

LOVE  
FOOD  
PEACE

おいしい時間があふれ出す。創健社

## 創健社のドレッシング商品 “圧搾しづりのえごま油・なたね油使用・化学調味料不使用”

初夏に入り、旬の野菜がおいしくなる時期です。お好みに合わせ、様々な風味のドレッシングをご紹介します。

## 【えごま油を使ったドレッシング】

話題のえごま油を手軽に摂ることができます。厚生労働省が推進する日本人の食事摂取基準2015年版の中でn-3系脂肪酸摂取目安値を1日最大2.4gとしています。

## ○えごま一番胡麻ドレッシング

まろやかでコクのある練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻味。本品に1食分(大さじ約1杯・15g)当たりにn-3系脂肪酸のひとつであるα-リノレン酸が0.9g含まれています。

商品コード: 110627  
税込価格: 486円(本体価格: 450円)  
内容量: 150ml 入数: 12



【原材料】練りごま[ごま(中南米他海外)]、砂糖[さとうきび(タイ他海外)]、醸造酢(ブラジル他海外)、食用植物油脂[えごま油[えごま(中国)]、ごま油[ごま(アフリカ他海外)]]、醤油[大豆:遺伝子組換えでない(アメリカ他海外)]、食塩(天日塩)、ごま(中国他海外)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

## ○トマト&amp;オニオンドレッシング

有機トマトピューレ&淡路島産おろし玉ねぎ使用。本品1食(15g/大さじ1杯)あたり、なたね油・えごま油由来のα-リノレン酸が0.5g含まれています。

商品コード: 110785  
税込価格: 486円(本体価格: 450円)  
内容量: 150ml 入数: 12



【原材料】有機トマトピューレ[トマト(アメリカ)]、醸造酢[りんご酢(りんご(オーストラリア、南アフリカ))、有機ぶどう酢(イタリアモナ産パリサミニコ酢)]、食用植物油脂[なたね油[菜種(オーストラリア、カナダ)]、えごま油[えごま(中国)]]、糖類(果糖ぶどう糖液糖([とうとうこし(アメリカ他海外: 遺伝子組換えでない)、馬鈴薯(北海道)、甘藷(鹿児島)、砂糖[喜界島粗糖(鹿児島県喜界島)]])、食塩[地中海の天日塩(イタリア)、玉ねぎ(兵庫県淡路島)、レモン果汁(イタリア)、しょうゆ[大豆(国内産)・遺伝子組換えでない・小麦を含む]、寒天(南米他海外)、胡椒(東南アジア)]



## 【有精卵・なたね油を使ったドレッシング】

九州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好きなタマゴを使った、有精卵マヨネーズの姉妹品。油は圧搾製法で搾った「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。

## ○有精卵シーザーサラダドレッシング

クリーミー&濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいが特長です。

商品コード: 110569  
税込価格: 400円(本体価格: 370円)  
内容量: 180ml 入数: 12



## ○イタリアンドレッシング

香り高いハーブやスパイスの風味に、国内産玉ねぎの甘みを合せました。本品1食(15g/大さじ1杯)あたり、なたね油・えごま油由来のα-リノレン酸が0.5g含まれています。

商品コード: 110789  
税込価格: 486円(本体価格: 450円)  
内容量: 150ml 入数: 12



【原材料】糖類[水飴(甘藷(鹿児島))、砂糖[喜界島粗糖(鹿児島県喜界島)]])、食用植物油脂[なたね油[菜種(オーストラリア、カナダ)]、えごま油[えごま(中国)]]、糖類(水飴[甘藷(鹿児島)]、砂糖[喜界島粗糖(鹿児島県喜界島)])、りんご酢[りんご(オーストラリア、南アフリカ)]、玉ねぎ(イタリア)、魚醤[ほっけ(北海道)]、醸造酢[さとうきび(ブラジル、タイ他海外)]、レモン果汁(イタリア)、レッドペッパー(チリ)、にんにく(青森)、有機ぶどう酢(イタリアモナ産パリサミニコ酢)、バジル(エジプト、オーストラリア、トルコ)、寒天(南米他海外)、胡椒(東南アジア)]

## ○和風ドレッシング

国内産丸大豆の醤油&淡路島産玉ねぎ&枕崎産かつお節のだし使用。本品1食(15g/大さじ1杯)あたり、なたね油・えごま油由来のα-リノレン酸が0.5g含まれています。

商品コード: 110793  
税込価格: 486円(本体価格: 450円)  
内容量: 150ml 入数: 12



【原材料】しょうゆ[大豆: 遺伝子組換えでない(国内産)・小麦(国内産)を含む]、食用植物油脂[なたね油[菜種(オーストラリア)]]、えごま油[えごま(中国)]、糖類(水飴[甘藷(鹿児島)]、砂糖[喜界島粗糖(鹿児島県喜界島)])、りんご酢[りんご(オーストラリア、南アフリカ)]、玉ねぎ(イタリア)、かつおだし[かつお節(鹿児島県枕崎)]、食塩[地中海の天日塩(イタリア)]、胡椒(東南アジア)、寒天(南米他海外)]

## ○有精卵クリーミーチリドレッシング

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風味です。

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



【原材料】なたね油(オーストラリア)、砂糖[てん葉(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)、赤ビーマンペースト(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)]

## ジロロモーニ シェフがおすすめ季節のパスタセット

### アサリとグリーンピースの冷製スパゲッティーニ

【材料】(2人前)

デュラム小麦有機スパゲッティーニ	80g
グリーンピース(さやから外したもの)	50g
あさり(殻付き・砂出ししたもの)	100g
白ワイン	50ml
菜の花(つぼみの柔らかいところ)	4本
イタリアンパセリ(みじん切り)	適量
有機エキストラヴァージンオリーブオイル	適宜
レモンピール(レモンの皮を削ったもの)	少々
塩・胡椒	適量
(スパゲッティーニ茹で用:水…800ml、塩…80g)	



【準備】あさりはボールに入れ、塩を入れ殻と殻をこするようよく洗い、ざるに上げ水をきっておく。

## 【作り方】

- ①あさりと白ワインを鍋に入れ、ふたをして火にかける。
- ②あさりの口を開いたら、殻から身を外し、鍋の汁(ジュ)をキッチンペーパーで濾しておく。
- ③②の汁(ジュ)とグリーンピースを鍋に入れ2分ほど煮たら、オリーブオイルを加え、ミキサーにかけピューレ状にして冷やしておく。
- ④鍋に水を入れ、沸騰したら塩を入れ、スパゲッティーニを6分茹でる。残り1分になったら鍋に菜の花を加え、菜の花は茹たらざるに取り出しておき冷ましておく。スパゲッティーニは氷水に入れて冷やした後、ざるに上げ水気を切っておく。
- ⑤④のゆでた菜の花を食べやすい大きさにカットし、③と混ぜたら④の冷ましておいたスパゲッティーニ、②のあさりの身を入れ、塩・胡椒で味を調整する。
- ⑥みじん切りしたイタリアンパセリ、レモンピールをかけて出来上がり。

### ホタルイカと新玉ねぎの全粒粉のスパゲティ



【材料】(2人前)

全粒粉スパゲッティ	120g
ホタルイカ	12杯 (目、くちばし、中骨を取っておく)
ホワイトアスパラ	2本 (下2/3程度皮を剥きスライス)
玉ねぎ(みじん切り)	80g
アンチョビ	1/2枚 みじん切り
有機エキストラヴァージンオリーブオイル	適量
黒胡椒	少々
(スパゲッティ茹で用:水…1200ml、塩…12g)	

## 【作り方】

- ①ホワイトアスパラは下の硬い部分の皮を剥き、薄くスライスしておく。
- ②フライパンに玉ねぎ、オリーブオイルを入れ、中火で軽く炒め、ホワイトアスパラ、アンチョビを加え軽く炒める。
- ③鍋に水を入れ、沸騰したら塩を入れ、スパゲッティを8分茹でる。
- ④②にホタルイカを加えソテーし、③のパスタのゆで汁を適量入れる。
- ⑤④に茹で上がったスパゲッティを入れ、さっと混ぜ、調味する。
- ⑥お皿に盛り、黒胡椒、オリーブオイルをかけ、出来上がり。

### スプリングラム(子羊)とゴルゴンゾーラのファルファッレ

【材料】(2人前)

デュラム小麦有機ファルファッレ	60g
スプリングラム(子羊)(コンカッセ(1cm角)に切る)	120g
ゴルゴンゾーラ	60g
生クリーム	80g
塩・黒胡椒	適量
白ワイン	適量
ローズマリー	少々
有機エキストラヴァージンオリーブオイル	適宜
(ファルファッレ茹で用:水…600ml、塩…6g)	

## 【作り方】

- ①フライパンにオリーブオイル、スプリングラムを入れ中火にかける。
- ②鍋に水を入れ、沸騰したら塩を入れ、ファルファッレを約9分茹でる。
- ③①が色づいたら、白ワインとゴルゴンゾーラを入れ溶かし混ぜる。
- ④③に生クリーム、ローズマリーを入れ、ソースを混ぜながら弱火で煮詰める。
- ⑤④のファルファッレを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ⑥お皿に盛り、黒胡椒をかけ、出来上がり。



今回のレシピはape cucina naturale

島田伸幸  
シェフ

ape

有機野菜や天然魚介、自然な環境で育てられた肉類など日本各地の厳選食材を揃え、水、ビネガー、オリーブオイルなどの基本食材から全てをオーガニックに拘り、身体に優しい料理を提供し続けるとともに「香と健康」をテーマにした「アロマ&イタリア料理教室」や、「アンチエイジング」「オーガニック」などをテーマにした食セミナーなど様々な料理教室も手がける。「低糖質」「減塩」「グルテンフリー」「低カロリー」等、様々な食事制限のコースも好評。栄養士、ソムリエ。

## 今月のおすすめ商品(歯の健康特集)

### 6月のおすすめ[歯と口の健康週間(6月4日~6月10日)に因んで]

歯と口の健康週間は、厚生省(現:厚生労働省)、文部省(現:文部科学省)、日本歯科医師会が1958年から実施している週間です。2013年からは日本学校歯科医会も主催団体に加わりました。

歯の衛生に関する正しい知識を国民に対して普及啓発するとともに、歯科疾患の予防処置の徹底を図り、併せてその早期発見、早期治療を励行することにより歯の寿命を延ばし、国民の健康の保持増進を寄与することを目的としています。

近年の研究により、歯周病と様々な病気の因果関係が分かってまいりました。

その代表例が、歯周病菌が血管に入り込み血栓を作り付着し、血流を悪くするというものです。これが心臓の近くにある冠動脈で起これば心筋梗塞、脳血管で起これば脳卒中を引き起こすことです。また、潰瘍性大腸炎、非アルコール性脂肪肝も歯周病菌が作用してることが分かっております。

それらの対策にはやはり毎日の歯磨きが基本です。磨き残しの無いように丁寧に磨くことが大切です。

#### 骨の素カルシウム

商品コード:050915  
税込価格:6,151円  
(本体価格:5,695円)



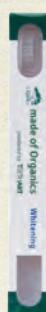
#### ホワイトニング トゥースペイスト

商品コード:191204  
税込価格:2,376円  
(本体価格:2,200円)



#### ホワイトニング歯ブラシ

商品コード:190354  
税込価格:368円  
(本体価格:340円)



#### ドラゴンブレッド ガムセラムソルティ

商品コード:191153  
税込価格:1,512円  
(本体価格:1,400円)



#### マウスフレッシュナー

商品コード:191201  
税込価格:1,080円  
(本体価格:1,000円)



NEW  
item

### 新商品のご案内

#### ユーグレナ みどり麹

日本の伝統技術(発酵技術)と最先端技術(ミドリムシの培養技術)を融合した世界初の新素材「みどり麹」。

商品コード:050954

税込価格:4,536円

(本体価格:4,200円)

内容量:34.2g(30包)

(380mg×90粒)

入数:48

賞味期間:360日



【原材料】ユーグレナ米麹末(国内産)、米デンプン(国内産)、フラクトオリゴ糖(オーストラリア)/HPMC、ステアリン酸カルシウム

#### 藻塩工房 なつかしの藻塩(瓶)

商品コード:110964

税込価格:729円  
(本体価格:675円)

内容量:50g

入数:48

賞味期間:540日



#### 藻塩工房 なつかしの藻塩(袋)

商品コード:110965

税込価格:810円  
(本体価格:750円)

内容量:100g

入数:100

賞味期間:540日



【原材料】海塩(香川県製造)、アカモク・ホンダワラ(瀬戸内海産)

#### 味泉 味旨 小丸せんべい黒胡麻

国内産うるち米を使用し黒ごまをたっぷりと混ぜた生地を直火で焼き上げ、本醸造丸大豆醤油で作った旨み豊かな醤油だれで味付けしました。

金笛丸大豆しょうゆ使用。



商品コード:161467

税込価格:346円  
(本体価格:320円)

内容量:18枚入

入数:15

賞味期間:120日



#### 味泉 味旨 小丸せんべい 醤油

国内産うるち米を原料にした生地を直火で焼き上げ、本醸造丸大豆醤油で作った旨み豊かな醤油だれで味付けしました。

金笛丸大豆しょうゆ使用。



商品コード:161468

税込価格:346円  
(本体価格:320円)

内容量:18枚入

入数:15

賞味期間:120日



【原材料】うるち米(国内産)、ごま(ミヤママー)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖(キビ砂糖)、馬鈴薯澱粉(北海道)、発酵調味料、発酵調味液、カツオブシエキス

#### 味泉 味旨 小丸せんべい 胡麻

国内産うるち米を使用し程よく黒ごまを混ぜた生地を直火で焼き上げ、本醸造丸大豆醤油で作った旨み豊かな醤油だれで味付けしました。

金笛丸大豆しょうゆ使用。



商品コード:161469

税込価格:346円  
(本体価格:320円)

内容量:18枚入

入数:15

賞味期間:120日



【原材料】うるち米(国内産)、ごま(ミヤママー)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖(キビ砂糖)、馬鈴薯澱粉(北海道)、発酵調味料、発酵調味液、カツオブシエキス

## 日本の紅茶発祥の地「丸子(まりこ)」で最高の味を追究する① 生産者・村松二六さん(丸子紅茶)



紅茶好きのお客様から高い評価をいただいている「まりこの紅茶」。その「まりこ」とは静岡県静岡市の地名「丸子」のことです。歌川広重の「東海道五十三次」には「鞠子宿」の名前で登場します。ちなみにこの絵に描かれている名物のとろろ汁は、今も地元の店で楽しむことができます。

さてこの丸子、実は昨今ブームとなっている「和紅茶」の発祥の地だということをご存知ですか? 日本の紅茶製造の歴史は明治初期の丸子に始まります。一時日本の紅茶は輸出産業として成長しましたが、その後国際的な競争力を失い、いったんは途絶えかけます。

その紅茶作りの伝統を引き継ぎ、復活させたのが「丸子紅茶」の村松二六さん。化学肥料や有害な殺虫剤不使用の特別栽培(島本微生物農法)で育てた茶葉を、製茶まで独自に開発した製法を学びに、いまも日本全国から教えを乞いに来る人が後を絶たないと言います。丸子紅茶を訪ねて、村松夫妻にお話をうかがいました。

\*\*\*\*\*

### 日本紅茶の歴史は丸子に始まる

#### ●日本紅茶の創始者・多田元吉とは?

村松(二六さん。以下敬称略):多田元吉はもともと千葉の富津出身の人ですが、幕臣に取り立てられ、15代將軍の徳川慶喜の側近だったとも伝えられています。明治元年の11月、慶喜を追って駿府に入り、翌年2月にはこのあたり一帯の徳川家の山の払い下げを受けて、お茶に精進したといいます。史料では「5年で面積を10倍にした」とありますが、おそらく今は藤枝市になっている岡部町に



入った幕臣の石井氏の茶畠と合わせた面積ではないかと考えています。創健社さんは最初から多田元吉のことを紹介していたので、子孫の方も喜んでいるそうですよ。

#### ●丸子が日本紅茶発祥の地というのは?

村松:江戸時代の頃から国策として、生糸と緑茶を輸出していたそうですが、明治政府になって「べにちゃ」がどうも外貨獲得をするらしいと目をつけて、明治8年、多田元吉は時の内務卿(事実上の首相)の大久保利通に任命

されてまず中国に行ったんです。帰国後、いい結果がないということで、多田元吉は明治9年から10年にかけてインド各地を回って種を集めて来て、丸子にまいたのが最初だと思います。中国に行って来た時にウーロン茶も学んで来ていますので、ウーロン茶についても発祥の地だと、研究者も認めています。

#### ●いまや丸子紅茶は観光スポット?

村松:五十三次を歩く人が立ち寄ったり、観光バスツアーのコースに組み込まれていて多い日には80人もお見えになります。起樹(おきぎ)天満宮の多田元吉翁の顕彰碑の前で、解説してくれと言われます。そこには元吉がインドから持ち帰った紅茶の原木もありますので。紅茶を入れて飲んでいただきます。

#### ●多田元吉由来の紅茶の木が新宿に現存する?

村松:多田元吉がインドから持ち帰った紅茶の木の一部をまいたのが、いまの新宿御苑、当時の内藤新宿試験場です。品種は、今の「べにふうき(紅富貴)」の親にあたる「べにほまれ(紅誉)」です。2015年ごろ、日本の紅茶の専門家のみなさんと探しに行って、それらしいのを偶然にも私が見つけました。先生方の推定で140、50年たっていて、時期も合うのでまちがいないでしょう。そんなこともあって新宿御苑も乗り気で、「まりこの紅茶」を売っているそうですよ。

## ◆明治19年ごろの試験場



内藤新宿試験場(明治19年ごろ)。かつての試験場のどこに工場や、畑や牧場があったかを示した地図。  
村松二六さんによると「今は跡形もないんですが、工場がこの林の中にあったんですね」とのこと。

### 丸子紅茶 村松二六さんProfile



国産紅茶発祥地のお茶を絶やしてはならないと、平成元年から本格的に紅茶の復活に打ち込むようになります。茶園の土作り、茶樹栽培、紅茶発酵の仕組みなど茶のすべてにわたり研究。茶業試験場・大学の専門家の指導を受け、紅茶生産国スリランカなどに何度も足を運んだ結果、「紅茶も一般の農産物と同じように、化学肥料や有害な殺虫剤不使用の特別栽培で、安心安全の美味しいものを作らなければ」と努力を続け、「紅富貴(べにふうき)」の生産に日本で初めて成功。中でも、萎凋器と発酵器は独自開発によるもので、発酵器は国内特許を取得しています。

丸子紅茶公式サイト <http://www.marikotea.com>  
FB村松二六さん <https://www.facebook.com/niroku.muramatsu>  
まりこの紅茶 [http://www.sokensha.co.jp/products/product\\_detail/090952.html](http://www.sokensha.co.jp/products/product_detail/090952.html)



## SOKEN Information

### 商品規格変更のお知らせ

**価格変更** 原材料価格及びコスト高騰により価格が変更になります。

◎飛騨路農業協同組合

はちみつバター 130g(商品コード101051)(直送)	本体価格:旧)640円→新)673円
アイスクリーム バニラ 120ml(商品コード160581)(直送)	
アイスクリーム 抹茶 120ml(商品コード160582)(直送)	
アイスクリーム ストロベリー 120ml(商品コード160583)(直送)	
アイスクリーム ショコレー 120ml(商品コード160584)(直送)	
アイスクリーム チーズ 120ml(商品コード160585)(直送)	本体価格:旧)266円→新)280円
宿題かぼちゃアイス 120ml(商品コード160586)(直送)	
アイスクリーム 紅茶 120ml(商品コード160587)(直送)	
バスチャライズ飛騨 1000ml(商品コード423071)(直送)	本体価格:旧)375円→新)388円
飛騨高原牛乳 500ml(商品コード423072)(直送)	本体価格:旧)210円→新)218円
飛騨ノンホモーグルト 90g×3(商品コード423073)(直送)	本体価格:旧)320円→新)331円
飛騨酪農のむよーぐるト 500ml(商品コード423079)(直送)	本体価格:旧)445円→新)463円
カクテードプリン 90g×3(商品コード423080)(直送)	本体価格:旧)290円→新)323円

5月1日より

季穀 足柄式生そば 130g×2(商品コード463603)(直送)	本体価格:旧)300円→新)352円
芋生そば 130g×2(商品コード140636)(直送)	本体価格:旧)405円→新)414円
寿年越し石臼そば(つゆなし) 130g×2(商品コード140640)(直送)	本体価格:旧)437円→新)441円
黒糀麦ラーメン 120g×2(商品コード140166)(直送)	本体価格:旧)580円→新)584円
季穀 生うどん(太麺) 130g×2(商品コード463602)(直送)	本体価格:旧)220円→新)227円
季穀 凍麵 生そばめん 130g×2(商品コード463615)(直送)	本体価格:旧)235円→新)242円
季穀 涼麵 生ひやむぎ 130g×2(商品コード463616)(直送)	本体価格:旧)235円→新)242円
ふわふわもちもちむっちりうどん 200g×2(商品コード140633)(直送)	本体価格:旧)236円→新)251円
家伝 首いどうん 240g(商品コード140167)(直送)	本体価格:旧)257円→新)261円
地粉生ラーメン 冷しや味 120g×2(商品コード140634)(直送)	本体価格:旧)337円→新)346円
日本の中華麺 醤油 スープ付 120g×2(商品コード140323)(直送)	本体価格:旧)410円→新)418円
日本の中華麺 味噌 スープ付 120g×2(商品コード140324)(直送)	本体価格:旧)430円→新)438円
季穀 冷やし中華(醤油味) 120g×2(商品コード463611)(直送)	本体価格:旧)400円→新)408円
江戸風 鰐醤油 つけ麺 150g×2(商品コード140326)(直送)	本体価格:旧)440円→新)444円
日本の中華麺 つけ麺 スープ付 120g×2(商品コード140169)(直送)	本体価格:旧)430円→新)438円
ちゃんぽん麺 スープ付 120g×2(商品コード140157)(直送)	本体価格:旧)440円→新)444円
日本の中華麺 混醤油ラーメン スープ付 120g×2(商品コード140325)(直送)	本体価格:旧)440円→新)444円

6月1日より

日本の中華麵 ざるらーめん 120g×2(商品コード140635)(直送)	本体価格:旧)346円→新)356円
季穀 せいろ蕎麦 焼きそばソース付 150g×2(商品コード463614)(直送)	本体価格:旧)420円→新)428円
神名 せいろ蕎麦(焼きそばソース無) 150g×2(商品コード140327)(直送)	本体価格:旧)260円→新)268円
蕎麦焼きそば 150g×2(商品コード140330)(直送)	本体価格:旧)322円→新)330円
生スパゲティ 150g×2(商品コード140607)(直送)	本体価格:旧)303円→新)322円
生フェットチーネ 150g×2(商品コード140608)(直送)	本体価格:旧)303円→新)322円
もちひき餃子の皮 10cm角 20枚(商品コード140329)(直送)	本体価格:旧)247円→新)251円
全粒粉餃子の皮 10cm角 20枚(商品コード120311)(直送)	本体価格:旧)255円→新)259円
全粒粉シュークリームの皮 6.5cm角 30枚(商品コード121574)(直送)	本体価格:旧)204円→新)208円
全粒粉春巻きの皮 18cm角 10枚(商品コード121572)(直送)	本体価格:旧)364円→新)368円
極厚 全粒粉餃子の皮 10cm径 20枚(商品コード461686)(直送)	本体価格:旧)291円→新)295円
季穀 地粉餃子の皮 10cm角 20枚(商品コード463607)(直送)	本体価格:旧)210円→新)218円
地粉シーマイの皮 6.5cm角 30枚(商品コード121573)(直送)	本体価格:旧)168円→新)172円
地粉春巻きの皮 18cm角 10枚(商品コード121575)(直送)	本体価格:旧)325円→新)335円
地粉フウンの皮 8cm角 20枚(商品コード140328)(直送)	本体価格:旧)218円→新)222円
季穀 特選糀そば 200g(商品コード140155)(直送)	本体価格:旧)248円→新)252円
車屋 地粉さしみん 250g(商品コード140168)(直送)	本体価格:旧)230円→新)234円
全粒粉 田舎うどん 250g(商品コード140602)(直送)	本体価格:旧)218円→新)222円
ホワイトスパゲティー 200g(商品コード140609)(直送)	本体価格:旧)226円→新)230円

6月1日より

◎創美社 リトライメントシャンプー 250ml(商品コード173111)(直送)  
販売を再開し、価格が変更になります。本体価格:旧)1,800円→新)2,000円 5月1日より

# SOKEN Information

## 表示変更

### ◎創健社 じじみの浅煮 150g(商品コード120122)

新しい食品表示法の施行に伴い、一括表示と表示の一部を変更いたします。  
(その他の主な変更点)・会社ロゴの変更・アレルゲン注意喚起表示に「※本品製造工場では「えび」「かに」を含む製品を生産しています。」を追記。商品特長の一部:○三温糖で味付け→粗糖に変更。6月以降

### ◎創健社 メイジーちゃん™のおきにいり メープルスナック 35g(商品コード161518)

食品表示法の施行に伴い、一括表示と表示の一部を変更いたします。

(その他の主な変更点)・「※写真はイメージです。」を裏面から表面に移動・商品特長説明の一部:旧)砂糖は使用せず→新)砂糖の代わりに、旧)※テキストリーンはタピオカ澱粉から作られたものです。→新)※テキストリーンはタピオカ澱粉から作られた食品素材です。6月以降

### ◎創健社 フルーツラムネの森 110g(商品コード160029)

原材料の一部を変更し、新たな加工食品の原料原産地表示の施行に伴い、原材料の表示方法を変更、その他の表示の一部を変更いたします。

○一括表示:旧)ムラサキヨーン色素→新)ベリーカラー色素、旧)砂糖→新)砂糖(てんさい(北海道))。・保存方法:旧)直射日光および高温多湿を避けて常温で保存して下さい。→新)直射日光・高温多湿を避け常温暗所保存。6月以降

### ◎創健社 ミネストローネ(フリーズドライ) 6.5g×4袋(商品コード121768)

新しい食品表示法の施行に伴い、表示の一部を変更いたします。

○一括表示・原料原産地表示の追記:→新)具(トマト・ピューレづけ(トマト(イタリア))…。・アレルゲン表示方法:→新)(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)・保存方法の一部。・製造所を表示。○栄養成分表示。(その他の主な変更点)漢字:創健社ロゴ追加・商品特長と説明文の一部。・アレルゲン注意喚起表示方法:→新)卵・「乳成分」「えび」「かに」。6月上旬以降

### ◎創健社 国産野菜の五目炊き込み御飯の素 150g(商品コード120680)

新しい食品表示法の施行に伴い、表示の一部を変更いたします。

○一括表示・野菜を一括にして、原料原産地表示を追記:→新)野菜(ごぼう、人参、れんこん、しいたけ)(国産)。・保存方法の一部。・製造所を表示。○栄養成分表示方法。(その他の主な変更点)会社ロゴ・画像の説明:→新)※イラストはイメージです。6月中旬以降

### ◎創健社 メイジーちゃん™のおきにいり まるあるいの森 35g(商品コード161524)

新しい食品表示法の施行に伴い、表示の一部を変更いたします。

○一括表示・原材料名の表示方法:→新)コーングリッズ(遺伝子組換でない)。・アレルゲン表示:→新)(一部に卵・小麦・大豆・ごまを含む)・保存方法:・製造所を表示。○栄養成分表示方法。(その他の主な変更点)商品特長と説明文の一部。・保存方法の一部。・アレルゲン注意喚起表示方法:旧)「乳」「えび」「かに」→新)「乳成分」「えび」「かに」。6月中旬以降

### ◎創健社 ナチュラルナップ ひまわりの種 110g(商品コード160843)

新しい食品表示法の施行に伴い、表示の一部を変更いたします。

○一括表示・原料原产地表示の追記→新)ひまわりの種(アメリカ)・保存方法の一部。・製造所を表示。○栄養成分表示の変更。(その他の主な変更点)・会社ロゴ・商品特長説明の一部→新)アメリカ産の種子を日本で焙煎しました。・アレルゲン注意喚起表示→新)乳成分・商品特長表示:→新)食塩・油不使用 6月下旬以降

### ◎創健社 ノンオイル オーツナフレーク 90g(商品コード120827)

新しい食品表示法の施行に伴い、商品名と表示の一部を変更いたします。

○一括表示・原材料名の表示→新)びん長まぐろ(国産)・旧)内容量→新)内容量。・製造所を表示。○栄養成分表示。(その他の主な変更点)・商品名:→新)ノンオイル不使用オーツナフレーク。・文言:→新)びん長まぐろの水煮(フレーク・ホワイトミート)。→新)※イラストはイメージです。缶上部文面を下部へ。7月上旬以降

### ◎創健社 生しほれ凍み豆腐 65g(8個入)(商品コード120080)

新しい食品表示法の施行に伴い、表示の一部を変更いたします。

○一括表示・原材料名の表示方法及び原料原产地表示→新)有機大豆(国産、遺伝子組換でない)・有機大豆と豆腐用凝固剤の間を/区切る。・保存方法の一部。・製造所を表示。○栄養成分表示。(その他の主な変更点)・会社ロゴの変更削除・商品特長と調理例の一部 7月中旬以降

### ◎創健社 国内完熟紀州梅100% 梅エキス 90g(商品コード040214)

食品表示法の施行に伴い、表示の一部を変更いたします。

○一括表示・原材料名の表示方法:→新)梅エキス(梅酢由来)(梅(国産)、食塩)。「※本商品は完熟紀州梅から作られた梅酢を煮詰めたエキスを使用しており、脱塩工程がありますが、梅酢の原料(梅、食塩)を表記。・保存方法の一部。・製造所を表示。○栄養成分表示方法。(その他の主な変更点)・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示及び「落花生」を追加。・お召上がり量、お召し上がり方の文面の一部。8月中旬以降

### ◎創健社 有機栽培 キダチアロウ粒 55g(250mg×220粒)(商品コード051080)

食品表示法の施行に伴い、表示の一部が変更になります。

○一括表示・原材料名の表示方法及び原料原产地表示の追加→新)有機キダチアロエ(高知県)・保存方法の一部。・製造所を表示。○栄養成分表示方法。(その他の主な変更点)・「※イラストはイメージです。」を追加。・アレルゲン注意喚起表示の変更及び「落花生」を追加。・会社ロゴの変更。商品特長説明文の一部変更。8月中旬以降

### ◎創健社 国産五彩ひじき 25g(商品コード150100)

新しい食品表示法の施行に伴い、表示の一部を変更いたします。

○一括表示・名称→新)海産物農産物加工品。・原料原产地表示の追加→新)有機キダチアロエ(高知県)・保存方法の一部。・製造所を表示。○栄養成分表示。(その他の主な変更点)・国産原料100%マークの追加。・アレルゲン注意喚起表示方法:→新)「乳成分」「小麦」「卵」「そば」「えび」「かに」・会社ロゴ。・強調表示部分の一部:・瓶鉢を削除。8月下旬以降

### ◎ナッシュ オーガニックハーブティ カモミール 350ml(商品コード090526)

オーガニックハーブティミント 350ml(商品コード090527)

オーガニックハーブティライス 350ml(商品コード090528)

製造所を変更し、ラベルに製造所表示が追記になります。4月下旬以降順次

### ◎富士食品 玄米はいが 焙煎粉末 300g(商品コード130271)

裏ラベルにアレルゲン表示に「本品製造工場では、小麦」「卵」「乳成分」を含む製品を製造しています。」と記載。6月記

### ◎太田油脂 こざかなぱりぱり 10gx4(商品コード162097)

大袋 かりんとリング 320g(16gx20袋)(商品コード162143)

外袋デザイン及び表示内容が変更になります。6月上旬以降

### ◎マルサンアイ

すだち果汁使用から酢みそ 110g(商品コード110416)(直送) 現包材無くなり次第順次  
すだち果汁使用酢みそ 110g(商品コード110417)(直送) 現包材無くなり次第順次  
あんず果実使用田楽みそ 110g(商品コード110418)(直送) 現包材無くなり次第順次  
水煮ひじき大豆 150g(商品コード121591)(直送) 3月中旬以降  
マルサン 国産水煮大豆 150g(商品コード120520)(直送) 6月頃

食品表示法の施行に伴い、表示の一部が変更になります。

### ◎伯方塗業 伯方塗業 市販用全商品

新しい食品表示法の施行に伴い、表示の一部を変更いたします。4月より順次

## 商品名、表示、原材料产地変更

### ◎創健社 ブルーベリージャム 200g(商品コード121272)

主原料であるブルーベリーの原産地をブランクと有機ブルーベリーから国内産ブルーベリーに変更し、商品名を変更。また、表示の一部を食品表示法と新たな原料原产地表示制度に沿った表示内容に変更をさせて頂きます。  
商品名:→新)国内産ブルーベリージャム。原材料产地:→新)国内産ブルーベリー。商品コード:→新)121773。7月以降順次

## 商品コード、内容量、JANコード変更

◎ニューミクロス ヨーグルメイト ブレンディング 400g(商品コード099616)(直送)  
商品コード:→新)099620、内容量:→新)380g、JANコード:旧)4965854603240→新)4965854603288

◎ニューミクロス ヨーグルメイトのむよギルト 150g(商品コード099619)(直送)  
商品コード:→新)099621、内容量:→新)140g、JANコード:旧)4965854603158→新)4965854603141  
原材料価格及びコストなどの高騰により内容量が変更になります。商品コード、JANコード、表示の一部が変更になります。6月上旬以降

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。

## パッケージデザイン、商品コード、JANコード変更

◎エーエフシー 葵花 ヒアルロン酸 コラーゲンスティック(豚皮) 45g(1.5g×30本)(商品コード050733)

パッケージリニューアルに伴い、商品コード、商品名、本体価格、JANコード、商品サイズが変更になります。

商品コード:→新)050749、商品名:→新)葵花の食べるヒアルロン酸コラーゲン、本体価格:旧)1,300円→新)1,500円、JANコード:旧)454559301172→新)4545593013489、商品サイズ:旧)35×140×123(mm)→新)55×85×115(mm) 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

◎マルサンアンドビーンズ 豆乳とうもろこしスープ(レトルト) 180g(商品コード110424)

商品コード:→新)110127、JANコード:旧)4901033690687→新)4901033690526 7月1日以降

◎マルサンアンドビーンズ 豆乳かぼちゃスープ(レトルト) 180g(商品コード110422)

商品コード:→新)110120、JANコード:旧)4901033690670→新)4901033690533 7月1日以降  
パッケージデザイン、原材料の一部、食品表示法の施行に伴い、表示の一部が変更になります。商品コード、JANコードも変更になります。

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。・注意表示文言の修正。・リサイクルマーク後ろより素材構成表示の削除。

## パッケージデザイン変更

◎リブンコンフォートHERB BREWER スムーズ 5g(商品コード080750)

◎加藤製菓 大粒かさの種 120g(商品コード160356)

パッケージデザインが変更になりました。

## パッケージ変更

◎サンコーギフト用バームクーヘン 2個(商品コード530719)(直送)

化粧箱の形状・デザインの一部が変更になりました。

## JANコード変更

### ◎グリンリーフ

ところてん ごまだれ 160g(商品コード120999) JANコード:旧)4978347031116→新)4938720731075  
ところてん 三杯酢 160g(商品コード121000) JANコード:旧)4978347301110→新)4938720731068

## 賞味期間変更

◎ウチノ サラダチキン(フレーン) 100g(商品コード124134)

サラダチキン(ブラックペッパー&ガーリック) 100g(商品コード124135)

サラダチキン(カレー) 100g(商品コード124136)

サラダチキン(長ねぎ&生姜) 100g(商品コード124137)

賞味期間が変更になります。賞味期間:旧)360日→新)570日 6月15日以降順次

◎サンコーケイ 三杯酢(クラッカー) 135g(商品コード530674)(直送)

賞味期間:旧)120日→新)240日

## 賞味期間、原材料変更

◎金沢錦 小あじマリネ 140g(商品コード121835)(直送)

ほたるいかマリネ 140g(商品コード121836)(直送)

能登がきマリネ 140g(商品コード121837)(直送)

能登だこマリネ 140g(商品コード121838)(直送)

若さごマリネ 140g(商品コード121849)(直送)

能登さばマリネ 140g(商品コード121850)(直送)

賞味期間:旧)60日→新)180日。原材料:旧)大豆サラダ油→新)なたね油(遺伝子組換でない)

7月1日出荷分より

## 内容量変更

◎飛騨農業協同組合 ノンホモヨーグルト 90g×3(商品コード423076)(直送)

原材料価格の高騰により内容量が変更になります。

内容量:旧)90g×3→新)80g×3 5月31日出荷分より

## 休止のお知らせ

◎和歌山有機の会 有機みかんジュース 190g(商品コード091166)

◎長野興農 紅鮋漬(缶) 195g(商品コード090015)

原材料不足の為今年は発売休止になりました。

## 欠品のお知らせ

◎太田油脂 毎日えごまオイル 90g(3g×30袋)(商品コード100184)

メーカーにて欠品しております。次回入荷未定

◎アスブルンド オーガニックスクイートコーン 125g(固形量81g)(商品コード121294)

メーカー欠品になりました。次回入荷未定

◎コスマボライス クロモリジンAHSS 70g(商品コード050927)

テレビ放映の影響により欠品になりました。次回入荷日は未定です。

◎奄美自然食舗 奄美瀬戸内純黒糖 300g(商品コード060023)

奄美純黒糖 230g(商品コード060026)

奄美粉砂糖 230g(商品コード060027)

かけよう餅砂糖 300g(商品コード060021)(直送)

さとうきびの糖度不足により原材料の生産量減少の為、現在の原料が無くなり次第欠品になります。12月頃再開予定

## 再開のお知らせ

◎アルプス 信州ナイアガラジュース 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)

信州もじゅうす 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)

春夏季節商品が入荷しました。

◎奄美自然食舗アカツリー 奄美熟然かんかんマーマレード 150g(商品コード121325)

メーカー季限定期品が再開になりました。

◎東明 さゆうり漬 180g(商品コード122528)(直送)

キャベツ漬 200g(商品コード122529)(直送)

4月15日メーカー出荷分より再開しました。

◎創健社 コンピアコーヒー 190g(商品コード090205)

本年1月製造後、無くなり次第休止になります。休止予定7月中。

◎太田油脂 ぶるっとゼリーぜりーみかん 16gx10(商品コード162088)(直送)

ぶるっとゼリーもじ 16gx10(商品コード162108)(直送)

春夏季節商品がメーカーにて再開しました。

## 5月のカレンダー

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

お休みさせていただきます。

## 6月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

お休みさせていただきます。