

2019
March

3

通巻553号

LOVE
FOOD
PEACE

SOKEN.SHA News

おいしい時間があふれ出す。創健社

べに花一番高オレイン酸 より使いやすく新発売

“コレステロールゼロ・
オレイン酸豊富”

長年にわたりご愛顧をいただいている「べに花一番高オレイン酸」を、よりお使いいただきやすくするため、おなじみの角型缶から丸形缶(注ぎ口付き)に変更いたします。あわせて内容量も従来の825gから600gに変更いたします。引き続きのご愛顧をお願い申し上げます。

こだわり① 圧搾法一番しづくの高オレイン酸

原材料には現代人のより健康的な油摂取を考え、その特性が注目されているオレイン酸を豊富に含む品種のべに花種子を使用しています。化学溶剤を使用せずに種子を押しつぶした圧搾法一番しづく、フレッシュでマイルドな食用油です。

こだわり② 栄養機能食品(ビタミンE) &
コレステロールゼロ

本品14g(大さじ1杯)で、ビタミンEの栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)の85%を摂取することができます。

ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。

また、コレステロールゼロですので、気になる方にもおすすめです。

こだわり③ 伝統の缶容器をより使いやすく

1972年の発売以来守り続けている缶容器は、中の油を光と外の空気から守り、開封までフレッシュさを保ちます。

注ぎ口を改良し、油切れの良いキャップを付けました。

べに花一番高オレイン酸

商品コード:100180
税込価格:1,059円(本体価格:980円)
内容量:600g 入数:20



【原材料】食用サフラワー油(ハイオレイック)
(国内製造)
*アメリカまたはメキシコ産の種子を使用しています。

*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。



【従来品】

べに花一番高オレイン酸

商品コード:100021
税込価格:1,404円(本体価格:1,300円)
内容量:825g 入数:15



【原材料】食用サフラワー油[(ハイオレイック)]
アメリカ又はメキシコ種子]

*825g品は在庫なくなり次第終売となります。
長らくのご愛顧ありがとうございます。



～「べに花一番」パッケージの移り変わり～

発売以来約50年、「べに花一番」の歴代パッケージをご紹介します。お客様にとって懐かしいと思われるパッケージはどれでしょうか。

第1号

1972年(昭和47年)12月



発売当初は「創健サフラワー油」という商品名でした。

第2号

1973年(昭和48年)9月



「べに花一番」に商品名を変更。後年誰もが知っている「べに花油」の名称は、当社創業者である中村隆男社長が命名したものです。

第3号

1974年(昭和49年)9月



現在のデザインに近い、鮮やかな黄色にべに花写真をレイアウトしたものに変更。このデザインに多くの支持が集まり、人気が急上昇。このデザインも中村隆男社長のアイデアでした。

そして現在のものから
新たなパッケージへ…

「コレステロールゼロ」や「栄養機能食品(ビタミンE)」などの商品特長が増えました。

ジロロモーニ パスタに合う おすすめRECIPE

①お手軽派におすすめ

ベジタブル
パスタソース・
ボロネーゼタイプ

商品コード:122302
本体価格:380円
内容量:140g



つゆの素 ストレート
DE 和風ツナパスタ

商品コード:110200
本体価格:340円
内容量:300ml



三重県産 青さのり 千鳥
DE ネギのパスタ

商品コード:150018
本体価格:555円
内容量:18g



②ちょい足し派におすすめ

さば水煮缶でトマトソースパスタ

有機トマトピューレー+さば水煮



商品コード:129904
本体価格:420円
内容量:350g

トマト&バジルパスタ

有機パスタソーストマト&バジル+松の実



商品コード:129905
本体価格:590円
内容量:300g



商品コード:160905
本体価格:540円
内容量:35g

レタスと塩昆布のあっさりパスタ

茶漬昆布+サラダチキン



商品コード:260181
本体価格:260円
内容量:40g



商品コード:124134
本体価格:320円
内容量:100g



③手づくり派におすすめ

青さのりと桜えびのパスタ



天日干し桜えび
商品コード:150701
本体価格:420円
内容量:5g

中華風餡かけパスタ



商品コード:110867
本体価格:370円
内容量:8g×10袋

【材 料】(2人前)

デュラム小麦
有機スパゲッティ 160g
桜えび 適量
青さのり 適量

オリーブオイル 大さじ1
塩・こしょう 適量

【材 料】(2人前)

デュラム小麦
有機スパゲッティ 160g
豚肉(コマ切れ) 100g
玉ねぎ 1/2個
にんじん 1/2本

キャベツ 3~4枚
オリーブオイル 大さじ1
中華風だし一番 4g(2/1袋)
水溶きかたくり粉 大さじ2
塩・こしょう 適量

【作り方】

- ①鍋に水(分量外)を1.6リットル入れ火にかけ、沸騰したら塩を16g(分量外)を入れ、スパゲッティを6分茹でる。
- ②青さのりは水(分量外)で戻し、水気を切っておく。
- ③フライパンにオリーブオイルを入れ火にかけ、豚肉を炒め、色が変わったらをスライスした玉ねぎ、短冊切りしたにんじん、2cm幅に切ったキャベツを入れ炒める。
- ④③に中華風だし一番と①の茹で汁を150ml入れ、沸騰したら塩・こしょうで味を調える。
- ⑤④に水溶きかたくり粉を混ぜながら加え、とろみが出るまで火にかける。
- ⑥器に①の茹で上がったスパゲッティを盛り付け、④をかけて出来上がり。

【作り方】

- ①鍋に水(分量外)を1.6リットル入れ火にかけ、沸騰したら塩を16g(分量外)を入れ、スパゲッティを7分茹でる。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ火にかけ、豚肉を炒め、色が変わったらをスライスした玉ねぎ、短冊切りしたにんじん、2cm幅に切ったキャベツを入れ炒める。
- ③④に中華風だし一番と①の茹で汁を150ml入れ、沸騰したら塩・こしょうで味を調える。
- ⑤④に水溶きかたくり粉を混ぜながら加え、とろみが出るまで火にかける。
- ⑥器に①の茹で上がったスパゲッティを盛り付け、④をかけて出来上がり。

今月のおすすめ商品(べに花油&なたね油・有機トマト缶)

べに花&なたね油

家庭で揚げ物はキッチンが汚れる、面倒などで敬遠されがちですが、揚げ油の量を少なめにすることで、油の使用量を少なめにできて、処理も楽になります。あげたての美味しさを楽しんでください。



**有機栽培
べに花一番高オレイン酸**
商品コード: 100200
本体価格: 810円
内容量: 500g
賞味期間: 1年



べに花一番 高オレイン酸

商品コード: 100180
本体価格: 980円
内容量: 600g
賞味期間: 2年
*パッケージは開発中のものです。
最終商品と異なる場合がございます。



国内産菜種油
商品コード: 100330
内容量: 450g
本体価格: 840円
賞味期間: 1年

国産五彩ひじきのかき揚げ



【材 料】(3~4人分)

国産五彩ひじき	1/2袋	三つ葉	1/2束
桜えび	適量	天ぷら衣 [薄力粉100g、冷水100ml]	
長ねぎ	1/4本	べに花油または菜種油	適量

【作り方】

- ①水で戻した国産五彩ひじき、長ねぎ、三つ葉、を食べやすい大きさに切ります。(戻し方は詳しくは商品パッケージまたはHPに記載しています。)
- ②ボウルに薄力粉、冷水を加えて粘りがでないようにさくっとませる。
- ③油を鍋に入れ170℃に熱しておく。
- ④①の具材と桜えびを②に適量入れ、おたまやしゃもじを使って③にすべらせるように入れ、途中で上下を返し、色が付くまで揚げる。
- ⑤鍋から取りだし、油を切り、皿に盛り付け出来上がり。塩または天つゆでどうぞ。

トマト缶

有機トマト缶はパスタ、スープなどに便利に利用できますが、他にも様々なレシピに活用できます。今回は、簡単にピラフが作れるレシピをご紹介させていただきます。



有機ホールトマト缶
商品コード: 121508
本体価格: 180円
内容量: 400g(固形量240g)
賞味期間: 810日



有機ダイストマト缶
商品コード: 121509
本体価格: 180円
内容量: 400g(固形量240g)
賞味期間: 810日

簡単!トマト缶ピラフ



【材 料】(2人前)

米	2合
トマト缶(ホール)	1缶
玉ねぎ	80g
トマトケチャップ	大さじ2
にんにく	1片
野菜ブイヨン	2本(10g)
有機プレミアムソース	大さじ1
パルメザンチーズ	適量
パプリカ	適量
塩・こしょう	適量

【作り方】

- ①玉ねぎは薄切り、パプリカは半分に切り、種を取って5mm幅に切っておく。にんにくはみじん切りにする。米を研いで水を切っておく。
- ②炊飯器に米を入れ、トマト缶をトマトを崩しながら入れる。トマトケチャップ、野菜ブイヨン、玉ねぎ、ニンニク、ソースを入れ、2合の目盛りなるよう水を入れ、炊飯器のスイッチを入れる。
- ③炊き上がりに、パプリカを入れ、塩・こしょうで味を調整、器に盛り付け好みでパルメザンチーズをかけて出来上がり。

NEW item

新商品のご案内

たかくら新産業 タスマニアンレザーウッドハニー TA10+

幻のハチミツ「レザーウッドハニー」。抗菌数値「TA10+」は抗菌成分MGO250+相当です。

商品コード: 060095
税込価格: 6,264円(本体価格: 5,800円)
内容量: 250g 入数: 12 賞味期間: 3年

【原材料】はちみつ(オーストラリア)



4 528636 990022

たかくら新産業 タスマニアンレザーウッドハニー TA15+

幻のハチミツ「レザーウッドハニー」。抗菌数値「TA15+」は抗菌成分MGO550+相当です。

商品コード: 060096
税込価格: 9,504円(本体価格: 8,800円)
内容量: 250g 入数: 12 賞味期間: 3年

【原材料】はちみつ(オーストラリア)



4 528636 990039



【50周年記念対談IV】作家・島村菜津さん ④ジーノ・ジロロモーニが教えてくれたもの



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4弾はスローフード運動や、国内外のスローライフの取り組みの紹介者として有名なノンフィクション作家・島村菜津さん。ジロロモーニの故郷イゾラ・デル・ピアーノから始まって、創健社が果たすべき役割について盛り上ります。

●ジーノが築いた楽園イゾラ・デル・ピアーノに学ぶ

中村:島村さんはジーノ・ジロロモーニにも直接取材をされて、著書『スローシティ～世界の均質化と闘うイタリアの小さな町～』の中にもまるまる1章使って紹介していただいて、ありがたく拝読しました(第9章「農村の哲学者ジーノ・ジロロモーニの遺言——マルケ州 イゾラ・デル・ピアーノ」)。ジーノの思い出やジロロモーニブランドについてお考えをお聞かせください。

島村:ジーノの農業協同組合の周辺は楽園です。パスタ工場も丘の上にエコ建築で作ってらして、しみじみ良さが分かります。おいしいものを作っているだけでなく、その先には意図された環境作りがあって、10年20年かけてあの一帯が理屈抜きできれいな景観に仕上がってます。世界遺産の町ウルビーノの近くにふさわしい美しさですよね。創健社さんは、そういう場所をたくさん味方に持っているわけだから、もっとこれ見よがしにアピールできたらいいのかなと思います。これは一消費者の立場での考え方ですが、これから、クオリティーの高いオーガニックで大切なのは、作っている場所がありありと見えるということかなと思っています。

中村:私は島村さんほどイタリアについて詳しくありませんが、個人的にイタリアを訪れた中では、イゾラ・デル・ピアーノの風景はひとくわ印象に残っていますし、現地の宿泊施設兼レストラン「ロカンダ・ジロロモーニ」で食べるよりおいしいものは今のところ見つかっていません。

島村:はるか地平線まで邪魔な人工物が全くない、あの抜けのいい丘陵地が目の前にあって、しかもビジネスと文化



『スローシティ 世界の均質化と闘うイタリアの小さな町』を手に

のバランスも良くて、あれに勝つ場所はそんなにありません。ジーノはコンサートだけでも300回以上やっているんですね。錚々たるメンバーが来ていて、哲学者のイリイチや、イタリアで大人気のミュージシャン、ジョヴァノッティなんか通っていたんですよ。

あの村は文化のパワースポットで、そういう場所が本当においしいものを作る場所であって、おいしいものを人にわかつてもらう場所であって、環境作りの場所であって、どんな宗教の人も喧嘩せずにいられる場所を作りたいと思って、ジーノはまちづくりをしてきて、子どもたちがあとを継いでいるという、すごく面白い場所です。おいしいものを子どもたちや孫の世代に残したいという場所の理想的なモデルだと思います。



中村:食べ物は実際に食べてもらうのが一番ですので、ここアーペの島田シェフにご協力いただいて、最高のジロロモーニが食べられるレストランを目指していただいている。もともと島田シェフは、オーガニック野菜を農家と契約して、おいしい自家製パンを焼くなど、原材料からこだわっておられるんです。

島村:この『ブレードランナー』の新作みたいな外観の建物で(笑)、オーガニックな取り組みをきちんとやっているという意外性も素晴らしいですね。今、世間では少子高齢化など暗い未来の話ばかりしますが、私はむしろ日本はそれなりの風格のある成熟した社会を作つて行けばいいと思うんですよ。ファストフードばかりの場所になると心にもよろしくないですが、アーペのようなお店が増えるといいと思います。例えばここでなら、友達だけのごはん会をやりながらじっくり時間をかけて食べ物の価値を伝えられます。イタリア人

は、80～90年代に、こういう場を増やすことにすごく力を入れて来たことで農村が豊かになったんです。今、日本にもその動きが出て来ています。「え、こんな場所に?」という所に、とてつもなく素晴らしいお店がポンとでき始めて、ちょっといい感じになって来たと思っています。ですから今度は都会にも発信力が強いこういう場所が増えてほしいですし、創健社さんにもぜひ応援してほしいです。

中村:ありがとうございます。島田シェフには実際にイゾラ・デル・ピアーノに行っていただいて「ロカンダ・ジロロモニー」のシェフと一緒に料理をつくるなど交流して、ジロロモニーの本場の味を研修してマスターされているんですよ。

●場を作り、仲間を増やし、物語で伝える

島村:そういうえば、ジーノは生前、「ビンラディンの思いはわからなくなはないけれど、世界を変えるのにあんなやり方をしなくていい。僕らの仲間がお店を1000軒作るだけのお金を出してくれたら、世界を変えるのに」と言っていました。場所を作るのは大事です。一息ついて、おいしいもの食べたり、おいしいコーヒーを飲みながら語り合ったり議論したりする場所があれば、伝えたいことを伝えられます。ここ(アーペ)には感動しましたよ。農家だけでなく、こういうお店も応援していきましょう。

ジーノが教えてくれたことはそういうことだったのかなというのが、なんか今、わかつてきたというか。体にいいものを食べることで、自分も家族も元気になるだけでなく、地域も元気に出来るし、故郷に子供たちがちゃんと帰ってこれて、そこには仕事があって、いい空気が吸えてというのが終着点なのかなと感じています。

中村:そういう思いや大切にしているものを、日本人の心にも自然とじわっと染み入るようにすることが大事ですね。島田さんのようにそれを言葉にするのか、あるいは映像で伝えるのか、弊社で言えば商品にするのかということですね。何か創健社に対してアドバイスがあれば、ぜひお聞かせください。

島村:はい。この2、3年間、イタリアはオーガニックの消費率がすごく増えています。EUも熱心で、イタリアの政府も補助金を出しています。シチリアでもものすごく増えています。イタリアが経済難という状況は変わりませんし、ミラノなどの大都会でも生活が厳しい人はたくさんいます。それでも「量を減らしてもいいものを食べよう」という志向が増えています。

スローフードのような価値観は、経済状態には関係なく、ずっと続けていくと、どこかでスイッチがちゃんと入って、染み込んでいくのかなという実感があります。ジーノの現場を見てしまったら、あのパスタの価値は、現場の絵とセットで、浮かびますよね。だからそういう、消費者を増やしていく。仲間を増やす感じですけれど。それが一番強いと思います。

中村:実は、創健社でも今まさに仲間を増やすということを話しています。50周年を機に、50年後の100周年に向けて新しい提案をしようと話していますが、弊社が一人でできることと、生産者さんや製造者さんや流通のみなさん、そして島村さんのような文化としての食を考えくださる方とご

一緒に議論したり、場合によっては競い合いながら見つけていくものだと考えています。

島村:あと一つ私からお願ひがあります。福岡の姉の家のすぐ近くにあるスーパーにジロロモニー・コーナーがございます。POPもつくってオレンジで統一して、レジのすぐ横にいい感じに頑張って作ってくれているんですが、見ていて何か物足りないんです。プラスアルファで何かをやっていただきたいと感じました。頑張っているジーノのクオリティを伝えるツールがほしいです。



旅行で一回イタリアを訪れたぐらいでは、他のオーガニックパスタとの違いはわかりません。どちらもオーガニックと書いてあつたら安い方を選んでしまいます。大事なのはジロロモニーのすみや奥行きを見せていく物語です。お店でテイスティングの会をするのもいいですし、小冊子などで、どんな場所でどんな風景を作りながら、商品を作っているのかが一目でわかるようなものがあつてもいいのかもしれませんと思います。

中村:ありがとうございます。まだまだ不足している部分だと痛感しています。

島村:私はとにかく現場を知っている人を増やさないといけないと考えています。そのために日本の環境保全型のものづくりをしている人や、継ぐ人が少ない中で頑張っている漁師さんの現状などを伝えたい。そのためにはおいしいグルメツアーやなんでも、一回現場に足を運ぶ人を増やしたいので、出来るだけそういうものを書いて行きます。

イタリア好きな日本人も、トスカーナやベネチアなどお決まりのところに行きがちです。実際には私は毎年行くほどに知らない世界を見つけますし、まだまだイタリアをよく知っているなんて言えません。ですから、本当においしいものを食べるための「特別な二度目の旅」を提案したいと考えています。それに合わせて、ジーノのところにもまた行きたいな、と思っています。

中村:心強いです。私たちもこれからも商品の背景にある作り手たちの物語を発信していきたいと思いますし、同時に、50年から先の20年後、30年後に常識となっているような食のコンセプトを発見して、プロデュースしていきたいと考えています。これからいろいろアドバイスいただければ幸いですし、島田さんの発信を我々も微力ながら応援させていただきます。

(この項、終わり)

島村菜津さん:



ノンフィクション作家。福岡県出身。東京藝術大学芸術学科卒業。イタリアの食を紹介した『スローフードな人生!—イタリアの食卓から始まる』(新潮文庫)は日本におけるスローフード運動のきっかけとなった本。著書に『フィレンツェ連続殺人』(新潮社、共著)、『エクソシストとの対話』(小学館、21世紀国際ノンフィクション大賞優秀賞)、『スローフードな日本!』(新潮社)、ジーノ・ジロロモニーへのインタビューを含む『スローシティ~世界の均質化と闘うイタリアの小さな町』(光文社新書)他。最新作は『ジョージアのケヴェリワインと食文化:母なる大地が育てる世界最古のワイン伝統製法』(誠文堂新光社、共著)

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

価格変更

◎創健社 五穀せんべい しお味 90g(商品コード160434)本体価格:旧)280円→新)290円	手造り農場 玄米せんべい白胡麻 100g(商品コード160349)本体価格:旧)240円→新)270円	4月1日より
手造り農場 玄米せんべい黒胡麻 100g(商品コード160350)本体価格:旧)240円→新)270円	長崎県うどん 134g(めん100g、スープ17g×2)(商品コード140057)本体価格:旧)310円→新)330円	
翁豆(おきな豆) 170g(商品コード160312)本体価格:旧)360円→新)400円	揚げ小丸 100g(商品コード160238)本体価格:旧)200円→新)220円	
◎加藤製菓 大粒かきの種 120g(商品コード160356)本体価格:旧)380円→新)440円	味の母(みりんタイプ) 300ml(商品コード119505)本体価格:旧)395円→新)430円	3月1日より
◎味泉 ライスクラッカー オニオン&ペパー 80g(商品コード160626)本体価格:旧)320円→新)331円	ライスクラッカートマト&バジル 80g(商品コード160627)本体価格:旧)320円→新)331円	
◎味の一部 酢味の母(みりんタイプ) 300ml(商品コード119505)本体価格:旧)395円→新)430円	味の母(みりんタイプ) 720ml(商品コード110401)本体価格:旧)750円→新)810円	4月1日より
◎富士食品 ほうじ黒豆粉 200g(商品コード130036)本体価格:旧)720円→新)740円	味の母(みりんタイプ) 1.8リットル(商品コード250512)本体価格:旧)1,600円→新)1,730円	
国内産 十六穀米 300g(商品コード130218)本体価格:旧)720円→新)740円	七穀フレーク(黒米入り) 220g(商品コード120810)(直送)本体価格:旧)720円→新)740円	4月1日より
原料価格高騰の為価格を変更いたします。		

価格、内容量、商品コード、JANコード変更

◎笛木醤油 醬油屋のせんべい われせん 135g(商品コード160306)

価格、内容量変更の為、商品コード及びJANコードも変更になります。本体価格:旧)360円→新)370円、内容量:旧)135g→新)125g、商品コード:旧)160306→新)161466、JANコード:旧)497729700294→新)4977229700515 3月製造分より

表示変更

◎太田油脂 MS ソフトな魚せん 21g(2枚×7袋)(商品コード162130)3月上旬以降

外袋デザイン及び表示内容が変更になります。(主な変更点)・ブランドロゴ(maruta)にマーク追加。・商品特長の文言を一部変更。・食品表示法に則った表示へ変更。・製造所表記の追加。・原材料表示の一部変更。・栄養成分表示の変更。・お問い合わせ先の表記変更。・コンタミネーションの一部変更。・「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。

◎太田油脂 MS ミニビスケット 100g(商品コード162068)3月上旬以降

MS のりのびスイカット 88g(商品コード162110)(直送)3月出荷分より

外袋デザイン及び表示内容が変更になります。(主な変更点)・ブランドロゴ(maruta)にマーク追加。・対象年齢アイコンの追加。・7大アレルゲン使用有無アイコンの追加。・商品特長の文言を一部変更。・原材料表示の一歩変更。・栄養成分表示の変更。・印字位置を変更。・お問い合わせ先の表記変更。・「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。

◎たかくら新業界 メイドオーフォーカニクスマカハニー+アレンジフレー オレンジ味 25ml(商品コード191238)

有機JAS認定機関変更に伴う、パッケージ(本体および外袋)の表示内容が変更になります。JASマーク認定機関:旧)ACO→新)OCIA、原材料:旧)アルテア根エキス→新)有機アルテア根エキス、オーガニック配合率表記を非表示に変更。3月1日以降

◎ニューミクロス ヨーグルメイトソフト 90g(商品コード423067)(直送)

ヨーグルメイト ソフト 90g×6(商品コード423068)(直送)

食品表示法の施行に伴い、表示の一部が変更になります。カプ部:・原材料名に原料原産地表示を適用。・栄養成分表示を変更。・包材材質表示方法の変更。正面下部に「イラストはイメージです。」を明記。6P台紙部:・商品文言の一部変更。・ロゴ削除。・原材料名に原料原産地表示を適用。・栄養成分表示を変更。

入数、商品コード、ケースサイズ、ケース重量変更

◎創健社 お湯かけ麺 チキンしようゆラーメン 75g(商品コード140765)

商品コード:旧)140765→新)148033、ケース重量:旧)1,194g→新)1,800g

◎創健社 お湯かけ麺 コラーゲン味噌ラーメン 75g(商品コード140756)

商品コード:旧)140756→新)148035、ケース重量:旧)1,200g→新)1,800g

◎創健社 お湯かけ麺 シーフードしおラーメン 73g(商品コード140766)

商品コード:旧)140766→新)148034、ケース重量:旧)1,133g→新)1,760g

◎創健社 お湯かけ麺 豆乳カレーラーメン 79g(商品コード140767)

商品コード:旧)140767→新)148036、ケース重量:旧)1,260g→新)1,880g

◎創健社 お湯かけ麺 マツコハニー+アレンジフレー オレンジ味 25ml(商品コード140758)

商品コード:旧)140758→新)148032、ケース重量:旧)1,250g→新)1,920g

◎創健社 お湯かけ麺 ウカめうどん 72g(商品コード140759)

商品コード:旧)140759→新)148031、ケース重量:旧)1,180g→新)1,740g

◎創健社 お湯かけ麺 ウカめうどん 72g(商品コード140757)

商品コード:旧)140757→新)148029、ケース重量:旧)1,180g→新)1,740g

◎創健社 お湯かけ麺 鳥南ばん味そば 71g(商品コード140760)

商品コード:旧)140760→新)148030、ケース重量:旧)1,170g→新)1,720g

製造工場における包装資材の規格統一により、商品入数を12個入から20個入に変更することにより、商品コード、ケースサイズ、ケース重量が変更になります。(ケース入数、サイズは各品共通です。[入数:旧)12→新)20、ケースサイズ:旧)285×250×150(mm)→新)450×270×165(mm)])2月下旬以降

内容量、商品コード、JANコード変更

◎創健社 メイシーチャン™のおりにいり 野菜のせんべい 55g(商品コード161503)

内容量:旧)55g→新)48g、商品コード:旧)161503→新)161536、JANコード:旧)4901735019373→新)4901735023561

◎創健社 メイシーチャン™のおりにいり 海藻のせんべい 50g(商品コード161504)

内容量:旧)50g→新)43g、商品コード:旧)161504→新)161537、JANコード:旧)4901735019403→新)4901735023578

原料価格高騰の為内容量を変更いたします。変更に伴いまして、商品コード、JANコードが変更になります。4月以降製造分より

容器、内容量、商品コード、JANコード、入数変更

◎鈴木養蜂場 おいしいとこ採りの純粹蜂蜜 アカシア 450g(商品コード060281)

蜜切の良いワンプッシュ倒立タイプのポリ容器に変更し内容量が変わります。容器:旧)ガラス瓶→新)倒立ポリ容器、内容量:旧)450g→新)500g、商品コード:旧)060281→新)060327、JANコード:旧)4905609200119→新)4905609200133、入数:旧)24→新)24(6×4) 3月頃

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

お休みさせていただきます。

ホームページでバ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バックナンバーをご覧いただけます。

内容量変更

◎ジャフマック 砂丘らっきょう 甘酢漬 115g(商品コード120214)

砂丘らっきょう ピリ辛 115g(商品コード120256)

原料価格高騰の為内容量が変更になります。内容量:旧)115g→新)110g 4月以降

賞味期限印字方法変更

◎創健社 まりこの紅茶 500ml(商品コード090952)

緑茶 500ml(商品コード090953)

賞味期限印字の西暦が4桁印字に変更になります。賞味期限印字:旧)西暦2桁月日(例190117)→新)西暦4桁月日(例2019.01.17)

賞味期限表示方法変更

◎太陽食品 全商品

賞味期限表示方法が変更になります。賞味期限:旧)年月日表示(例2020.3.1/記号)→新)年表示(例2020.3/記号) 3月1日製造分より

賞味期間変更

◎サンサス きねうち十割ざるそば 410g(商品コード140413)(直送)

きねうち十割日本そば 340g(商品コード140414)(直送)

きねうち十割ざるそば 135g(商品コード140425)(直送)

きねうち十割日本そば 135g(商品コード140426)(直送)

きねうち十割そば 150g(商品コード140408)(直送)

保存試験の結果をもとに賞味期間が変更になります。賞味期間:旧)60日→新)90日 3月11日製造分より

ラママーク変更

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

新しいラママークに変更になります。またJANコード表示位置が変更になりました。

パッケージ変更

◎ホクレン てんさい糖 650g(商品コード450343)

数量限定でホクレン創立100周年記念パッケージに変更になります。4月1日より

生産工場、有機JASマーク位置、栄養成分表示変更

◎ココウェル エキストラバージンコナッツオイル(エクスペラー) 360g(商品コード100404)

エキストラバージンコナッツオイル(エクスペラー) 225g(商品コード100406)(直送)

生産工場が変更になります。生産工場:旧)株式会社コーワ→新)株式会社平田農園 6月上旬頃

表示、パッケージデザイン変更

◎サンコー 元気 ミレービスケツ 160g(商品コード530693)(直送)

元気 野菜入ソーフティ 27g(30袋)(商品コード530626)(直送)

元気 ミニ玄米おこし 30個(商品コード530751)(直送)

元気 ふ菓子 20本(商品コード530744)(直送)

元気 鉄力カルウエハース チョコレート 30枚(商品コード530769)(直送)

元気 カリボテミニ 7g×1袋(商品コード530777)(直送)

元気 なかよしせんべい 15枚(商品コード530770)(直送)

元気 野菜ミックス 40枚(商品コード530758)(直送)

元気 あまからせんべい 30枚(商品コード530752)(直送)

元気 ミニ小魚せん 2枚×30個(商品コード530759)(直送)

元気 ミニカッブケーキ 20個(商品コード530743)(直送)

食品表示法の施行に伴い、表示を変更し、パッケージデザインも変更になります。3月21日以降製造分より

休止のお知らせ

◎小泉食品 LLおでん 400g(商品コード120445)

◎ジャフマック おでん(2人前) 600g(固形量300g)(商品コード121789)

◎日東醸造 寄せ鍋つゆ 600g(商品コード110573)

チゲ鍋つゆ 600g(商品コード110574)

旨塩鍋つゆの素 600g(商品コード110575)

◎まるやま農場 やわらかほいしいも 150g(商品コード160904)

◎アスフルンド VIVANI オーガニックダーチョコレート オレンジ味 100g(商品コード167001)

VIVANI オーガニックダーチョコレート クランベリー 100g(商品コード167003)

VIVANI オーガニックミルクチョコレートバー アーモンドオレンジ 35g(商品コード167024)

VIVANI オーガニックダーチョコレートバー ブラックチェリー 35g(商品コード167025)

VIVANI タークリルミクルココロート50% 80g(商品コード167030)

VIVANI ウィンターチョコレート 100g(商品コード167032)

VIVANI オーガニックミルクチョコレートバー ストロベリーワッフル 35g(商品コード167041)

VIVANI オーガニックミルクチョコレートバー コーンフレーク 35g(商品コード167042)

VIVANI オーガニックダーチョコレート アーモンド 100g(商品コード167046)

現在庫無くなり次第休止になります。

◎アスフルンド サハラ・スナック ザクロビスタオ 113g(商品コード167012)

サハラ・スナック クラシックフルーツ&ナッツ 42.5g(商品コード167016)

原料調達が困難な為、休止になりました。再開時期は未定です。

終売のお知らせ

◎たかくら新業界 マヌカハニー+アレンジフレー オレンジ味 100g(商品コード191277)

マヌカハニー+アレンジフレー はちみつトライアルセット ミント味(商品コード191278)

在庫無くなり次第販売が終了になります。

◎アリモト 有機玄米でつくったポンゼハーブ 60g(商品コード161369)(直送)

メーカー在庫無くなり次第販売が終了になります。

◎三育フーズ 穀物小町 200g(商品コード160137)(直送)

オールフルーツブルーベリージャム 150g(商品コード120724)(直送)

オールフルーツいちごジャム 150g(商品コード120726)(直送)

黒ゴマクッキー 70g(商品コード161815)(直送)

アップルパイ 60g(商品コード160404)(直送)

レーズンパイ 60g(商品コード160405)(直送)

黒ゴマババロア 80g(商品コード445102)(直送)

アーモンドババロア 80g(商品コード161812)(直送)

青椒肉絲の素 100g(商品コード120838)(直送)

回鍋肉の素 100g(商品コード120839)(直送)

デミグラス風ソース 100g(商品コード120896)(直送)

黒ゴマチョコレート 135g(商品コード122205)(直送)

販売が終了しました。

◎三育フーズ ソイヤラック 元気な子 425g(商品コード445087)(直送)

ソイヤラック ネオストレート 250g(商品コード440913)(直送)

</div