

2018
November 11

通巻549号

SOKEN.SHA News

LOVE
FOOD
PEACE

おいしい時間があふれ出す。創健社

平成三十一年 創健社のお正月商品

お申込み
締切日
12/7(金)
【お客様用】

毎年ご好評をいただいているお正月の定番商品に、新商品10品を加えた全131品を用意しました。クリスマスや年末のパーティーにもお使いいただける商品も取りそろえております。

*本紙でご案内した商品の他にも各種お重セット・鍋セットなどのお客様直送商品や各種ビザ・ローストビーフなど、多数の商品をご用意しております。詳細は「2019 平成三十一年 創健社のお正月商品」カタログをご参照ください。

和風お重セット 19品(重無し)

19,000円

税込価格:20,520円(送料込)

冷蔵

商品コード:124003

賞味期限:2019年1月5日

形態:パック・箱

創健社オリジナル仕様。素材の風味を活かし一品ずつ丁寧に味付けました。おせちとしてもお惣菜としてもお召し上がり頂ける飽きのこないお味付けです。冷蔵品のため解凍いらずで、ご家庭でお好みの器にお好きな品を盛付け、楽しみながらお召し上がりいただけます。3~4名様に。(内容総量約2,500g)

セット内容

- 小田原蒸しかまぼこ(赤) 170g
- 小田原蒸しかまぼこ(白) 170g
- 伊達巻 180g
- 丹波種黒煮豆 120g
- 昆布巻 80g
- 栗きんとん 220g
- 味付け数の子 120g
- 錦玉子 150g
- 田作り 40g
- なます 80g
- お煮しめ 210g
- ぶりの西京焼き 3切
- 赤松鯛の西京焼き 3切
- えびのふくめ煮 3尾
- イカの煮物 100g
- ほたて旨煮 90g
- 鯛の子風うま煮 150g
- 酢れんこん 150g
- 焼豚 100g



創健社のおせち詰合せ一段 19品(重付き)

13,200円 税込価格:14,256円(送料込)

冷凍

商品コード:126330

賞味期限:2019年1月30日(1日)

形態:重箱1段・外ダンボール

※()内の日数は解凍後、要冷蔵での賞味期間です。

※重箱寸法:23.6×23.6×7.3cm

創健社の和風お重セットと、単品商品の人気の品を中心に選びバランスよく詰め合わせた少人数でお祝い頂けるセットです。2名様に。



天然ふぐさしみ・鍋セット 冷凍

29,000円 税込価格:31,320円(送料込)

商品コード:121498

賞味期限:2019年1月20日

形態:発泡箱入り

天然とらふぐの刺身とちりをセットにしています。お好みのぽん酢でお召し上がりください。狭い生簀でなく自然の海でストレスを溜めずに育まれた、新鮮なとらふぐです。

山口県下関市からお届けします。

セットには野菜等は含まれません。

※写真は調理例です。

新商品



セット内容

- 天然とらふぐさしみ約140g、
- 天然とらふぐちり400g、
- 天然とらふぐ皮100g、ふぐヒレ5枚

*写真は全て盛り付けの一例、あるいは調理例です。 *商品内容は変更になる場合がございます。

活鯛めでたい焼 冷凍

6,200円 税込価格:6,696円(送料込)

商品コード:121457

賞味期限:90日

形態:箱入り

三重県の尾鷲市三木浦で育てた真鯛は、身が引き締まったおいしい鯛です。この鯛を研究を重ねた焼き方で、ふわりと身がほぐれ、塩味と鯛の甘みが口に広がります。

新商品



セット内容 一匹約600g

セットにはレモンは含まれません。※写真は調理例です。

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。

SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2018年11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.jpJASDAQ
証券コード:7413

平成三十一年 創健社のお正月商品

新商品

若あゆ姿煮 50g 冷凍500円 税込価格:540円 商品コード:122045
賞味期間:60日 形態:袋入り

滋賀県琵琶湖、北海道で獲れる小あゆを甘露煮風に炊き上げました。あゆ独特の苦味としょうゆベースの味付けでちょうど良い仕上がりとなっています。

新商品

播磨灘蒸し牡蠣中粒 300g 冷凍1,600円 税込価格:1,728円 商品コード:121433
賞味期間:360日 形態:袋入り

播磨灘産のかきは「一年かき」とよばれ、他の産地にないジューシーなかきです。特殊な潮流と地形により通常2~3年かかるかきが1年で成長収穫できると言われています。

新商品

海峡サーモン熟成ほぐし身 90g 冷凍700円 税込価格:756円 商品コード:121349
賞味期間:180日 形態:ビン入り

津軽海峡の荒波が育てた極上のサーモンを「津軽海峡の塩」を使い、7日間じっくりと熟成させ、粗めのほぐし身にしました。凝縮した旨みをお楽しみください。

新商品

白えびのかき揚げ 2枚(160g) 冷凍580円 税込価格:627円 商品コード:124760
賞味期間:360日 形態:袋入り

富山県産白えびと国内産野菜・国内産小麦粉を使用して国内産米油で揚げています。一枚直径11cm、80gでボリュームたっぷりです。温めるだけでお召し上がり頂けます。天ぷらそば・うどん、天丼におすすめです。

新商品

新潟黒埼の茶豆 230g 冷凍600円 税込価格:648円 商品コード:125018
賞味期間:540日 形態:袋入り

新潟県黒埼地方の早朝に収穫された茶豆(ぴかり茶豆)を、塩ゆでして素早く冷凍加工し採れたての美味しさをそのまま袋詰めにしました。茶豆特有の芳ばしい香り、コクのある甘みをお楽しみください。

新商品

シャルドネスパークリング 常温オーガニック
ノンアルコールワイン 750ml1,480円 税込価格:1,599円 商品コード:090493
賞味期限:2022年12月31日 形態:ビン

シャルドネ種100%を使用し、醸しを8時間行うことによりブドウの皮に含まれる成分やミネラル、香りの成分を抽出しています。熟成は木樽にて行い複雑味のあるアロマを生み出しています。淡い黄色の色調に銀色に輝く泡をお楽しみください。

2018 創健社のクリスマスケーキ

お申込み
締切日
12/1(土)
【お客様用】

素材にこだわる創健社の「クリスマスケーキ」。クリスマスはもちろんのこと、年末年始のパーティーにもお使いいただけます。

*詳細は「2018 創健社のクリスマスケーキ」チラシをご参照ください。

国内産の良質な生クリーム、バター、さらに牛乳は国産有機認証のものを使用しました。冷蔵庫で5号サイズは約8時間、4号サイズは約6時間で解凍します。



ホワイト 5号(直径15cm) 4,200円 税込価格:4,536円

商品コード:162275 賞味期限:2019年1月10日 形態:箱入り

冷凍



生チョコ 5号(直径15cm) 4,400円 税込価格:4,752円

商品コード:162276 賞味期限:2019年1月10日 形態:箱入り

冷凍



レアチーズ 4号(直径12cm) 3,800円 税込価格:4,104円

商品コード:162278 賞味期限:2019年1月10日 形態:箱入り

冷凍



モンブラン 4号(直径12cm) 3,980円 税込価格:4,299円

商品コード:162279 賞味期限:2019年1月10日 形態:箱入り

冷凍



ストロベリー 4号(直径12cm) 3,960円 税込価格:4,277円

商品コード:162277 賞味期限:2019年1月10日 形態:箱入り

冷凍



フルーツ 4号(直径12cm) 3,900円 税込価格:4,212円

商品コード:162280 賞味期限:2019年1月10日 形態:箱入り

冷凍

*商品内容やクリスマスケーキのデコレーション・飾りは変更になる場合がございます。

北海道産かぼちゃの種 販売再開しました

長らくの販売休止でご迷惑をおかけしておりましたが、原材料の調達の目途が立ちましたので販売を再開させていただきます。従来品は北海道和寒町産ペポかぼちゃのみを使用しておりましたが、安定供給の面でご迷惑をおかけしたこともあり、新たに道内の他産地品を使用いたします。

北海道産かぼちゃの種

商品コード:160664

税込価格:627円(本体価格:580円)

内容量:45g 入数:20 賞味期間:1年



4 901735 022489



冬ギフト 2018 新商品のご案内

お申し込み期間 10/22(月)~12/13(木)

注文番号 14 カフェ飯シ チャウダー 常温 詰め合わせ

素材が持つ本来の美味しさを活かし作り上げた、クリーミーで野菜たっぷりのチャウダー3種セット(コーンかぼちゃ・トマト)です。



産直品 税込4,104円(送料込)

コン・チャウダー150g×4袋、かぼちゃ・チャウダー150g×2袋
トマト・チャウダー150g×2袋
賞味期間:常温1年



注文番号 17 金目鯛姿煮セット 冷凍

国産の金目鯛を無添加の調味料で煮付けました。



産直品 税込6,696円(送料込)

金目鯛姿煮250g×3尾

賞味期間:冷凍3ヶ月

注文番号 18 ひもの5種12枚セット 冷凍

国産の選りすぐりの干物をセットにしました。



産直品 税込5,940円(送料込)

国産いわしうなぎ3枚、国産金目鯛干物2枚、国産いか干物1枚
国産いわしうなぎ干物3枚、国産さば醤油干片身3枚 計12枚

賞味期間:冷凍2ヶ月

商品CD:210816

注文番号 28 北の懐石海鮮セット 冷凍

3種類の海鮮が楽しめるセットです。



産直品 税込4,968円(送料込)

つぶ塗わかめ100g、北の懐石海鮮松前漬150g
北の懐石いか数の子110g 各2袋 計6袋
賞味期間:冷凍4ヶ月

商品CD:210820

注文番号 35 年越しそばくらべ 常温

国産のそば粉を使用した3種のそばをセット致しました。
年越しそばにおすすめです。

税込4,644円(送料込)
(店頭受け取り価格 税込3,780円)

山芋そば250g×4袋、自慢のふとぎり270g×3袋
日本蕎麦200g×3袋

商品CD:210801

注文番号 42 平田牧場 金華豚・三元豚のロース合い盛り 冷凍
しゃぶしゃぶギフト

甘みとコクに富んだ白身(脂)をもつ、上質な味わいが特徴の平田牧場金華豚と肉のキメが細かく心地よい歯ごたえが特徴の平田牧場三元豚の二つの美味しさが一度に楽しめる、合い盛りギフトです。



産直品 税込6,048円(送料込)

平田牧場金華豚ローススライス200g×1、平田牧場三元豚ローススライス300g×1
平田牧場三元豚パラスライス250g×1、平田牧場コラーゲン入りとびうのだし50ml×4
きざみ昆布10g×2

賞味期間:冷凍2ヶ月

商品CD:210833

注文番号 48 三元豚 ロースステーキギフト 冷蔵

白身(脂身)と赤身のバランスがよく、上質な甘みのある柔らかい平牧三元豚のロースをステーキ用に厚切りカットしたステーキギフトです。セットの藻塩をつけるとより一層美味しくお召し上がりいただけます。



産直品 税込4,860円(送料込)

平田牧場三元豚ロースステーキ用100g×6枚、藻塩10g×2個

JOH-S06

注文番号 49 三元豚 肩ロース味噌漬けギフト 冷凍

美味しさが濃厚に味わえる肩ロース肉をオリジナルブレンド味噌に漬け込みました。



産直品 税込4,374円(送料込)

三元豚特製肩ロース味噌漬け112g×5枚

FJHM-S05

注文番号 50 極みハム& 荒挽きフランクギフト 冷蔵

平田牧場がおすすめするハムとフランクのアラカルトギフトです。



産直品 税込4,806円(送料込)

荒挽きフランクフレーン120g、荒挽きフランクチーズ120g、
荒挽きフランク行者にんにく120g、極みロースハム55g、
極みベーコン70g、極み生ハム(無塩せき)55g 各1個

賞味期間:冷蔵15日

商品CD:210819

年末年始の定番商品

帆立炊き込みご飯の素 (野菜入り)2合用



北海道で水揚げされた良質な帆立貝に、人参・ごぼうを加えて風味豊かに仕上げた炊き込みご飯です。2合用。

商品コード:121774

本体価格:540円
内容量:具材100g、調味液35g
入数:30 賞味期間:180日



自然栗 古くから味が良い事で有名な熊本産の和栗を使用。皮は薬品を使用せずに剥き、栗本来の風味を活かす為に薄甘皮を残して国内産でんさい糖だけで炊き上げました。しつこくない程よい甘さです。

商品コード:123139 本体価格:1,350円
内容量:250g(固形量125g) 入数:12
賞味期間:720日



杵つき切り餅 (白・個包装)



契約栽培の指定国内産水稻もち米を100%使用。個包装のため保存に便利です。

商品コード:125177
本体価格:800円
内容量:500g(約10個)
入数:20 賞味期間:360日



北海道 小林牧場物語

北海道江別市で環境に配慮した循環酪農をすすめる自然豊かな「小林牧場」。この牧場から毎朝届く新鮮な生乳を使用した、こだわりのチーズをご用意しました。



五穀黒ぜんざい



北海道産小豆、福井県産六条大麦、静岡県産黒米と赤米、北陸以西の炒り黒ごまを、種子島産粗糖で甘さ控えめに煮上げました。お好みでお餅等と一緒に。

商品コード:160144
本体価格:370円 内容量:180g
入数:10 賞味期間:540日



あま酒



国内産のうるち米とともに米を原料とし、麹の力だけで糖化させた、あっさりした甘みの昔ながらの人気の砂糖不使用の甘酒です。水又はお湯を加えて5~6名様に。

商品コード:090462
本体価格:360円 内容量:300g
入数:30 賞味期間:120日



国産米使用 玄米あまざけ (すりタイプ)



国内産の玄米のみを使用した玄米甘酒。砂糖は使用せず、麹の力で糖化させて作りました。米粒をすり「すり」タイプ。水又はお湯を加えて3~4名様に。

商品コード:090469
本体価格:440円 内容量:250g
入数:24 賞味期間:210日



仁多切り餅 (白・個包装)



西日本を代表する良質米産地「島根県仁多郡」で栽培された「もち米」を使い、杵つき製法にて丁寧に搗き上げました。便利な個包装タイプ。白米と玄米の2種類。

商品コード:125280
本体価格:900円
内容量:500g(約10個)
入数:20 賞味期間:150日



仁多玄米切り餅 (玄米・個包装)



西日本を代表する良質米産地島根県仁多郡で栽培された「もち米」を使い、杵つき製法にて丁寧に搗き上げたもちです。煮崩れしにくいので御難煮などにもお使い頂けます。白米と玄米の2種類。

商品コード:120493
本体価格:580円
内容量:300g(約6個)
入数:20 賞味期間:150日



出雲國 仁多丸もち (白・約10個)



西日本を代表する良質米産地島根県仁多郡で栽培された「もち米」を使い、杵つき製法にて丁寧に搗き上げた丸もちです。煮崩れしにくいので御難煮などにもお使い頂けます。白米と玄米の2種類。

商品コード:125285
本体価格:650円
内容量:380g(約10個)
入数:20 賞味期間:180日



出雲國 仁多丸もち (玄米・約10個)



西日本を代表する良質米産地島根県仁多郡で栽培された「もち米」を使い、杵つき製法にて丁寧に搗き上げた丸もちです。煮崩れしにくいので御難煮などにもお使い頂けます。白米と玄米の2種類。

商品コード:125284
本体価格:700円
内容量:380g(約10個)
入数:20 賞味期間:150日



a.手づくりゴーダチーズ

職人が毎日拭き上げて反転させ、4ヶ月以上熟成させた、マイルドでありながらしっかりとコクが特長です。

商品コード:124127
本体価格:740円
内容量:120g
入数:20 賞味期間:冷蔵120日



b.手づくりカマンブルーチーズ(缶)

カマンベールのとろける食感とマイドな風味を持ったブルーチーズ。

商品コード:124126
本体価格:1,030円 内容量:130g
入数:6 賞味期間:冷蔵120日



c.手づくりカマンベールチーズ(缶)

素朴でありながら奥ゆきのあるとろける食感が特長です。

商品コード:124125
本体価格:1,030円
内容量:135g
入数:6 賞味期間:冷蔵120日



d.カリッとゴーダ

ゴーダチーズの油分と水分を抜いてカリッとした食感に。噛むほどにお口の中にゴーダチーズの風味が広がります。おつまみやおやつ、碎いてサラダのトッピングにも。

商品コード:161160
本体価格:670円 内容量:35g
入数:10 賞味期間:180日



【50周年記念対談Ⅲ】流通・藤田友紀子専務 ②スタッフが幸せであることが出発点



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。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」の藤田友紀子専務に、スタッフ教育に力を入れるわけなどをお聞きしました。

●伝えるべきことを伝えられる人を育てる

中村: 藤田さんはスタッフの教育にも力を入れておられると聞きました。藤田: 私はスタッフが、幸せでないと、どんなにいい食品でもきちんと届けられるはずがないと考えています。だから、まずスタッフが幸せで楽しく仕事ができる仕組みを作りたいと思っています。今は毎月メーカーさんをお呼びして勉強会をしたり、料理教室を季節に2回したり、有機農業塾で農業研修したりしています。

スタッフと一緒に共有して知識を学んでそれを売り場に返していくという試みに力を入れていて、これには手応えを感じています。うちは会社としては一つですが、実際には店長たちは月に1回しか会えません。それが農業研修の畑で店長同士の会話が生まれたり、なかなか会えない新入社員たちと話がけたりします。そもそも、せっかく野菜を扱っているのに土をいじったことがない人がいるのは良くないですね。

中村: 弊社の社員も「植物素材の有機カレールウ」を持参して農業研修に参加させていただきました。ありがとうございます。

藤田: はい。土に触るとみんな心がきれいになるというか(笑)、しかも有機の畑なので土を触っても気持ちがいいし、土を踏むとふかふかしてなんて幸せなんだという気持ちになるんですよ! 1日畑に行くだけで、心が豊かになります。売り場に



戻っても、自分で収穫したもののことはお客様にも話したくなるし、お客様にとっでも聞きたい話ができるようになって、会話のいいきっかけになっています。

料理教室は動物性を使わない野菜料理教室をやっているんですけど、パートさんの参加が多くて、家でやってみようと思わせています。弊社で販売している調味料を使うので、お客様に調味料の使い方を説明しやすくなります。農業研修も料理教室も売り場でお客様と交流する場に生かされていますね。

中村: 見習いたいですね。

藤田: 新しい商品が出るときにメーカーさんがよくいっぱいレシピをつけて来てくださるんですが、「レシピはもうネットに溢れているから、いりません」と言っているんですね。デザイナーやプランナーにお金をかけるなら、レシピではなくて、高いと言われないようなストーリーを、作り手の苦労でもデメリットでさえもいっぱい書いて伝えた方がいいと思います。読んでグッときて、ちょっと情が入って「これ買ってあげたい、作り続けてほしい」と思ってもらえるような商品が求められています。

●今のブームを追うのではなく先駆者として

中村: ところで今、大手の流通さんが主導してオーガニックスーパーが増えています。藤田さんは売り場を経営されているので、当然ある意味商売敵になるわけですが、どう考えていますか?

藤田: 大歓迎です。至近距離でさえなければ、同じ駅でもいいかなと思います。お客様は、この調味料はここ、お米はここと買い分けているので、近くにあってくれた方が、お互いの店で不足している部分を補えて共存できるかなと思います。それからオーガニックフードや自然食品に興味を持つ人がその地域に増えるのも歓迎です。





中村：50年前に創健社が始まった頃、まだ小学生の私は「お父さんは何の仕事をしているの？」と聞かれるのが嫌で嫌でしようがなかったんです。

「自然食品」とか「無添加」なんて言っても「何それ？」って言われてしまうので。50年たって、今やコンビニでもスーパーでも、無添加やオーガニックという文字があふれていますよね。そういう意味では、私たちこの業界の仲間が広めようとしてきたことが、ようやく一つの区切りになったと思うんですよ。

昨年来日した、ジロロモーニ農業協同組合長のジョヴァンニ・バチスタ・ジロロモーニが「目指しているのはオーガニックの先のオーガニックだ」と言っていましたが、我々が目指すのも同じです。

50周年に絡めて言えば、おこがましいですけれど、創健社は30年後、50年後にも日本の食文化の中心にいなければと考えています。世の中の食生活はどう変わっていくか、どう変えていくかということを先読みして商品を出し続けます。それも、50年前同様、みなさんに「何それ？」って言われるくらいでなければいけないと思います。

藤田：先駆者は苦労しますね。まだ世の中には、走りの商品を作らなきゃいけないから、まわりからはなかなか理解されません。でも楽しいですね、それは。「今、ブーム」や「今、注目」を追いかけるのではなくて、それより先ということですね。

中村：そういう節目に来ているのかなと思います。オーガニックという考え方も、今は海外から輸入してきて真似しているだけですが、このままでは日本では根付かないし流行らない。歴史を見していくと、日本は海外から入ってきた文化を1回取り込んでから、日本流にアレンジして出し直すのが得意でしょう？ 創健社は日本独特のオーガニック文化が花開くのを担う先駆者でありたい。それは独りよがりではダメなので、藤田さんをはじめ、みなさんに共

感していただきながら、一緒にやって行かなきゃいけないことだと考えています。

藤田：こんなにいろいろなものが進化しているのにさらに進化するって、どんな方向に行くのかなとすごく楽しみです。それを一緒に考えたり、創健社さんが引っ張って作ってくださったりして商品作りをご一緒できたらと思います。今こうして大手のスーパーでオーガニックのものが売れたるとか、目に触れることが増えてきたのも、創健社さんが一助になっていると思いますし、そういう商品をもっと増やしてほしいですし、私たちもその中から選ばせてもらいながら、一緒に広めたいですね。

中村：ありがとうございます。日本の食のあるべき姿を、少しでも早く現実的に提案します。弊社にてもこだわりやさんにしても、それぞれの競合他社にしても、目指すゴールは同じだと思うので、機が熟したところで手を結ぶ方と協業していくことも考えています。我々がやっていることを、世の中に広めていくとか、例えば日本の農業をもっと発展させていくとか、そういうことが少しでも皆さんと共にできればいいなというふうに思っているので。それは我々が一人でできることではなく、こだわりやさんみたいに消費者のみなさんと接点を持って商品や情報を届けてくださる方々がいて初めてできると考えています。藤田さんやみなさんに、「面白いこと言ってる。面白いもの出してきた」と言われる創健社にしたい、50周年を機に、また新たに100周年に向けて、そういう会社になっていきたいと考えています。今後ともお力添えをよろしくお願ひいたします。

(この項、終わり)

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①

麻布タカノ カフェ飯シ コーンチャウダー150g

国内産のコーン・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かして作った、まろやかでクリーミーなコーンチャウダー。温めるだけでマグカップサイズのスープがお楽しみいただけます。

商品コード: 1111180 税込価格: 303円(本体価格: 280円)

内容量: 150g 入数: 20 賞味期間: 1年



4967728260911

【原材料】野菜〔とうもろこし:遺伝子組換えでない(国内産)、じゃがいも:遺伝子組換えでない(国内産)、たまねぎ(国内産)、にんじん(国内産)、とうもろこしペースト:遺伝子組換えでない(国内産)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ)、クリーム:乳製品(国内産)、全粉乳(国内産)、植物油脂(国内産)、砂糖(国内産)、食塩(国内産)、小麦粉(国内産)、バター(国内産他)、チキンブイヨン(国内産)、でん粉(国内産)、香辛料(インデニシア、マレーシア)〕

麻布タカノ カフェ飯シトマトチャウダー150g

完熟トマトに生クリーム、蔵王産チーズ、バジルを加えて仕上げたクリーミーなショートパスタ入りの具だくさんトマトチャウダーです。

商品コード: 1111182 税込価格: 303円(本体価格: 280円)

内容量: 150g 入数: 20 賞味期間: 1年



4967728260911

【原材料】野菜〔じゃがいも:遺伝子組換えでない(国内産)、たまねぎ(国内産)、キヤウベツ(国内産)、にんにく(国内産)〕、トマトピューレ:5% (国内産)、クリーム:乳製品(国内産)、マカロニ:小麦を含む(国内産)、ひよこまめ(アメリカ、カナダ他)、いんげんまめ(アメリカ、カナダ他)、トマトペースト:2% (ボルトガル)、小麦粉(国内産)、チーズ(蔵王)、植物油脂(国内産)、バター(国内産他)、砂糖(国内産)、食塩(国内産)、香辛料(フランス、インドネシア他)、でん粉(ドイツ)、酵母エキス(タイ)

麻布タカノ カフェ飯シ かぼちゃチャウダー150g

国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かして作った、まろやかでクリーミーなかぼちゃチャウダー。

商品コード: 1111181 税込価格: 303円(本体価格: 280円)

内容量: 150g 入数: 20 賞味期間: 1年



4967728260911

【原材料】野菜〔かぼちゃ(国内産)、じゃがいも:遺伝子組換えでない(国内産)、たまねぎ(国内産)〕、かぼちゃペースト(国内産)、いんげんまめ(アメリカ、カナダ他)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ他)、クリーム:乳製品(国内産)、全粉乳(国内産)、砂糖(国内産)、バター(国内産)、たまねぎエキス(国内産)、でん粉(国内産)、食塩(国内産)、チキンブイヨン(国内産)

ジャフマック 酸酵カムカム+PLUS 300ml

カムカムはペルー原産のフルーツで、植物の中で世界一ビタミンCを多く含む果実といわれています。この酸味の強いカムカム果汁に、アセロラ果汁、レモン果汁を加えて酸酵させ、旨味を引き出しました。果実由来の天然ビタミンCのみを使用した栄養機能食品(ビタミンC)です。(1日30mlでビタミンC栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合(128~360%))

商品コード: 090494 税込価格: 1,620円(本体価格: 1,500円)

内容量: 300ml 入数: 20 賞味期間: 2年



4971969 000539

【原材料】カムカム果汁(ペルー産)、甜菜糖(北海道産)、濃縮果汁(アセロラ、レモン)

