食品表示法に則った表示へ変更。・一括表示内をわか
りやすい文言へ変更。・商品特長の文言を一部削除。・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変更。・「万一、製品に不都合な点がござい
ましたら〜」の文章を削除。・スープのつくり方の文言をわかりやすい内容へ変
更。・レイアウトを一部変更。9月以降メーカー出荷分より

MS かぼちゃスープ 48g(12g×4)(商品コード121566)

外袋及び個包装フィルムのデザイン及び表示内容が変更になります。
〈変更点〉表面:・ブランドロゴ(maruta)に®マーク追加。・商品名の色を変更。
・「対象年齢」の表示を追加。・「7大アレルギー使用有無アイコン」の追加。・商品
特長アイコンの文言を一部変更。裏面:・食品表示法に則った表示へ変更。・一
括表示内をわかりやすい文言へ変更。・商品特長の文言を一部削除。・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変更。・万一、製品に不都合
な点がございましたら〜」の文章を削除。・レイアウトを一部変更。9月以降メー
カー出荷分より

◎ボーアンドボン

ソットレステル クルミ・ディ・ファッロ 300g(商品コード161420)(直送)
パッケージデザインが変更になります。

ソットレステル ノヴェリーニ・アクルックス 300g(商品コード161421)(直送)

ソットレステル マッチューティニ・アクルックス 300g(商品コード161422)(直送)
商品名、原材料、パッケージが変更になります。

原料産地変更

◎エコワン 防災食セット 3食×3日1人分(商品コード200014)

防災食セット内容品の「ツナフレーク」の原材料原産地が変更になります。
南太平洋諸国の沿岸水域で漁獲する外国船籍に対する入漁料(鮪、鯉)の値
上げにともない、「日本船籍漁船漁獲のまぐろ」の確保が困難となり、外国船籍
漁船漁獲のまぐろも原材料に含まれることになりました。加工に関しましてはこれ
まで通り日本にて行います。7月1日以降順次

賞味期間変更

◎ファイン

カラダにやさしいかぼちゃポタージュ 42g(14g×3袋)(商品コード121421)
賞味期限の延長検査を実施した結果、安全性に問題ないことが確認できた
ので期限延長いたします。賞味期間:旧)750日→新)1110日 6月下旬より順次
カラダにやさしいおしろこ 54g(18g×3袋)(商品コード121597)(直送)
賞味期限の延長検査を実施した結果、安全性に問題ないことが確認できた
ので期限延長いたします。賞味期間:旧)750日→新)1110日 11月上旬より順次

再開のお知らせ

◎おとうふ工房いしかわ 夏季限定アイスとうふドーナツ バニラ味 4個(商品コード161060)
夏期限定品が再開しました。

休止のお知らせ

◎和歌山有機の会 有機みかんジュース 190g(商品コード091166)

在庫無くなり次第、今期分は休止になります。

◎おひさまファーム おひかえなすって 八味とうがらし 15g(商品コード110595)

在庫無くなり次第休止になります。

◎ユメアスフーズ 万能の黒だし 64g(8g×8包)(商品コード110529)(直送)

原材料の調達が不安定な為、メーカーにて製造が休止になりました。

欠品のお知らせ

◎マルカ味噌

ひえのみそクリーミー 500g(商品コード450282)

あわのみそクリーミー 500g(商品コード450283)

みその発酵・熟成不良により欠品になります。新たに仕込んだみその発酵は順
調ですが、出来上がりか9月上旬頃になる見込みです。9月上旬頃入荷予定

◎パーフェクトポーションジャパン パーフェクトポーション

ブリージングスペーススルームスプレー 50ml(商品コード191143)

在庫無くなり次第メーカーにて欠品になります。次回入荷予定9月頃

終売のお知らせ

◎笛木醤油 しょうゆ屋の和風カレールウ 150g(商品コード111130)

メーカーにて販売を終了しました。

◎おとうふ工房いしかわ 国産大豆からパウダー 200g(商品コード130190)

メーカーにて販売を終了いたします。8月末以降

◎バラカ コフェアフリカ・バラカ(詰替用袋) 80g(商品コード080332)

在庫無くなり次第メーカーにて販売を終了いたします。切替品としてカフェアフリ
カスタンドパック(商品コード080333)がございます。

平成30年7月豪雨への支援について

平成30年7月豪雨により被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。
株式会社創健社は、今回の豪雨に対する社会全体の復旧へ向
けた取り組みの現況を鑑みて、義援金を日本赤十字社岡山県支部、
広島県支部に寄付します。
一刻も早い被災地の復旧を心からお祈り申し上げます。

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							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						