

2019
April

4

通巻554号

SOKEN.SHA

News

LOVE
FOOD
PEACE



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%”

ご愛顧をいただいております「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)、有機べに花油(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、有機べに花油)、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(パイナップル、マンゴー、パパイア)、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。



※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。

ジロロモーニ 母の日に おすすめRECIPE ワンプレートランチ

キャベツのペペロンチーノ& 新じゃがのグラタン・ ミネストローネ



●キャベツのペペロンチーノ

【材料】(2人前)

デュラム小麦有機リングイネ…120g、春キャベツ…2枚(洗って一口大にちぎっておく)、あさり(砂抜き済 塩で洗っておいたもの)…200g、にんにく…1片、鷹の爪…1本、塩・こしょう…適量、オリーブオイル…大さじ2、白ワイン…適量、(リングイネ茹で用:水…1.2リットル、塩…12g)

【作り方】

- ①鍋に茹で用の水を入れ、沸騰したら茹で用の塩を入れ、デュラム小麦有機リングイネを6分茹でる。茹で上がる1分前にキャベツを入れ一緒に茹でる。
- ②フライパンにみじん切りにしたにんにく、種をとった鷹の爪、オリーブオイルを入れ火にかけ、にんにくの香りが出たらあさり、①の茹で汁大さじ4、白ワインを入れ、蓋をしてあさりの口が開くまで中火で蒸し煮する。
- ③②のあさりの殻が開いたら茹で上がった①のリングイネとキャベツを加え、加熱しながらよく混ぜる。(水分が少なかったら①の茹で汁を入れる。)塩・こしょうで味を調え出来上がり。

●新じゃがのグラタン

【材料】(2人前)

新じゃが…3〜4個、お好みのパスタソース…適量、塩・こしょう…適量、溶けるチーズまたはパルメジャーノチーズ…適量

【作り方】

- ①新じゃがは皮をよく洗って1cmほどの厚さに切り、水にさらしておく。
- ②耐熱容器に水気を切った①を入れ、柔らかくなるまで蒸し器で蒸す。
- ③別の耐熱容器に②のじゃがいもをのせ、塩・こしょうをして、パスタソース、チーズをかける。
- ④③をオーブントースターでチーズがとけるまで焼き、お好みでオリーブオイルをかけ出来上がり。

●ミネストローネ

【材料】(2人前)

ミネストローネ(フリーズドライ)…2個

【作り方】

- ①お湯で温めておいたカップに、ミネストローネを入れ、お湯を注ぎ、出来上がり。お好みで粉チーズをかけて。

アラビアータ&コンビーフと 玉ねぎのスパゲッティ・ 焼き野菜



●フジリ・アラビアータ

【材料】(2人前)

デュラム小麦有機フジリ…100g、有機パスタソース…アラビアータ…100g、塩・こしょう…適量、オリーブオイル…大さじ2、茹でたけのこ(なければ水煮)…適量、(フジリ茹で用:水…1リットル、塩…10g)

【作り方】

- ①鍋に茹で用の水を入れ、沸騰したら茹で用の塩を入れ、デュラム小麦有機フジリを7分茹でる。
- ②フライパンに1cmぐらいの拍子切りにしたたけのこ、オリーブオイルを入れ火にかけ、少し焦げ目ができるぐらい焼く。
- ③焼き色がついたら①の茹で汁、パスタソースを加え少し弱火で煮る。
- ④①のフジリが茹で上がった③に加え、火にかけながらよく混ぜ、塩・こしょうで味を調え出来上がり。

●コンビーフと玉ねぎの Pasta

【材料】(2人前)

古代小麦有機スパゲッティ…100g、愛媛産牛 無塩せきコンビーフ…1缶、玉ねぎ…1/2、にんにく…1個、塩・こしょう…適量、オリーブオイル…適量、(スパゲッティ茹で用:水…1リットル、塩…10g)

【作り方】

- ①玉ねぎは薄切りに、にんにくはみじん切りにしておく。
- ②鍋に茹で用の水を入れ、沸騰したら茹で用の塩を入れ、古代小麦有機スパゲッティを7分茹でる。
- ③フライパンに①の玉ねぎとオリーブオイルを入れ火にかけ、香りが出たら玉ねぎを入れて炒める。
- ④③にコンビーフを入れ、ほぐしながら炒める。
- ⑤②のスパゲッティが茹で上がった④に入れ、茹で汁も少量加え、1分ぐらい中火にかけながら、よく混ぜる。塩・こしょうで味を調えて出来上がり。

●焼き野菜

【作り方】

- ①野菜は洗って一口大に切る。オリーブオイルを入れたフライパンで両面を焼き、塩・こしょうをかけて出来上がり。

NEW
item

新商品のご案内

サンヘルス 生姜シロップ

厳選された生姜を水を使用せずにドリンクにしました。すだち入り。

商品コード:090495

税込価格:2,916円(本体価格:2,700円)

内容量:275ml 入数:20

賞味期間:540日

【原材料】生姜(高知)、黒糖(沖縄)、すだち果汁(徳島)



チョーコー まぜるめんつゆ さっぱりゆず

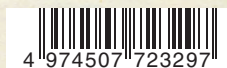
めんにかけて混ぜればすぐ美味しい。丸大豆醤油と高知県産のゆず果汁を使用。冷やし麺をさっぱり美味しくいただける化学調味料無添加のまぜるめんつゆです。

商品コード:119061

税込価格:270円(本体価格:250円)

内容量:90g(30g×3) 入数:10 賞味期間:270日

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、水あめ、砂糖、たまねぎ、ゆず果汁、醸造酢、食塩、でん粉、酵母エキス、魚介エキス



チョーコー まぜるめんつゆ こってりしょうゆ

めんにかけて混ぜればすぐ美味しい。丸大豆醤油をベースに長崎県産焼き飛魚(あご)の風味を効かせたこってりしょうゆ味。化学調味料無添加のまぜるめんつゆです。

商品コード:119062

税込価格:270円(本体価格:250円)

内容量:90g(30g×3) 入数:10 賞味期間:270日

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、水あめ、砂糖、食塩、チキンエキス、でん粉、醸造酢、こんぶエキス、しょうが汁、焼き飛魚(あご)粉末、オニオンパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー、香辛料/アルコール



アスブルンド ella's organic マンゴー缶

商品コード:122098

税込価格:519円(本体価格:480円)

内容量:400g(固形量:230g)

入数:12 賞味期間:720日

【原材料】有機マンゴー、有機パイナップルジュース(ストレート)



アスブルンド ella's organic パイナップル缶

商品コード:122099

税込価格:519円(本体価格:480円)

内容量:400g(固形量:230g)

入数:12 賞味期間:720日

【原材料】有機パイナップル、有機パイナップルジュース(ストレート)



ella's organicのフルーツは20年以上にわたり、農業不使用の管理栽培の下、高品質のフルーツを世界中で提供してきました。厳しい品質基準の中で、ひとつひとつ手で採取しチェックを行ったフルーツのみ製品として使われる為、常に高い品質を保った商品を提供しています。砂糖などのシロップを使わず、パイナップルジュースで漬け込んでいるので、自然な甘さです。

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

京都 南山城村・童仙房 

新茶

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が、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がっています。

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美味しくできるからです。なぜミリンがなくても美味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壌や地形、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」の中にこそ含まれ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ます。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。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う。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」として目にすることが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されて精製されるので、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う。だから、いま口にして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。

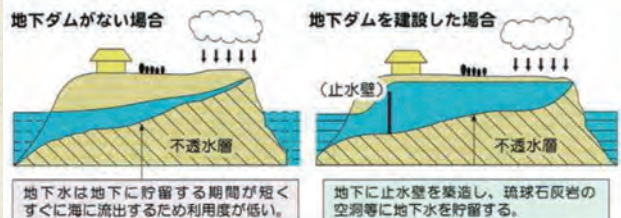
[地質と水不足] 島は地表から20～40mをサンゴ起源の琉球石灰岩が覆っています。水を通しやすい石灰岩の層の下には砂岩と泥岩でできた不透水層があり、地中にしみ込んだ雨水は不透水層の上の石灰岩の隙間にたまりますが、滞留時間は短くすぐに海へと流れ出ていきます。地表水が乏しいことと、サトウキビの成長期に干ばつに見舞われることが多く、もともと喜界島は恒常的な水不足に悩まされてきました。



[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うように、地中に壁（止水壁）を作って、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に配慮した工事も「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作り水資源とした。

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 ナチュラルナッツ 松の実 35g(商品コード160905)	本体価格:旧)540円→新)570円	
パンケーキ ネオハイミックス 砂糖不使用(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 ネオハイミックス 砂糖不使用(プレーン) 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)		
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)		
お湯かけ麺 チキンしょうゆラーメン 75g(商品コード148033)		
お湯かけ麺 シーフードしおラーメン 73g(商品コード148034)	本体価格:旧)175円→新)180円	6月30日
お湯かけ麺 豆乳カレーラーメン 79g(商品コード148036)		
お湯かけ麺 わかめそば 72g(商品コード148029)		
お湯かけ麺 烏南ばん味そば 71g(商品コード148030)		
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)		
お湯かけ麺 植物素材カレーうどん 81g(商品コード148032)		
醤油らーめん 99.5g(商品コード148020)	本体価格:旧)150円→新)155円	
味噌らーめん 104g(商品コード148021)		
塩らーめん 102g(商品コード148022)		
ソース焼そば 111.5g(商品コード140385)		
博多風らーめん 106g(商品コード148023)	本体価格:旧)160円→新)165円	
四川風らーめん 111g(商品コード140007)		
海鮮らーめん 102g(商品コード140008)		
発芽玄米らーめん 103g(商品コード140060)		
◎北村物産 伊勢志摩産 さざみあらめ 30g(商品コード150004)	本体価格:旧)277円→新)356円	4月1日より
◎げんきタワン シリアル・バー 10枚(商品コード450560)(直送)	本体価格:旧)360円→新)380円	
玄米・バー 10枚(商品コード450562)(直送)	本体価格:旧)300円→新)330円	
どうぶつげすくっと 12枚(商品コード450511)(直送)	本体価格:旧)280円→新)300円	
げんきな野菜にんじんクッキー 80g(商品コード450451)(直送)		
ココナッツスティック 80g(商品コード450460)(直送)		
おさつていく 80g(商品コード450450)(直送)	本体価格:旧)250円→新)280円	4月1日より
パリパリおもちちゃん 44g(商品コード450449)(直送)		
パリパリココナッツ 44g(商品コード450448)(直送)	本体価格:旧)290円→新)320円	
お米とさつま芋クッキー 40g(商品コード450522)(直送)	本体価格:旧)480円→新)500円	
お米とにんじんクッキー 40g(商品コード450614)(直送)		
パウンドケーキミックス さつま芋 120g(商品コード450490)(直送)	本体価格:旧)250円→新)280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)		
ひえとにんじんびすけっと 35g(商品コード450557)(直送)	本体価格:旧)250円→新)280円	5月1日より
ひえとかぼちゃびすけっと 35g(商品コード450584)(直送)	本体価格:旧)1,300円→新)1,400円	
◎マルアイ食品 焼屋基平熟成めか床 1kg(商品コード110855)(直送)	本体価格:旧)3,200円→新)3,500円	5月1日より
焼屋基平熟成めか床 容量器 2kg(商品コード110856)(直送)	本体価格:旧)890円→新)990円	
◎創美社 創健社のルースバターのUV 15g(商品コード170925)(直送)	本体価格:旧)400円→新)460円	
◎日東醸造 三河白だし 400ml(商品コード110518)	本体価格:旧)500円→新)560円	6月1日より
煎焼きもちと 150ml(商品コード110519)	本体価格:旧)580円→新)640円	
寄せ鍋つゆ 600g(商品コード110573)	本体価格:旧)500円→新)560円	
チゲ鍋つゆ 600g(商品コード110574)	本体価格:旧)500円→新)560円	
旨塩鶏鍋つゆの素 600g(商品コード110575)	本体価格:旧)370円→新)390円	
◎伯方塩業 伯方の塩 1kg(商品コード110798)	本体価格:旧)200円→新)210円	
伯方の塩 500g(商品コード110802)(直送)	本体価格:旧)180円→新)190円	7月1日より
伯方の塩・焼塩 250g(商品コード110828)(直送)	本体価格:旧)480円→新)500円	
伯方の塩・焼塩 1kg(商品コード110829)(直送)	本体価格:旧)945円→新)1,033円	
伯方塩の花フルールド・セル 1kg(商品コード110837)(直送)		

表示変更 (食品表示法に関わる変更及び他)

◎創健社 ぶどうしほり 190g(商品コード091154)	3月中旬
りんごしほり 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。○栄養成分表示の改定・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。○アレルギー喚起表示を追記及び変更。	
◎創健社 愛媛産牛 無塩せきコンビーフ 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)。原料料名の表示方法の変更:発酵調味料の構成原料である「酵母エキス」を枠外下に表示。○製造所を表示。○栄養成分表示。○「べに花一番塩入り」に「※製品中3.4%配合」を追加。○アレルギー注意喚起表示:落花生を削除。○「※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。○食材材質表示。4月下旬以降	
◎創健社 ベジタブルカレー・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。○アレルギー注意喚起:旧)乳→新)乳成分。○食材材質表示。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問を「/」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。○アレルギー注意喚起表示:旧)乳→新)乳成分。5月中旬以降	
◎創健社 メイシーちゃん TM のおきにいり さんかくおむすびのおせんべい 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(国内産)→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。○アレルギー注意喚起表示:卵を削除。○食材材質表示。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。○保存方法の表記方法の一部。○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。○食材材質表示。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)。○食塩と貝カルシウムの問を「/」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。○「製品中有機ココアパウダー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。○食材材質表示。5月下旬以降	
◎味千沙路 やわらかごちそう 筑前煮 100g(商品コード121795)	
栄養成分表示→新)熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量 旧)包材無くなり次第	
◎太田油脂 ちびっこアクッキー 12g×4連(商品コード162096)	4月以降
MS ましるなラムネ 80g(商品コード162080)(直送)	4月出荷分より
MS パリパリやさいチップス 小袋 6g×4連(商品コード162175)(直送)	

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
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。													

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、文言の修正などを行い、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、JAN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)三糖類(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、JANコード:旧)4901033690663→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、JANコード、包材変更

◎かるな 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、JANコード:旧)456211730895→新)456211731243
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、JANコード:旧)456211730949→新)456211731250
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、JANコード:旧)456211730888→新)456211731236
3品共通 商品名:旧)クイックSOY→新)クイックソイ。本体価格:旧)480円→新)398円。
大豆まるごとミート ミンチタイプ 100g(商品コード121746)
商品コード:新)122053、JANコード:旧)456211730192→新)456211731120 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)
内容量:→新)80g、商品コード:新)122054、JANコード:旧)456211730246→新)456211731137 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)
タイプ名:→新)細切り肉、内容量:→新)80g、商品コード:新)122058、JANコード:旧)456211730031→新)456211731175
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、JANコード:旧)456211730024→新)456211731151
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、JANコード:旧)456211730017→新)456211731168
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、JANコード:旧)456211731021→新)456211731144 脱酸素剤なし。
袋はチャック付スタンディングパウチに変更になります。また、油分の少ないタイプには脱酸素剤を入れないことになりました。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 一番しほり なたねサラダ油 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 ほいもほしか 約35g(商品コード161384)
◎アスブルンド 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ャーウィンドベリー 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ャーヘーゼルナッツチョコレート 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ャーアマランサスナッツ 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ャーアマランサスブルーベリー 375g(商品コード167020)(直送)
◎エーエフシー 華舞 食べるコーゲン 魚由来 100g(商品コード050295)
華舞 食べるコーゲン 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)
カブ入り紅切り千枚漬 140g(商品コード120939)(直送)
カブ入り切り千枚漬 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度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 本場小豆島そうめん 250g(商品コード140054)
コロンビアコーヒー 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 本気そうめん 50g×5(商品コード140140)
◎バンドラファームグループ 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)
梅チョコチュ 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)
雪あられ餅 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 塩レモンぽん酢 300ml(商品コード110577)
塩レモンノンオイルドレッシング 200ml(商品コード110578)
◎桜屋本店 杏にとろろ 500g(商品コード160546)
フルーツみつ豆 500g(商品コード160547)
◎グリーンリーフ とろろたん 160g(商品コード120998)
とろろたん ごまだれ 160g(商品コード120999)
とろろたん 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)
ぶるっとゼリーもも 16g×10(商品コード162108) } 4月上旬

終売のお知らせ

◎創健社 メイシーちゃんTMのおきにいり 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。
◎アスブルンド オーガニックサチャインチナッツ(プレーン) 50g(商品コード167034)
原材料の確保が難しい為販売が終了になりました。
◎エコーン 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売:エコーン 防災食あたたかセット(商品コード200023)、防災食ローリングシュートセット(商品コード200024)は在庫あり。【防災企画限定販売品3月31日までの限定在庫】
◎エコーン あしうらるるんかかタイプ ブラック(商品コード182286)(直送)
メーカーにて販売が終了になりました。
◎げんきタワン げんきタワン パリパリブルーベリー 44g(商品コード450555)(直送)
げんきタワン お米とさつま芋ビスケット 35g(商品コード450559)(直送)
メーカー在庫なくなり次第終売になります。
◎三育フーズ げんきなカルシウム マンゴー&アップル 200ml(商品コード090502)(直送) 4月頃
果糖 500g(商品コード060612)(直送) 6月30日より
メーカーにて販売が終了になります。
◎エーエフシー 華舞ヒアルロン酸コーゲンスティック(魚) 30本入(商品コード050734)(直送)
メーカーにて販売が終了になります。4月末頃
◎太陽油脂 バックス ナチュロリップクリーム 4g(商品コード170478)(直送)
バックスベビー UVクリーム 30g(商品コード170156)(直送)
メーカー在庫なくなり次第終売になります。3月末

訂正とお詫び

◎富士食品 国内産 十六穀米 300g(商品コード130218)
3月号掲載の価格変更に誤りがございました。正しくは本体価格(旧)960円→新)980円になります。訂正してお詫び申し上げます。