

2018
September 9

通巻547号

SOKEN.SHA News

LOVE
FOOD
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

有精卵クリーミーチリドレッシング

新発売

“九州久住高原産有精卵使用・
化学調味料不使用”

マイルドなスパイス感のある、メキシカンテイストのピリ辛ドレッシングです。
「コブサラダ」のドレッシングとしてはもちろん、「タコス」・「サラダチキン」にも良く合います。

こだわり① 産地指定の有精卵

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切な有精卵を使用しています。

こだわり② こだわりのなたね油

圧搾製法で搾った「なたね油」を使用。原料のなたね種子は遺伝子組換えをしておりません。

こだわり③ おいしさを追求

黒こしょう、たまねぎ、赤唐辛子、クミン、コリアンダー、ナツメグ、にんにく等の香辛料で味を調えました。素材の風味を大切に、調味料(アミノ酸)、香料、着色料は使用しておりません。

有精卵クリーミーチリドレッシング

商品コード: 110599
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(オーストラリア)、砂糖[てん菜(北海道)]、りんご酢[りんご(チリ他)、さとうきび(ブラジル、タイ他)]、食塩(オーストラリア)、赤ピーマンペースト(チリ他)、卵黄[卵を含む(大分)]、香辛料[黒こしょう(マレーシア他)、たまねぎ(アメリカ)、赤唐辛子(中国)、クミン(インド他)、コリアンダー(モロッコ他)、ナツメグ(インドネシア他)]、酵母エキス(国内産)、にんにく(国内産)/増粘剤[キサンタン(アメリカ)]

*画像は開発中のものです。実際の商品とは異なる場合があります。



有機ピザソース

新発売

“Plant-Based(植物素材100%)・
動物性原料不使用・有機JAS認定”



待望のピザソースを新発売いたします。
動物性原材料を使用せず、植物素材のみで仕上げました。
スパイス感をおさえ、やや甘口な仕上がりですので、どなたでもおいしくお召し上がりいただけます。
ピザ作りはもちろん、手軽にピザトーストなどにもお使い下さい。

こだわり① 有機JAS認定商品

南イタリア産有機栽培トマトならではのさわやかで濃厚な風味に有機たまねぎの甘味を加え、イタリア産有機エキストラヴァージンオリーブ油と有機バジルなどの香辛料で香りを引き立てました。

*玉ねぎ・砂糖・醸造酢・オリーブ油・香辛料はすべて有機認定品です。

こだわり② こだわりの天日塩使用

南イタリア伝統の天日塩田製法の天日塩(地中海の天日塩)を使用し、有機ピザソースならではのまろやかな酸味と甘みを引き立てます。

こだわり③ まろやかなおいしさ

クセのないまろやかで口当たりの良い甘味が特長です。

有機ピザソース

商品コード: 110610
税込価格: 454円(本体価格: 420円)
内容量: 180g
入数: 12
賞味期間: 540日



【原材料】有機トマト(イタリア)、有機たまねぎ、有機砂糖(ブラジル)、有機醸造酢(ドイツ他海外)、食塩(イタリア)、有機食用オリーブ油(エキストラヴァージン:イタリア)、有機香辛料(有機バジル・有機オレガノ・有機唐辛子)、有機にんにく

*画像は開発中のものです。実際の商品とは異なる場合があります。



全粒粉入りらーめん 魚介醤油味 新発売

“国内産小麦粉&
全粒粉使用”

こだわり① 麺

国内産小麦粉を100%使用し、卵を使わず独自の製法でコシを出したノンフライ麺です。国内産全粒粉をバランスよくブレンドし、かみしめるごとに全粒粉のおいしさがあふれます。内モンゴルの地層から採掘・結晶化した蒙古王かんすいを使用し、生麺に近い食感に仕上げました。

こだわり② スープ

特製液体スープは化学調味料を使用せず、本醸造醤油にさば・煮干しなどの魚介の旨みを合わせた香り高い和風醤油味です。麺の持つ小麦の香りと合わさる事で、一層豊かな風味をお楽しみいただけます。

全粒粉入りらーめん 魚介醤油味

商品コード:140090

税込価格:211円(本体価格:195円)

内容量:110g 入数:30 賞味期間:180日



【原材料】めん〔小麦粉〔小麦(北海道)〕、小麦全粒粉(東北地方)、植物性たん白(オーストラリア)、食塩(香川)〕、醤油〔大豆・小麦(九州)〕、チキンエキス(九州)、食塩(メキシコ他海外)、油脂加工品(国内産他海外)、酵母エキス(国内産他海外)、でんぷん(国内産他海外)、砂糖(鹿児島)、さばエキス(国内産)、いわし煮干し(長崎)、香辛料/かんすい(モンゴル)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・さばを含む)



*画像は開発中のものです。実際の商品とは異なる場合があります。

ベジとんこつ風ラーメン 新発売

“Plant-Based(植物素材100%)・
動物性原料不使用”



こだわり① 麺

国内産小麦粉を100%使用し、卵を使わず独自の製法でコシを出したノンフライ麺です。内モンゴルの地層から採掘・結晶化した蒙古王かんすいを使用し、生麺食感に仕上げました。

こだわり② スープ

動物性原料、化学調味料を使用せず、豆乳、創健社「地中海の天日塩」、いりごま、香辛料などを使用し、見た目のとんこつらしさを表現しました。豆乳仕立てのコクうまスープです。

ベジとんこつ風ラーメン

商品コード:140026

税込価格:211円(本体価格:195円)

内容量:100g 入数:30 賞味期間:180日



【原材料】めん〔小麦粉〔小麦(北海道)〕、澱粉(北海道)、食塩(香川)〕、豆乳粉末〔大豆:遺伝子組換えでない(米国、カナダ)〕、酵母エキス(国内産他海外)、食塩(イタリア)、デキストリン(国内他海外)、砂糖(タイ他海外)、粉末ごま油(グアテマラ他海外)、野菜粉末(中国他海外)、白いりごま(パラグアイ他海外)、野菜エキス粉末(国内産他海外)、香辛料(アメリカ、ベトナム)、乾燥ねぎ(中国)、ごま油(アフリカ、中南米)/かんすい(モンゴル)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)



*画像は開発中のものです。実際の商品とは異なる場合があります。

～蒙古王かんすいとは～

蒙古王かんすいとは、内モンゴルの大地が長い年月をかけて育んだ地層から採掘し、結晶化させた炭酸ナトリウムの事です。内モンゴルでは古来より、かん湖(炭酸ナトリウムなどのアルカリ塩分を含んだ水質の湖)の水で小麦粉をこね、弾力と食感を向上させる製麺技法があり、麺類の伝搬とともに日本にも伝わりました。

ジロロモーニ RECIPE (バルサミコ酢)



ジロロモーニ有機バルサミコ酢の有機ぶどう栽培・有機ワイン・有機ぶどう濃縮果汁製造代表者アントニオ・ロレンツィ氏(エミリア=ロマーニャ州モデナ県)

アントニオさんの有機ぶどう畑は現在およそ15haあります。今年は夏前に雨が多かった為、ぶどうの収穫量があまり期待できないそうです。それでも、数年前に広げたぶどう畑の木が育ってきたおかげで全体の収穫見込み量は昨年並みになりそうとのことでした。バルサミコ酢に使用してよいぶどうの品種は、①ランブルスコグラスパロッサ、②ピノビアンコ、③サンジョヴェーゼ、④トレッビアーノです。アントニオさんは、これらの原料を使用してバルサミコ酢を作るためのワイン醸造と濃縮ぶどう果汁、そしてスパークリングワインも造っています。

ジロロモーニ 有機バルサミコ酢

商品コード:110406
本体価格:1,500円
内容量:250ml
入数:6
賞味期間:5年



8 032891 760604

【原材料】有機ワインビネガー(イタリア)、有機濃縮ぶどう果汁(イタリア)

バルサミコ酢のハンバーグソース

【材 料】(2人前)

有機バルサミコ酢……………大さじ1.5 醤油……………大さじ1.5
赤ワイン……………大さじ3 ハンバーグ、付け合せの野菜等……………適宜

【作り方】

- ①鍋にバルサミコ酢、赤ワイン、醤油を入れ、2/3量になるくらいまで弱火で煮詰めます。
- ②ハンバーグを焼き、①をかけます。



白身魚のソテー バルサミコソース

【材 料】(2人前)

有機エキストラヴァージン
オリーブオイル……………大さじ1
白身魚……………2尾
アスパラガス(茹でる)……………適宜
ミニトマト……………適宜
塩・こしょう……………適宜

〈バルサミコソース〉

有機バルサミコ酢……………大さじ1
赤ワイン……………大さじ2
醤油……………小さじ2
創健社 喜界島粗糖……………小さじ1/2

【作り方】

- ①鍋にバルサミコソースの材料を入れ、とろみがつくまで煮詰めます。
- ②白身魚は両面に塩、こしょうを軽くふっておきます。
- ③フライパンにオリーブオイルを入れ、②を焼きます。
- ④器に③とアスパラガス、ミニトマトを盛り付け、①のソースを添えます。

バルサミコ酢ドレッシング

【材 料】(基本割合)

有機バルサミコ酢……………大さじ1 地中海の天日塩……………適量
有機エキストラヴァージン 有機黒こしょう……………適量
オリーブオイル……………大さじ2 にんにく(みじん切り)……………適量

【ポイント】

- 黒こしょうは必ずひきたてを使いましょう。(たっぶり目)
- にんにくはチューブタイプでもOKです。
- バジルやパセリ、オレガノなどをお好みで加えてください。
- ジロロモーニ有機トマトピューレを加えればトマト風味ドレッシングに。



チキンソテー バルサミコソース

【材 料】(2人前)

鶏もも肉……………1枚(300g) 有機エキストラヴァージン
塩……………少々 オリーブオイル……………大さじ2
こしょう……………少々 有機バルサミコ酢……………大さじ5
お好み野菜(パプリカ・ズッキーニ等)

【作り方】

- ①鶏肉に塩・こしょうで下味をつけ、皮を下にしてフライパンでじっくり焼きます。
- ②パリッと香ばしく色づいたら余分な油を取り除き、オリーブオイルを加えて反対側をふたをして焼きます。
- ③鶏肉に火が通ったら取り出し、食べやすい大きさに切っておきます。
- ④油をふいたフライパンにバルサミコ酢を入れとろみが出るまで弱火で加熱します。
- ⑤オリーブオイルで炒めたお好み野菜と鶏肉を加え軽く炒めて出来上がり。

【50周年記念対談Ⅲ】流通・藤田友紀子専務



①買い続けたい、人にあげたいと思う商品を



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。記念対談の第3弾にご登場いただくのは首都圏を中心に約40店舗を展開するオーガニック・自然食品のグロッサリーストア「こだわりや」の藤田友紀子専務。まず、2017年に30周年を迎えたこだわりやさんの歴史と、今後について伺います。

●こだわりやの30年は挑戦の歴史

中村 靖(以下、中村):弊社が50周年を迎えるということで、お世話になっている方々にお話を伺っているのですが、こだわりやさんも2017年に記念すべき30年という節目を迎えたばかりと聞きました。この機会に改めてこだわりやさんの沿革など聞かせてください。

藤田 友紀子専務(以下、藤田):1987年には、まだ「こだわりや」という会社はなく、母体の池栄青果株式会社が池袋ショッピングパーク(ISP)内に持っていた青果コーナーの片隅で、「大地を守る会」さんから仕入れた野菜や加工品を販売したのが始まりです。当時は、有機野菜への理解が少なく「見た目や形がよくなっても値段は高いし、よくわからないね」と受け入れられず、5年、10年かけてなんとか形になったそうです。

中村:確か藤田さんが入社した時はまだこだわりやさんじゃないんですね。

藤田:そうです。株式会社こだわりやの創業が1999年で、池栄青果に入社しているんですよ。それまでの12年間は専門の管理部も経理もなくて、ほとんど2人くらいが仕入れから営業・販促まで対応していました。会社を設立して約18年で、ようやくこういうお店が支持していただけるようになり、成り立つようになってきたと思います。私の知る限りこの30年間で6回ぐらいISPのフロア内を移設していますが、店が好立地になったことを見ていて、時代がとて変わって感じています。

中村:それがいまや40店舗近く展開されてますよね。実際に出店した数はもっと多いんじゃないですか？

藤田:はい。弊社の社長の方針もあり、出退店が多いです。今39店舗ですけれど、通算では67店になります。2017年はリニューアルが3店舗、出店が3店舗、閉店が2



店舗と、目まぐるしかったです。取引先さんの皆さんのご協力のおかげでできたと思っています。過去には路面店も2、3回も挑戦しましたし、25年くらい前には新百合ヶ丘に「フェニックス」というオーガニックスーパーを出したんですが、時代が早すぎたようで1~2年でクローズしました。その後は百貨店、駅ビルなどのテナントが中心です。積極的に出店してだめなところは思い切って閉める。それを繰り返しながら受け入れられる地域を見つけて今にいたります。

●ライフスタイルを提案する路面店の構想

中村:こだわりやさんの基本方針としては、路面店はやらないという印象があります。

藤田:以前はそうでしたが、実は今はやりたいと思っています。遠くない将来、できたら路面店にチャレンジしたいです。テナントの場合、数字のいい店でも百貨店や駅ビルの方針で退店を余儀なくされてしまうことがあります。お客さんから「やめないで」という声や「もう出店の予定ないんですか」という声をいただいて、やはり必要とされていたんだなとわかって、すごく嬉しい反面、悔しいです。求められているのに出なきゃいけないので。路面店ならそういうことがないです。

また、商品戦略も今までとは違う方向が考えられます。やはり、百貨店や駅ビルでは販売面等での制約が多く、路面店では自由にいろいろなチャレンジが出来るんじゃないかと思っています。例えば今は物販だけですが、店内で飲食できたり、食以外にもコスメであったりトータルに生活全般の商品を取り入れられるようなことをしたいですね。

中村:今のこだわりやさんをベースにしながら、ただ食べ物を売るだけじゃなくて、もっとライフスタイル全般に、こだわりやさんが思い描くことを提案できる場所が欲しいということですね。

藤田:本当にそう思います。見た目だけのおしゃれではなく、本質や本物に出会える場所を作りたいですね。本物の食品やまっとうな生産者に会いたいと思ったら来てもらえるようなお店です。作り手さんがいて、運送する方がいて、弊社のお店があって、やっとお客さんに商品が届くという流れの中で、こだわりやはあくまでもお店という箱にすぎません。そこで提供するものは、やはり「ここならまっとうなものが置いてある、買える、食べられる」という信頼だと思います。

理想的には、「有機だから、無添加だから」という入り口で商品を選ぶのではなく、食べてみたら「おいしいね」と思って調べると、「これって無添加なんだ、有機なんだ、国産なんだ」と気づくというような順番がいいないつも思っているんですよ。

中村:そうですね。いくら能書きを一生懸命説明しても、おいしくないと続かない。多分、親の説教のように右から左に聞き流すだけになってしまいます。試食でもいいので、ひと口実際に食べてもらって「ああおいしい」って感じて、それからいろいろとその商品にまつわる物語を見た時に、「だからこういう味なんだ」とわかるのが望ましいですよ。

藤田:それがすごくいい流れだと私は思います。「これは自分にとってなくてはならない食べ物」と感じて「買い続けたい」と思ってもらって「人にあげたい」と考えるようになる。その3つが繋がって行くと、長く使ってもらえるかなと

思っています。実は3000円、5000円のギフト商品よりも、人にちょっとあげる400～500円のお土産の方が買ってもらえるんですよ。

実際に、もらった人が「どこで買えるの?」とメーカーさんに問い合わせが入ったりすることも多いようで、「ここで売ってますよ」と言ってくださって広まることがあります。そうやってオーガニックや自然食品を食べる方たちが増えるといいなと思いますね。ですから「ちょっとお友達にあげるんだ」みたいな商品がもっと増えるといいなと期待しています。



中村:そういえば、以前にうちの娘のお友達のお母さんが、うちの娘に「メーシーちゃんのおきにいり」のお菓子を持たせてくれたことがありました。私がメーシーを出している会社の社長ということは全然知らなかったらしいんですが。そういえば、その方は近所のこだわりやさんでいつも買っているというお母さんでしたよ。

藤田:すごいですね。偶然の出会いと言うか、嬉しいですね!

中村:笑っちゃったけど(笑)。

(この項、続く)

株式会社こだわりや

化学的な農薬や肥料、合成添加物などを極力含まない野菜をはじめ、主に国内産原料の食品と、日本産外国産のオーガニック食品を扱う専門店。1987年池栄青果(株)のこだわりや部門としてISP店オープン。1999年株式会社こだわりやへ。



NEW
item

新商品のご案内

たかくら新産業
メイドオブオーガニクス
モイストリペアアフター
バスオイル 30ml

商品コード:191264
税込価格:972円
(本体価格:900円)
内容量:30ml
入数:20



たかくら新産業
メイドオブオーガニクス
モイストリペアアフター
バスオイル 200ml

商品コード:191265
税込価格:4,860円
(本体価格:4,500円)
内容量:200ml
入数:6



乾燥性敏感肌用のオーガニック保湿オイル。保湿成分の米ぬかオイル、天然ヒト型セラミド配合。さっと潤いを閉じ込め肌荒れを防ぎます。30mlは、持ち運びに便利で旅行にも。

【原材料】※コメヌカ油、サフラワー油、セラミドAP、セラミドNP、※カミツレ油、セイヨウノコギリソウ油、タラゴン油、トコフェロール(※はオーガニック成分です。)

東京フード まろやかおでんの素

1回の調理に1袋、調理が簡単な粉末おでんの素。1袋に対し水750ccです。焼津産かつお荒節、北海道産昆布、国産椎茸エキス、国産大豆・小麦で作った粉末醤油など、原料にこだわりました。化学調味料、たんぱく加水分解物、酵母エキスは使用していません。裏面にはおでんの作り方の他、しめじの炊き込みごはんの作り方、煮物・鍋物・うどんつゆの調理目安を載せています。

商品コード:110960
税込価格:411円(本体価格:380円)
内容量:16.5g×4袋 入数:10
賞味期間:1年

【原材料】食塩(国内製造)、砂糖、粉末醤油、小麦発酵調味料、かつお節、昆布パウダー、椎茸エキスパウダー、でんぷん分解物、菜種油(一部に小麦・大豆を含む)



SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

価格変更

◎創健社 天日干し桜えび 5g(商品コード150701)

今年の駿河湾での春漁が記録的な不漁となり、原材料価格高騰の為価格が変更になります。本体価格:旧)380円→新)420円 10月1日より

表示変更

- ◎創健社 ペに花オレインマヨネーズ 300g(商品コード110562)
 ペに花オレインマヨネーズ 500g(商品コード110565)
 有精卵マヨネーズ 300g(商品コード110566)
 えごま一番マヨネーズ 205g(商品コード110568)

新しい食品表示法に対応した表示に変更になります。

〈食品表示法に関わる主な変更点〉「調味料(アミノ酸等)」不使用表記について従来品では「調味料(アミノ酸等)不使用」の旨の表記をしておりましたが、「等」を外して「調味料(アミノ酸)不使用」に変更。・「ペに花オレインマヨネーズ」・「えごま一番マヨネーズ」の商品名下部に「*食用植物油中〇〇油は〇〇%です。」という配合比の記載追加。ペに花オレインマヨネーズには「*食用植物油中ペに花油は30%です。」・えごま一番マヨネーズには「*食用植物油中えごま油は33%です。」という文章を追記いたします。9月下旬製造分より

国産原料100% 海の幸さけりかけ 25g(商品コード120544)

裏ラベルの【注意事項】に以下の文が追加されます。本品に使用のオキアミは、えび、かにが混ざる漁法で採取しております。変更済

メイシーちゃんTMのおきにいり ミレービスケット 150g(商品コード161530)

新しい食品表示法に対応したパッケージ表示に変更になります。

〈食品表示法に関わる主な変更点〉一括表示の原材料と添加物を「/」で区分して表示。・製造所固有記号の削除に伴い製造所を表示。・栄養成分表示の表示方法の変更。・小麦粉の原料原産地表示の追加。〈その他の変更点〉・材質表示の変更:旧)プラPP→新)プラ袋・商品特長説明文の一部変更。9月下旬以降

ビッグアーモンドチョコ 400g(商品コード160681)

新しい食品表示法に対応したパッケージ表示に変更になります。

〈食品表示法に関わる主な変更点〉一括表示の原材料と添加物を「/」で区分して表示。・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(結晶パラチノース)の追加(国内製造)。・栄養成分表示の表示方法の変更。・「砂糖不使用」表記を「ゆっくり吸収される糖質」表記に変更。〈その他の変更点〉・スローカロリープロジェクトマークの追加・材質表示の変更:旧)プラPE,PET→新)プラ袋。・商品特長説明文の一部変更。9月下旬再開分より

お米と大豆のコーンシチュールウ 135g(商品コード110745)

新しい食品表示法に対応したパッケージ表示に変更になります。

〈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。・一括表示のアレルゲン表記方法の変更。・(原料の一部に小麦を含む)→(一部に大豆・小麦を含む)・栄養成分表示の表示方法の変更。・アレルゲン注意喚起表示「乳」→「乳成分」に変更。〈その他の変更点〉・商品特長説明文の一部を変更。・会社ロゴの変更。・Plant-Basedマークを追加。・一括表示の原材料名の変更:旧)ホワイトペッパー→新)香辛料。・【使用上の注意】の一部文面の変更。10月上旬以降

◎富士食品 ハイ ルテイン 335mg×30(商品コード050236)

黒炒り玄米 200g(商品コード080109)

表示の一部が変更になります。・栄養成分表示:旧)エネルギー→新)熱量。・旧)ナトリウム→新)食塩相当量。・「糖質」「食物繊維」を追記。・「この表示値は目安です。」の追記。9月末頃

純かつおだし 120g(12g×10袋)(商品コード110952)

表示の一部が変更になります。・栄養成分表示:旧)エネルギー→新)熱量。・旧)ナトリウム→新)食塩相当量。・「食物繊維……検出せず」を削除。・「この表示値は目安です。」の追記。・「FUJISHOKUHIN」マークを削除。9月末頃

◎丸島醤油 純正醤油 こいくち 900ml(商品コード260002)

純正醤油 こいくち 1リットル(商品コード260001)

純正醤油 こいくち 1.8リットル(商品コード260001)

純正醤油 うすくち 900ml(商品コード260032)

純正醤油 うすくち 1リットル(商品コード260022)(直送)

純正醤油 うすくち 1.8リットル(商品コード260031)(直送)

純正生しょうゆ こいくち 900ml(商品コード260016)(直送)

純正生しょうゆ こいくち 1.8リットル(商品コード260015)(直送)

新しい食品表示法施行に伴い表示が変更になります。また、各一升瓶(1.8L)に貼り付けている「成績書」のラベルは新表示実施と同時に貼付なしに変更になります。10月頃より順次

◎太田油脂 MS やさいカレー 150g(商品コード121561)

MS ミートソース 140g(商品コード121567)

ラベルデザイン及び新しい食品表示法に対応したパッケージ表示に変更になります。〈変更点〉・ブランドロゴ(maruta)に※マーク追加。・「対象年齢」アイコンの色を変更。・商品特長アイコンの文言を一部変更。・製造所表記の追加。・原料原産地表示の追加。・栄養成分表示の変更。10月出荷分より

表示、原材料産地変更

◎創健社 有機 きな粉 80g(商品コード130058)

有機大豆産地の変更及び新しい食品表示法に対応したパッケージ表示に変更になります。有機大豆産地の変更:現)中国→新)アメリカ

〈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。・栄養成分表示の数値更新及び表示方法の変更。・原料原産地表示の追加。〈その他の変更点〉・会社ロゴの変更。・「※写真はイメージです。」を追加。・お召し上がり方の説明文の一部を変更。・保存上の注意の文面の一部を変更。・有機JASマーク下部の「登録No.」を「認証No.」に変更。9月上旬

デザイン変更

◎ハマダセイ 蟹みそ 無添加 香住蟹 100g(商品コード121432)

パッケージデザインが変更になりました。

容器変更

◎東京フード 国産生おろしわさび 40g(商品コード110942)

練りからし 40g(商品コード110943)

生おろし生姜 40g(商品コード110944)

チューブの材質、チューブの安全性は従来品と変わりませんが、キャップの開け閉めがしやすいものに変更になります。また化粧箱への表示変更はありません。9月中旬以降

休止のお知らせ

◎創健社

国内産有機栽培梅エキス使用 梅エキスキャンディー 75g(個包装込み)(商品コード161531)
 製造工場の大規模床修理のため現在庫分をもって製造休止となります。製造再開は10月上旬予定です。

北アルプスの天然水サイダー 360ml(商品コード090290)

現在庫無くなり次第休止になります。(春夏限定商品)

丹沢サイダー 250ml(商品コード090303)

7月の西日本豪雨により、広島県にある缶資材製造工場が洪水被害を受け、缶の供給が停止した為、現在庫分をもって製造及び販売を休止いたします。

◎山形食品 山形代表 ぶどう(白) 160g(商品コード090513)

山形代表 ら・ふらんず 160g(商品コード090514)

山形代表 かき 160g(商品コード090515)

山形代表 とまと 160g(商品コード090516)

◎長野興農 プレミアムマンゴージュース 160g(商品コード090103)

沖縄産 バインジュース(缶) 195g(商品コード090015)

◎アルプス 信州ナミアガラジュース 160g(商品コード090282)

信州コンコードジュース 160g(商品コード090283)

信州ももジュース 160g(商品コード090284)

信州巨峰ジュース 160g(商品コード090576)

信州りんごジュース 160g(商品コード090577)

完熟オレンジジュース 160g(商品コード090579)

◎チョコー醤油 えびつゆ 400ml(商品コード110472)

つゆかつお 400ml(商品コード110473)

一本釣り鰹つゆ 300ml(商品コード111013)

つゆ飛魚(あご) 400ml(商品コード110484)

◎日東醸造 塩レモンノンオイルドレッシング 200ml(商品コード110578)

塩レモンぽん酢 300ml(商品コード110577)

◎グリーンリーフ ところてん 160g(商品コード120998)

ところてん ごまだれ 160g(商品コード120999)

ところてん 三杯酢 160g(商品コード121000)

◎小川屋 一本気そうめん 50g×5(商品コード140140)

◎パンドラファームグループ 南高黄熟蜜梅 710ml(商品コード090555)

青梅ゼリー 80g(商品コード161240)

青梅ゼリー 80g×4(商品コード161241)

梅 चुच्छ 90ml×5(商品コード161242)

◎おとう工房いしかわ 夏季限定アイスとうふドーナツパニナ味 4個(商品コード161060)

◎靴屋本店 杏仁とうふ 500g(商品コード160546)

フルーツみつ豆 500g(商品コード160547)

◎福本穀粉工場 黒糖わらび餅 60g×3(商品コード160119)

昔わらび餅 180g(商品コード160339)

◎マルヤス食品 トコゼリー 甘夏 130g(商品コード160187)

トコゼリー アサイー 130g(商品コード160649)

梅の杏仁豆腐 105g(商品コード161178)

◎太田油脂 ぶるっとゼリーぶどう 16g×10(商品コード162088)

ぶるっとゼリーみかん 16g×10(商品コード162089)

ぶるっとゼリーもも 16g×10(商品コード162108)

現在庫無くなり次第休止になります。(春夏限定商品)

欠品のお知らせ

◎創健社 さば味付 190g(商品コード121406)

さば水煮 190g(商品コード121407)

さば缶詰を特集したテレビ番組の影響等により、多数のご注文に対して製造及び在庫が対応しきれない状況となっております。欠品または品薄の状態が依然として続いております。ご迷惑をおかけ致します事、深くお詫び申し上げます。

終売のお知らせ

◎創健社 えごま一番 オーツナプレミアム(商品コード121828)

現在庫なくなり次第販売を終了いたします。

◎東京フード いい味だし天然 10g×50(商品コード110742)

9月末をもちましてメーカーにて販売が終了になります。10月よりリニューアル品を発売いたします。

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

お休みさせていただきます。