

2019
April

4

通巻554号

LOVE
FOOD
PEACE

SOKEN.SHA News



おいしい時間があふれ出す。 創健社

お米でつくった本格カレールウ リニューアル

“新潟県産米使用・植物素材100%”

ご愛顧をいただきしております「お米でつくった本格カレールウ」を、よりお客様に商品特長をお伝えするため、商品リニューアルいたします。

リニューアル① 商品名&パッケージ

商品名をよりわかりやすく「米粉でつくった本格カレールウ中辛」にあらためると共に、パッケージデザインを変更いたします。また、あわせてパッケージの材質の見直しを行ない、高級感と品質保持向上の観点より従来のプラ袋からアルミ袋に変更いたします。

リニューアル② 使用原材料の変更&味の向上

従来品に使用していた粉末醤油などの調味料や果汁の見直しを行ない、中辛タイプのカレーとしてのおいしさをより追求しました。もちろん従来品と同じ新潟県産米粉を使用し、植物素材100%で仕上げました。動物性原料・化学調味料は使用しておりません。

米粉でつくった
本格カレールウ
商品コード:111136
税込価格:432円
(本体価格:400円)
内容量:135g
入数:40
賞味期間:240日



【原材料】植物油脂(パーム油(国内製造)、有機ペニ花油(アメリカ製造))、米粉(米(新潟県))、砂糖、カレー粉、食塩、馬鈴薯澱粉、酵母エキス、りんご果汁、トマトパウダー、香辛料

*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】

お米でつくった
本格カレールウ
商品コード:111128
税込価格:432円
(本体価格:400円)
内容量:135g
入数:40
賞味期間:240日



【原材料】植物油脂(パーム油)、米粉、砂糖、カレー粉、食塩、馬鈴薯でん粉、調味料(酵母エキス、粉末醤油、麦芽エキス)、果汁(パインアップル、マンゴー、パパイヤ)、トマトパウダー



*従来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。

今月のおすすめ商品(新茶)

ご予約承り中!

2019年5月20日(月)まで

-京都 宇治- 有機栽培茶



標高500mの高原で
栽培しているので成長はゆっくり。
その分じっくり旨みを蓄えました。

今だけ
10%増量!



京都府環境にやさしい
農業コンクール優秀賞受賞

童仙房 新茶 有機上煎茶

童仙房茶舗が2019年一番最初に摘める走り新茶。さわやかな香り・濃厚な旨み・渋みを楽しんで頂ける旬のお茶。

この時期だけの予約限定品です。

商品コード:080459

税込価格:1,437円(本体価格:1,330円) 内容量:110g

【原材料】有機緑茶(京都府産)

商品のお届け

2019年6月3日(月)より随時

※天候により予定日から前後する場合がございます。

[童仙房 新茶 有機上煎茶のお茶の入れ方]

お湯を70℃くらいまで冷ましたもので抽出してください。熱いお湯で入れると渋みが先に出てしまい本来の旨みが味わえません。飲んだ時にすぐに旨みを感じないかもしれません、あとから口の中に甘味とお茶の香りが広がってくるようなお茶に仕上げています。

有機茶栽培の一年



こだわりの新茶有機上煎茶

六代目が無農薬・有機栽培を決意・開始して30年以上経ちました。それ以来、農薬・化学肥料は一切使わず作っています。当園は標高が高いため茶摘みは少し遅く5月中旬以降ですが新茶のさわやかな味と香りをお楽しみ頂けると思います。是非、童仙房茶舗のお茶をご賞味ください。



七代目園主 布施田 雅浩

1980年より有機栽培で宇治茶を生産・製造しています。

創業 明治4年

童仙房茶舗

“稀少”を味わう! 喜界島粗糖のはなし



喜界島粗糖について話し出せば止まりません。

例えば「喜界島粗糖ってどんな味?」という話。喜界島の人々は、この砂糖のことを「ミリンいらず」と呼んでいるそうですが、なぜかわかりますか? それから「原料糖って何?」という話題も面白いですよ。とても稀少な存在だということがわかります。「そもそも喜界島ってどんなところ?」という話も興味深いです。「日本で最も美しい村」「地下ダム」なんて気になるキーワードがいっぱい。今日はそんなおしゃべりにお付き合いください。

●喜界島粗糖ってどんな味?



地元の島民のみなさんが「ミリンいらず」と呼ぶ喜界島粗糖。煮物を作るときにミリンを使わなくてもこの粗糖を入れるだけで十分においしくできるからです。なぜミリンがなくてもおいしくできるのかというと、粗糖には、ミネラルなどさまざまな成分が含まれていて、独特のコクがあるからです。ワインなどでよく使うキーワードに「テロワール」

という言葉がありますが、喜界島粗糖では、まさしく喜界島という島の土壤や地形、気候などの環境の味、テロワールを味わえるのです。

成分を見ると、微量ですが、水分、たんぱく質、灰分、ナトリウム、塩分、カルシウム、鉄などを含んでいます。精製された白い砂糖ではこういったものを「雑味」として取り除いていきますが、喜界島という土地の味わいはまさしくその「雑味」の中に入っているというわけです。創健社では袋詰めする前にこの原料糖を広げ、目視の手作業で蜜玉などを取り除き商品として仕上げています。

ミリンいらずと呼ぶだけあって、煮物だけでなく、さまざまな料理に活用されます。創健社では自社商品の原材料として使用しているものもあります。そのほか、めんつゆなどにもぴったりです。料理研究家・枝元なほみさんも「これで作るシロップは極上」と褒めてくださっています。

●原料糖って何?

では、そんなにおいしい原料糖をあまり見かけないのはなぜなのでしょうか。実は、そこにはちゃんと理由があります。原料糖というものは「本来はあまり出回らないもの」と位置づけられているのです。

砂糖と聞くと白い砂糖を思い浮かべる人が多いと思いますが、原料糖はその名の通り、原料として流通するのが一般的です。けれども、喜界島の人々は昔からこの原料糖を日常的に利用してきました。



そこで「9割は原料として販売し、1割はそのまま使う」というルールが生まれました。もちろんその1割の中には島民のみなさんが日常に使うものが含まれています。ですから島外に出て行く分量はさらに少なくなってしまいます。さらに前述の通り、ケチャップやドレッシングや缶詰などに活用するので、「喜界島粗糖」として目にできるものは数に限りがあるのです。

もう一つ、喜界島粗糖が稀少な存在だという理由があります。



精製された白い砂糖の原料の大部分は輸入された原料糖です。日本で生産される原料糖はごく一部にすぎません。そしてこれらは混ぜ合わせて精製されるので、この時点で「砂糖の生産地」というものはわからなくなってしまいます。だから、いま口にしている砂糖の産地を知りたくても調べる方法はありません。その点、「喜界島粗糖」のように生産地がはっきりしている砂糖は、極めて珍しいわけです。

「原料糖のまま手に入る」ということと、「原料糖のままだから生産地がはっきりしている」ということ。この2点で喜界島粗糖は稀少な存在になっているのです。

●喜界島ってどんなところ?

では、その喜界島粗糖の生産地、喜界島はどんな場所でしょうか?

喜界島は奄美大島の東方22km、鹿児島県と沖縄本島のちょうど真ん中あたりの海上に位置する島です。全島ほとんどがサンゴを起源とする石灰岩で出来ています。約12万年前に島として現れたとみられ、現在も年間2mm隆起を続けています。



[最も美しい村]日本で最も美しい村連合に認定されていますが、その定義は“最も美しい村とは、人の営みが生み出した美しさであり、その土地でなければ経験できない独自の景観や地域文化を持つ村です。”とあります。ただ自然が残っているだけでなく、いかに人間たちが叡智を使って自然と社会の共生に取り組んでいるかが大きな基準となっていて、喜界島もそれにあてはまるわけです。

[基幹産業]台風の通り道に当たることもあり、強い風雨で倒されてもまた起き上がるサトウキビは栽培に適しており、サトウキビの栽培と原料糖の製造は島の基幹産業となっています。最も高いところで標高203mと起伏が少なく平坦な地形や土壌の質もサトウキビの栽培に向いており、奄美諸島で最も多くサトウキビを収穫しています。原

生林などはあまり残っておらず、サトウキビ畑の風景が延々と続くのが特長です。

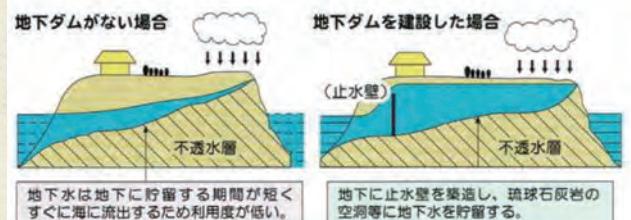
[地質と水不足]島は地表から20~40mをサンゴ起源の琉球石灰岩が覆っています。水を通しやすい石灰岩の層の下には砂岩と泥岩でできた不透水層があり、地中にしみ込んだ雨水は不透水層の上の石灰岩の隙間にたまりますが、滞留時間は短くすぐに海へと流れ出します。地表水が乏しいことと、サトウキビの成長期に干ばつに見舞われることが多く、もともと喜界島は恒常的な水不足に悩まされてきました。



[地下ダム]地中にしみ込んだ水がすぐに海に出て行ってしまわないように、地中に壁(止水壁)を作り、琉球石灰岩の隙間に水を貯留する計画が進められ、2003年いわゆる「地下ダム」が完成しました。これによってかんがい施設の整備が進み、サトウキビの品質も向上し、収量も安定するようになりました。さらに水を利用した収益性の高い農作物を導入した多様な農業の展開が可能になりました。地表部のオオゴマダラ(蝶)の生息地に悪影響が出ないよう配慮した工事も「最も美しい村」につながる取り組みです。

地下水となって浸透し、海に流出していた水を地下に巨大なプールを造り水資源とした。

そこで、このような恒常的な水不足を解消するために、大規模な地下ダムとしては国内2例目となる地下ダムが建設されました。



島の地層は、下層に島尻層と呼ばれる不透水性の基盤があり、その上層を厚さ20m~40mの琉球石灰岩が覆っています。琉球石灰岩は多孔質で透水性がよく、降った雨が速やかに地下に浸透します。この地層に地下ダム(止水壁)を構築して、地下水の流れを堰き止め、琉球石灰岩の隙間に水を貯めるものです。

[命の水]このように地下水は島民にとって、まさに命の水です。この大切な水は汚してはならないという考えのもとに、農業でも農薬を極力使わない工夫が行われています。その代表がフェロモントラップで、害虫のメスのフェロモンを入れたトラップ(わな)を仕掛け、オスを捕獲して繁殖を防止しています。

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

価格変更 原材料などの高騰により価格が変更になります。

◎創健社 ナチュラルナツ 実の35g(商品コード160905)	本体価格:旧)540円→新)570円
パンケーキ ノーハイミックス 砂糖使用(レギュラー) 400g(商品コード130491)	本体価格:旧)400円→新)410円
パンケーキ ノーハイミックス 砂糖不使用(フレン) 400g(商品コード130492)	本体価格:旧)390円→新)400円
有機即席ラーメン(スープなし) 75g(商品コード140019)	本体価格:旧)138円→新)143円
有機ノンフライ醤油ラーメン 110g(商品コード140761)	本体価格:旧)230円→新)235円
有機ノンフライ味噌ラーメン 121g(商品コード140762)	本体価格:旧)230円→新)235円
有機ノンフライ塩ラーメン 110g(商品コード140763)	本体価格:旧)175円→新)180円
お湯かけ麺 チキンしょうゆラーメン 75g(商品コード148033)	本体価格:旧)180円→新)185円
お湯かけ麺 シーフードラーメン 73g(商品コード148034)	本体価格:旧)175円→新)180円
お湯かけ麺 乳乳カレーラーメン 75g(商品コード148036)	本体価格:旧)175円→新)180円
お湯かけ麺 わかめそば 72g(商品コード148029)	本体価格:旧)150円→新)155円
お湯かけ麺 鳥南ばん味そば 71g(商品コード148030)	本体価格:旧)180円→新)185円
お湯かけ麺 コラーゲン味噌ラーメン 75g(商品コード148035)	本体価格:旧)180円→新)185円
お湯かけ麺 わかめうどん 72g(商品コード148031)	本体価格:旧)150円→新)155円
お湯かけ麺 植物素材カラーラー 81g(商品コード148032)	本体価格:旧)150円→新)155円
醤油らーめん 99.5g(商品コード148020)	本体価格:旧)160円→新)165円
味噌らーめん 104g(商品コード148021)	本体価格:旧)150円→新)155円
塩らーめん 102g(商品コード148022)	本体価格:旧)150円→新)155円
ソース焼そば 111.5g(商品コード140385)	本体価格:旧)180円→新)185円
博多風らーめん 106g(商品コード148023)	本体価格:旧)180円→新)185円
四川風らーめん 111g(商品コード140007)	本体価格:旧)180円→新)185円
海鮮らーめん 102g(商品コード140008)	本体価格:旧)180円→新)185円
発芽玄米らーめん 103g(商品コード140006)	本体価格:旧)180円→新)185円
◎北村物産 伊勢志摩産 さざみあら味 30g(商品コード150004)	本体価格:旧)277円→新)356円
◎げんきタウン シリアル・バー 10枚(商品コード450560)(直送)	4月1日より
玄米・バー 10枚(商品コード450562)(直送)	本体価格:旧)360円→新)380円
どうぶつしつけっこ 12枚(商品コード450511)(直送)	本体価格:旧)300円→新)330円
げんき野菜にんじんクリッパー 80g(商品コード450451)(直送)	本体価格:旧)280円→新)300円
ココナッツスティック 80g(商品コード450460)(直送)	本体価格:旧)280円→新)300円
おさつすくい 80g(商品コード450450)(直送)	本体価格:旧)280円→新)300円
バリバリおもちゃん 44g(商品コード450449)(直送)	本体価格:旧)250円→新)280円
バリバリココナッツ 44g(商品コード450448)(直送)	4月1日より
お米とさつま芋クリッキー 40g(商品コード450522)(直送)	本体価格:旧)290円→新)320円
お米とんじんクリッキー 40g(商品コード450614)(直送)	本体価格:旧)290円→新)320円
パウンドケーキミックス ささみ芋&ひな 120g(商品コード1450490)(直送)	本体価格:旧)480円→新)500円
パウンドケーキミックス お米&さつま芋 120g(商品コード450469)(直送)	本体価格:旧)480円→新)500円
ひえとかぼちゃひえすくと 35g(商品コード450557)(直送)	本体価格:旧)250円→新)280円
ひえとかぼちゃひえすくと 35g(商品コード450584)(直送)	本体価格:旧)250円→新)280円
◎マルアイ食品 麺屋甚平熟成ぬか床 1kg(商品コード110855)(直送)	本体価格:旧)500円→新)550円
麺屋甚平熟成ぬか床 容器 2kg(商品コード110856)(直送)	本体価格:旧)1300円→新)1400円
◎創健社 のルースUV 15g(商品コード170925)(直送)	5月1日より
◎日東醸造 三河白だし 400ml(商品コード110518)	本体価格:旧)3200円→新)3500円
卵焼きのもと 150ml(商品コード110519)	本体価格:旧)180円→新)190円
寄せ鍋つゆ 600g(商品コード110573)	6月1日より
チゲ鍋つゆ 600g(商品コード110574)	本体価格:旧)580円→新)640円
旨添鍋つゆの素 600g(商品コード110575)	本体価格:旧)500円→新)560円
◎伯方塗業 伯方の塙 1kg(商品コード110798)	本体価格:旧)890円→新)990円
伯方の塙 500g(商品コード110802)(直送)	7月1日より
伯方の塙・焼塙 250g(商品コード110828)(直送)	本体価格:旧)180円→新)190円
伯方の塙・焼塙 1kg(商品コード110829)(直送)	本体価格:旧)480円→新)500円
伯方塗の花フルール・セル 1kg(商品コード110837)(直送)	本体価格:旧)945円→新)1053円

表示変更 (食品表示法に関する変更及び他)

◎創健社 ふどうしょり 190g(商品コード091154)	3月中旬
りんごしょり 190g(商品コード091164)	3月下旬
○一括表示・原料原産地表示の追記:旧)果実名→新)果実名(国産)・保存方法(直射日光・高温を避ける旨)を追記・製造所を表示・○栄養成分表示の数値・表示方法・会社ロゴ、及び「会社ロゴ」と「果汁100%」の表示位置。「※イラストはイメージです。」を追記・商品特長、及び注意表示の一部。・アレルゲン喚起表示を追記及び変更。	
○創健社 愛媛産牛無塩セコンピーフ 80g(商品コード121772)	
○一括表示・原料原産地表示の追記:旧)牛肉→新)牛肉(愛媛県)・原材料名の表示方法:発酵調味料の構成原料ある「酵母エキス」を枠外下に表示。製造所を表示・○栄養成分表示・「べに花一番油入り」「※製品中3.4%配合」を追加・アレルゲン注意喚起表示:薄い花生を削除・「※発酵調味料には、酵母エキスが含まれています。」を追加・創健社ロゴ(漢字)の追加・・包材材質表示。4月下旬以降	
○創健社 ベジタルブルカレー・キーマタイプ REGULAR(中辛)(レトルト) 170g(商品コード122301)	
○一括表示・原料原産地表示の追記・保存方法の一部・製造所を表示・○栄養成分表示・会社ロゴ・Plant-Basedマークの追加・商品特長の追加・動物性原料・化学調味料・酸味料・乳化剤・着色料が不使用の明記。・アレルゲン注意喚起:旧)乳→新)乳成分・包材材質表示。5月上旬以降	
○創健社 丹沢サイダー 250ml(商品コード090303)	
○一括表示・原料原産地表示の追記:旧)果糖ぶどう糖液糖→新)果糖ぶどう糖液糖(国内製造)・果糖ぶどう糖液糖と香料の間を「/」区切りに変更。製造所を表示。○栄養成分表示・会社ロゴ・「※イラストはイメージです。」を追記・・アレルゲン注意喚起表記:旧)乳→新)乳成分。5月中旬以降	
○創健社 メイシちゃん™のおりにいり さんかくおずのせんべい 35g(商品コード161526)	
○一括表示・原料原産地表示の追記:旧)うるち米(内国産)→新)うるち米(国産)・賞味期限印字位置:新)枠外下部に記載。保存方法の一部変更。製造所を表示。○栄養成分表示・「※写真はイメージです。」を追記・商品特長説明の一部変更。・アレルゲン注意喚起表記:卵を削除・・包材材質表示。5月中旬以降	
○創健社 コーンクリームシチューフレーク 180g(商品コード111120)	
○一括表示・原料原産地表示の追記・保存方法の一部・製造所を表示・○栄養成分表示の変更・会社ロゴ・商品特長説明文の一部・作り方の表示方法の一部・包材材質表示。5月中旬以降	
○創健社 有機栽培ココア使用 ミルクココア 16g×5本(商品コード080914)	
○一括表示・原料原産地表示の追記:旧)砂糖→新)砂糖(国内製造)・食塩+貝カルシウムの間を「/」区切りに・保存方法の一部・加工所を表示。○栄養成分表示の数値及び表示方法・会社ロゴ・「製品中機ココアパウダー18%使用」を追記。「※写真はイメージです。」を追記・商品特長説明文の一部・包材材質表示。5月下旬以降	
○味千沙路 やわらかごちそう 築前煮 100g(商品コード121795)	
栄養成分表示:→新)熱量、たんぱく質、炭水化合物、食塩相当量 旧包材無くなり次第	
○太田油脂 豆乳チップココアクッキー 12g×4(商品コード162096)	4月以降
MS まっしならムネ 80g(商品コード162080)(直送)	
MS パリパリやさいチップス 小袋 6g×4(商品コード162175)(直送)	4月出荷分より

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

お休みさせていただきます。

ホームページでパ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パックナンバーをご覧いただけます。

外袋デザイン及び表示内容が変更になります。より分かりやすい表示となるようアイコンの追加、文言の修正などを実行し、新しい食品表示法に対応した変更を行います。4月以降

パッケージデザイン、商品コード、商品名 J ANコード、表示、原材料変更

◎マルサンアイ 豆乳にんじんスープ(レトルト) 180g(商品コード110423)

原材料:酵母エキス不使用に変更・糖類:旧)三温糖→新)てんさい糖。表示:一括表示、栄養表示成分を修正・製造所の追記。アレルギー喚起表示追加・注意表示の修正。・リサイクルマーク後ろより素材構成表示の削除。商品コード:新)111071、J ANコード:旧)4901033690633→新)4901033690519 4月1日以降

パッケージデザイン、表示、商品名、商品コード、内容量、J ANコード、包材変更 5月以降

◎かるなあ

クイックSOY バラ肉タイプ 150g(商品コード121844)

商品コード:新)122059、内容量:→新)80g、J ANコード:旧)4562111730895→新)4562111731243

クイックSOY フレークタイプ 150g(商品コード121845)

商品コード:新)122060、内容量:→新)100g、J ANコード:旧)4562111730949→新)4562111731250

クイックSOY ミンチタイプ 170g(商品コード121846)

商品コード:新)122061、内容量:→新)100g、J ANコード:旧)4562111730888→新)4562111731236

大豆まるごとミート バラ肉タイプ 100g(商品コード121746)

商品コード:新)122053、J ANコード:旧)4562111730192→新)4562111731120 脱酸素剤なし。

大豆まるごとミート バラ肉タイプ 90g(商品コード121764)

商品コード:新)122054、J ANコード:旧)4562111730246→新)4562111731117 脱酸素剤なし。

大豆まるごとミート 小えびタイプ 90g(商品コード121713)

タイプ:→新)細切り肉、内容量:→新)80g、商品コード:新)122058、J ANコード:旧)4562111730031→新)4562111731175

大豆まるごとミート スライスタイプ 90g(商品コード121714)

内容量:→新)80g、商品コード:新)122056、J ANコード:旧)4562111730024→新)4562111731151

大豆まるごとミート 手羽先タイプ 90g(商品コード121715)

内容量:→新)80g、商品コード:新)122057、J ANコード:旧)4562111730017→新)4562111731168

大豆まるごとミート チャンクタイプ 90g(商品コード:122026)

内容量:→新)80g、商品コード:新)122055、J ANコード:旧)45621117301021→新)4562111731144 脱酸素剤なし。袋はチャック付スタンディングパouchに変更になります。また、油分の少ないタイプには脱酸素剤を入れないようになりました。ミンチタイプを除いて内容量が変更になります。

表示、キャップ変更

◎米澤製油 一番さしりょうなましらだ油 1400g(商品コード100315)

表示の一部、油切れの良いキャップに変更。・キャップ材質:旧)スチール→新)ポリエチレン。・栄養成分表示:一括表示原材料名。・リサイクルマーク。・キャップの取り外し方説明図を追加。順次

休止のお知らせ

◎オルタナ ほしまいほし ほしか 約35g(商品コード161384)

◎アスプレンド NAURA オーガニックワッフルバー(ココナッツ) 30g(商品コード167047)

バーンハウス オーガニッククランチーチーゼルナッツコレート 375g(商品コード167009)(直送)

バーンハウス オーガニッククランチーチーゼルナッツコレート 375g(商品コード167010)(直送)

バーンハウス オーガニッククランチーチーゼルナッツコレート 375g(商品コード167019)(直送)

バーンハウス オーガニッククランチーチーゼルナッツコレート 375g(商品コード167020)(直送)

◎エーエフシー 華舞 食べるコラーゲン 魚由来 100g(商品コード050295)

華舞 食べるコラーゲン 魚由来 1.5g×30(商品コード050294)(直送)

原材料不足により休止になります。4月末頃

◎東明 千枚漬 100g(商品コード122521)(直送)

紅千枚漬 100g(商品コード122522)(直送)

カッブ入り紅千枚漬 140g(商品コード120939)(直送)

カッブ入り白千枚漬 140g(商品コード120940)(直送)

小かぶ漬 200g(商品コード122527)(直送)

本格なます 200g(商品コード123221)(直送)

メーカー休止になりました。

◎サンコー 国産果汁のぶどうゼリー 22g×6(商品コード530715)(直送)

原料のぶどう果汁が確保出来ず今年は休止になりました。

再開のお知らせ 春夏季節商品が入荷しました。

◎創健社 本場小豆豆そうめん 250g(商品コード140054)

コロビンコアヒー 190g(商品コード090205)

北アルプスの天然水サイダー 360ml(商品コード090290)

◎小川屋 一本氣そうめん 50g×5(商品コード140140)

◎パンドライフルーツグループ 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)

梅チューチュ 90ml×5(商品コード161242)

◎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)

◎日東醸造 塩レモンほん酢 300ml(商品コード110577)

塩レモンほん酢オイルドレッシング 200ml(商品コード110578)

◎花屋本店 杏仁ごぼう 500g(商品コード160546)

フルーツみつ豆 500g(商品コード160547)

◎グリンリーフ ところてん 160g(商品コード120998)

ところてん 三杯酢 160g(商品コード121000)

◎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)

ぶるっとゼリーモモ 16g×10(商品コード162108) 4月上旬

終売のお知らせ

◎創健社 メイシちゃん™のおりにいり ホットケーキミックス 200g(商品コード131001)

5月製造予定分をもって販売を終了いたします。長らくのご愛顧ありがとうございました。

◎アスプレンド オーガニックサチャインナツツリー(フレーク) 50g(商品コード167034)

原材料の確保が難しく販売が終りました。

◎エコワン 防災食セット 3食×3日1人分(商品コード200014)

在庫無くなり次第終了。エコワン・防災食あたなセット(商品コード200024)は在庫なし。[防災企画限定販売品]3月31日までの限定在庫】

◎エコワン あしゅらうるるんかかとタイプ ブラック(商品コード182286)(直送)

メーカーにて販売が終りました。

◎げんきタウン げんきタウン ハッピーブルーベリー 44g(商品コード450555)(直送)