

2019
December 12

通巻562号

SOKEN.SHA News

LOVE
FOOD
PEACE

おいしい時間があふれ出す。 創健社

有機玄米コロコロ 新発売

“有機JAS認定・国産原料100%”

国内で有機栽培された玄米を香ばしいパフにした、有機JAS認定のお菓子です。

味付けはせず、素材本来の風味をお楽しみいただけます。そのままおやつやおつまみとしてお召し上がりになるのはもちろん、お吸い物・お雑煮・スープなどの浮き実にしたり、お湯で溶かしておかゆ代わりにも幅広くお使いいただけます。



そのまま、または、スパイス等のシーズニングをふって



有機玄米コロコロ

商品コード: 161549

税込価格: 378円(本体価格: 350円)

内容量: 50g 賞味期間: 180日



【原材料】有機玄米(国産: 主に石川県)



スープの浮き実や具に

【姉妹品】

ひえをアルファー化して、香ばしいパフにした素朴なお菓子です。味付けはしておりませんのでそのままでも、お湯やスープに入れて浮き身やおかゆ代わりにもお使いいただけます。



ひえコロコロ

商品コード: 450019

税込価格: 281円(本体価格: 260円)

内容量: 50g 賞味期間: 180日



【原材料】うるちひえ(インド)

※表示価格は税込価格で、1円未満の端数は切り上げております。

社是 有理創健

SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE

創健社ニュース (SOKENSHA NEWS) 2019年12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.jp

JASDAQ
証券コード: 7413

早摘みオリーブの力強い辛み 有機エキストラヴァージンオリーブオイル ノヴェッロ

数量限定

※品切れの際はご容赦ください。



イタリア語で「新しい」を意味する「ノヴェッロ」。

オリーブの収穫シーズンのはじり、10月下旬から11月上旬に収穫されたオリーブの実を搾り、ペーパーフィルターを通さずに瓶詰めした濁りのある、鮮烈な辛みが特長のオリーブオイルです。やや緑かった黄色の若々しいオイルは、辛みとほのかな苦みのバランスが良く、今だけの贅沢な新物です。

収穫シーズン初めのオリーブは、味と香りが豊かな反面、含まれている油の割合が少なめです。そのためイタリアでは、限定生産品としてクリスマスや新年のギフトとして喜ばれています。



有機エキストラヴァージンオリーブオイル ノヴェッロ

商品コード:101026 税込価格:1,296円(本体価格:1,200円)

内容量:250ml(228g) 入数:12 賞味期間:1年6ヶ月



【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア)

製造者:ガブロ(ジロロモーニ有機エキストラヴァージンオリーブオイル製造者)

1909年創業、1986年より有機栽培に取り組み、オリーブオイルに情熱を注いでいる
マリオ・ブローニャさん

タピオカ粉末を使ったレシピのご紹介

キヤッサバ芋の根茎から作られた澱粉、タピオカの粉末を使って、食感の良いお料理とお菓子を作ってみませんか?

タピオカ粉末 300g

商品コード:131054

税込価格:411円(本体価格:380円)

内容量:300g 入数:20

賞味期間:180日



タピオカ粉末 600g

商品コード:450094

税込価格:508円(本体価格:470円)

内容量:600g 入数:20

賞味期間:180日



ポンデケージョ

【材料(一口大で約20個分)】

牛乳	70ml	食塩	2g
べに花油またはオリーブオイル	15g	粉チーズ	70g
水	30ml	とき卵	20g
タピオカ粉	100g	(Mサイズの卵約1/2個分)	

【準備】

オーブンは180℃に予熱しておく。(アルミホイルに油を薄く引いたもの、もしくはクッキングシートを敷いておく)

【作り方】

- 鍋に牛乳、べに花油、水を入れ、沸騰直前まで加熱する。
- ボウルにタピオカ粉、食塩を加え、滑らかになるまで混ぜる。
- ②に粉チーズを加え混ぜ、さっくり混ざったらとき卵を加えよく混ぜる。
- ③④を手で捏ね、均等に混ざったら約20等分にして丸める。
- ⑤⑥を180℃に予熱したオーブンで20分程焼く。(焼き時間は様子を見ながら調整)



タピオカ粉でわらび餅風～ほうじ茶味～

【材料(3~4人分)】

タピオカ粉	50g	ほうじ茶	250ml
砂糖	50g	きな粉	適量

【作り方】

- 鍋にきな粉以外を入れ、よく混ぜたら、中火にかけ木べらなどで混ぜながら加熱する。
- ①に粘りが出たら弱火にし、さらによく混ぜ透明になるまで加熱する。
- ②バットや平らな皿にラップを敷いて②を流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて冷やして固める。
- ④固まったらラップごとまな板に取り出し、ラップを外して好みの大きさにカットする。
- ⑤きな粉をまぶしてできあがり。

タピオカ粉と全粒粉でもっちりチヂミ

【材料(2枚分)】

タピオカ粉	100g
全粒粉(または薄力粉)	100g
シーフードミックス(解凍しておく)	100g
ニラ	1/2束
玉ねぎ	1/2個
卵	1個
水	200ml

【作り方】

- ニラは3cm長さに切り、玉ねぎは薄くスライスしておく。
- ボウルにタピオカ粉と小麦粉、卵、水を入れ混ぜる。
- ②にニラと玉ねぎ、シーフードミックスを加え、全体が均一になるよう混ぜる。
- フライパンにごま油(分量外)を薄く敷いて②を半分入れて焼く。
- 片面に焦げ目が付いたら裏返し、蓋をして蒸し焼きにする。中に火が通ったら蓋を開け、焼き色がつくまで焼く。
- 器に盛り付け、チヂミのタレやお好みでソースや鰹節(分量外)などをかけてお召し上がりください。





ジロロモーニ お正月RECIPE

サーモンのマリネ



【材料(4人前)】

サーモン(刺身用)	200g	マリネ液
甘えび(または茹でた小えび)	適量	有機エキストラヴァージンオリーブオイル
いくら	適量	大さじ4
玉ねぎ	1/2個	酢(米酢またはワインビネガー)
付け合わせのサラダ菜など	適量	大さじ1と1/2
ディル	適量	ゆず果汁(またはレモン果汁)
		1個分(大さじ1強)
		ゆずまたはレモン(果皮)
		約1/8個
		はちみつ
		小さじ1
		塩
		小さじ1

【作り方】

- 玉ねぎは薄切りにして、流水に軽くさらす。サーモンは薄く削ぎ切りにする。ゆず(またはワッカスをかけていないレモン)の皮を少し削り器で削ってから、果汁を搾っておく。付け合せのサラダ菜などは1枚ずつはがし、よく洗って水気を切っておく。
- マリネ液の材料をボウルに入れよく混ぜておく。バットが深い皿によく水気を切った玉ねぎ、サーモン・甘えびを入れ、マリネ液を流し入れる。ラップをして冷蔵庫で20~30分ほどおいて漬け込む。
- 器にサラダ菜などを手で一口大にちぎって、盛りつける。サーモン、玉ねぎ、甘えび、いくらをのせ、ディルをトッピングしたら最後にマリネ液を上からかけて出来上がり。

【材料(2人前)】

かぼちゃ	1/2個	中華風だし一番	小さじ1
クイックソイ ミンチタイプ (大豆たんぱく)	100g	卵	2個
黒こしょう	少々	塩・こしょう	少々
べに花油	小さじ1	有機バルサミコ酢	大さじ1

【作り方】

- かぼちゃは種とワタをスプーンで取り出しさっと洗い一口大に切っておく。
- フライパンにべに花油を熱して、①のかぼちゃを入れ、火が通ったらクイックソイミンチタイプ、中華風だし一番、バルサミコ酢を加えて炒める。
- 塩・こしょうで味を調整する。
- ボウルなどで卵をとき、③に流し入れ、卵が半熟になら、火を止めてかぼちゃが崩れないようにさっと混ぜる。
- 器に盛り付けて出来上がり。

数の子パスタ



【材料(1人前)】

デュラム小麦有機スパゲッティーニ	80g	有機エキストラ
数の子	3個	ヴァージンオリーブオイル
水菜	1束	小さじ2
おろしにんにく	大さじ1	塩・こしょう
		小さじ1/4
		しょうゆ
		小さじ2
		黒こしょう
		適量

【作り方】

- 水菜は洗って5cmぐらいの幅に切り茎と葉の部分にわけて水気を切っておく。数の子は一口大にほぐしておく。
- 鍋に水0.4リットルを火にかけ、沸騰したら塩8gを入れ、4分茹でる。(水と塩は分量外)茹で上がりの1分前に水菜の茎部分を入れる。
- フライパンにおろしにんにくとオリーブオイルを入れ、茹で上がったスパゲッティーニと水菜の茎部分、②の茹で汁を大さじ4、しょうゆを加え軽く炒める。
- 水菜の葉、数の子を加え、火を止め余熱を使いながら軽く混ぜあわせる。
- 器に盛り付け、黒こしょうをかけてできあがり。お好みで鰹節をかけても。

【材料(2人前)】

デュラム小麦		チキンブイヨン	1個
有機スパゲッティー	160g	水	50ml
酢だこ	お好みの量	にんにく	1片
水菜	1/2束	有機エキストラ	
しめじ、舞茸など	適量	ヴァージンオリーブオイル	大さじ2
有機ダイストマト(トマトの水煮缶)	1缶		

【作り方】

- 酢だこは好みの大きさに刻む。水菜は一口大に切る。きのこ類は石づきをとりほぐしておく。にんにくはみじん切りにしておく。
- 鍋に水1.6リットルを火にかけ、沸騰したら塩16gを入れ、6分茹でる。(水と塩は分量外)
- フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ火にかけ、香りがでたら水菜、きのこ類を入れて炒める。
- ③にトマトの水煮缶、チキンブイヨン、水を入れ、ひと煮立ちさせ、刻んだ酢だこを入れ、さっと煮る。
- ④に③の茹で汁を少量加え、茹で上がったスパゲッティーを入れ、弱火にかけながら全体をよく混ぜたら、器に盛り付けて出来上がり。



酢だこパスタ



今月のおすすめ商品(バレンタイン)



ビッグアーモンドチョコ ラッピング

砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使用。香ばしいアーモンドを粒のまま入れたビッグサイズのチョコレート。

商品コード:160961

本体価格:1,540円 内容量:400g

入数:18 賞味期間:360日

【原材料】結晶パラチノース(国内製造)、植物油脂、ココアバター、全粉乳、カカオマス、アーモンド、粉末還元麦芽糖水飴／植物レシチン(大豆由来)、香料



※ラッピング品は通常の商品コードと異なります。
1月上旬より数量限定にて出荷開始予定です。



創健社のおすすめチョコレート



ペルーの太陽の恵みを受けて有機栽培されたカカオ豆は、香りの良さや苦味の少ないマイルドで上品な風味が特長です。カカオの品種は、大変希少な「クリオロ種」を最大約70%*使用しています。カカオ分70%の有機チョコレート。

カカオ豆の栽培から商品化まで一貫管理されたレイストレード商品。

27大アレルゲンフリーの専用工場で製造しています。

※製造ロットにより使用割合が異なります。

ハイカカオチョコ

ペースト状にした焙煎カカオ豆に、北海道産てんさい糖を加えた素材の風味が活きたチョコレートです。カカオ分80%のハイカカオタイプで、あなたが、まろやかで深みのあるおいしさ。乳化剤・香料不使用です。



商品コード:160965
本体価格:400円
内容量:80g 入数:20
賞味期間:360日

【原材料】カカオマス(カカオ豆(ガーナ)、砂糖、(一部に乳成分を含む)

グラシア デル ソル
オーガニック ダーク チョコレート

商品コード:161550

本体価格:540円

内容量:100g

入数:40(10×4)

賞味期間:450日



【原材料】有機カカオマス(ペルー)、有機砂糖(ブラジル、パラグアイ)、有機ココアバター(ペルー)、有機ココアパウダー(ペルー)

グラシア デル ソル
オーガニック ダーク チョコレート カカオニブ入

商品コード:161551

内容量:100g

本体価格:570円

入数:40(10×4)

賞味期間:450日



【原材料】有機カカオマス(ペルー)、有機砂糖(ブラジル、パラグアイ)、有機ココアバター(ペルー)、有機ココアパウダー(ペルー)、有機カカオニブ(ペルー)



商品コード:160684
本体価格:320円
内容量:70g
入数:40(10×4)
賞味期間:240日



ミルクチョコレート

北海道産の牛乳から作ったミルクパウダーをたっぷり使用し、クリームパウダーを加えたまろやかで口どけのよいミルクチョコレート。砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使用。乳化剤不使用。

【原材料】結晶パラチノース、ココアバター、植物油脂、全粉乳、カカオマス、粉末還元麦芽糖水飴、クリームパウダー／香料

ジャンプボックスチョコレート

砂糖の代わりにパラチノースと乳糖を使い、すっきりとした甘さでちょっと大きめ一口タイプのチョコレートです。カカオマスを当社既存チョコレートの約2倍使い、少しある苦い大人の味に仕上げました。



商品コード:160969
本体価格:380円
内容量:7g×12
入数:20
賞味期間:240日



【原材料】結晶パラチノース、カカオマス、植物油脂、乳糖、ココアバター、全粉乳、乳化剤(大豆由来)、香料

Maisyのおきにいり ハートのチョコ

北海道産ミルクを使用した、ひとつちサイズのハート形ミルクチョコ。砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使っています。個包装。



商品コード:161520
本体価格:235円
内容量:5g×8個
入数:10
発注単位:5
賞味期間:360日



© LC 2019



【原材料】結晶パラチノース(国内製造)、植物油脂、ココアバター、全粉乳、カカオマス、粉末還元麦芽糖水飴、植物レシチン(大豆:遺伝子組み換えでない)、香料

ダイスチョコ 抹茶

国内産抹茶の風味香るひとつちサイズのチョコレート。砂糖は粗製糖を使用し、コクのある甘さが抹茶の香りを引き立てます。なごみのひと時をお楽しみください。



商品コード:160915
本体価格:520円
内容量:120g
入数:20
賞味期間:240日



【原材料】ココアバター、砂糖、全粉乳、抹茶／植物レシチン(大豆:遺伝子組み換えでない)

金笛しょうゆパークオープン

11月16日(土)埼玉県比企郡川島町笛木醤油本社敷地内に「金笛しょうゆパーク」がオープンしましたので訪問させていただきました。

笛木醤油は寛政元年に創業し昨年230周年を迎えました。金笛しょうゆパークは、12代目当主笛木吉五郎氏がしょうゆ文化の発展を目的につくられた、“食べる”“学ぶ”“買う”“遊ぶ”ことができる体験型複合施設です。

12代目の父11代目の意思である、川越市内にあるうんとん処を本社川島町にもつくりたいという思いに12代目の発想がプラスされて完成しました。

敷地内はテーマごとに3つのエリアに分かれています。



直売店とレストラン

①“食べる”“買う”“遊ぶ”しょうゆ蔵レストラン

入口にある直売店では、おなじみの金笛醤油製品をはじめ、今回のために準備されただしパック、炊き込み御飯などのオリジナル新商品、ちょっとしたお土産に便利な醤油ボトルのミニギフトなどおよそ50種類くらいの商品を買うことができます。



仕込み桶を見ながら
醤油もろみ等の味見



わんぱく広場

直売店隣のレストランは、木桶の中で食事をするイメージで造作されており、1階と2階合わせて52席あります。メニューは、自家製うどんメニューの他、予約制の御膳料理、しょうゆをかけて食べるスイーツなど種類が豊富です。

②“学ぶ”金笛しょうゆ楽校

“醤油”を楽しく学べるをテーマに工場見学ができるコースになっています。しょうゆができる工程としょうゆの疑問を、麹蔵→前蔵→仕込み蔵の順に、実際に行程を見て味わいながら楽しく学びながら体験できる施設となっています。

③“遊ぶ”わんぱく広場・のんびり広場・もぐもぐ広場

子供や大人が楽しめるお庭が併設されています。遊具として木桶のトンネルやテント、ブランコや平均台があり、テイクアウトの食べ物が食べられるベンチや、大人も乗れるハンモックなどがあります。

直売店にしか売っていない商品もございますので、一度足を運んでみてはいかがでしょうか。

笛木醤油(株)金笛しょうゆパーク 埼玉県比企郡川島町上伊草660

見学時間:約45分 受付時間:①10:30~(月曜は開催なし) ②13:30~ ③15:30~

【交通情報】JR川越駅東口よりバスにご乗車いただき、バス停「伊草学校前」下車(約20分間乗車)→笛木醤油まで徒歩約5分

NEW
item

新商品のご案内

山形県庄内産 鮭焼きほぐし

山形県庄内産の鮮度の良い良質な鮭を天然塩のみで味付けし、食べやすくほぐし身にしました。噛むたびに鮭本来の美味しさが口の中に広がります。おにぎりの具材やお弁当に最適です。

商品コード: 127508
税込価格: 721円(本体価格: 667円)
内容量: 80g 入数: 20 賞味期間: 1年



【原材料】鮭(山形県産)、食塩



太陽 国産はとむぎ炊飯器用

太陽 国産はとむぎ炊飯器用お得

はとむぎをお米と同じサイズに碎いていますので、お米に混ぜて炊飯器で炊けます。又、性質はモチ性ですのでもちもちとした食感でおいしくお召し上がりいただけます。

商品コード: 130328
税込価格: 648円
(本体価格: 600円)
内容量: 200g 入数: 30
賞味期間: 13か月



4 904866 010813



商品コード: 130329
税込価格: 1,890円
(本体価格: 1,750円)
内容量: 650g 入数: 20
賞味期間: 13か月



4 904866 010820

【原材料】国産
はとむぎ(富山)

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

価格変更

- 創健社
岩手県産 もちきび 170g(商品コード130206) 本体価格:旧)650円→新)720円
岩手県産 もちあわ(ゆいこがね) 170g(商品コード130294) 本体価格:旧)670円→新)750円
岩手県産 アマランサス 120g(商品コード130227) 本体価格:旧)680円→新)700円
岩手県産原料の不作と作付面積の減少のため原料価格高騰により価格が変更になります。2020年1月1日より
○創健社 ナチュラルナツツ 松の実 35g(商品コード160905) 本体価格:旧)570円→新)600円
松の実の収穫減及び需要増加のための原材料価格高騰により価格が変更になります。2020年1月1日より
○小林農園
山幸彦 ふきのとう 125g(直送)(商品コード121869) 本体価格:旧)600円→新)650円
山幸彦 蒲みそ 125g(直送)(商品コード121882) 本体価格:旧)550円→新)600円
原料である国産ふきのとう(塩漬)の高騰のため価格が変更になります。2020年1月1日より

○童仙房茶舗

- 宇治有機粉末緑茶 30g(商品コード080458) 本体価格:旧)420円→新)500円
有機宇治茶 緑茶 ティーバッグ 4g×10(商品コード080478) 本体価格:旧)460円→新)520円
有機烏龍茶 TB 2g×12(商品コード080480) 本体価格:旧)420円→新)520円
有機紅茶 TB 2g×12(商品コード080481) 本体価格:旧)420円→新)520円
送料や資材の値上げが相次ぎ弊社もコスト削減や作業の合理化で対応しましたが今回外注加工料の値上げに伴い一部商品の価格が変更になります。2020年1月1日より

価格、表示変更

○純正食品マルシマ

- 本枯れ和風だし 顆粒 8g×24(直送)(商品コード260184) 本体価格:旧)1,000円→新)1,070円
しつとりふりかけ 梅ひじき 40g(直送)(商品コード263119) 本体価格:旧)305円→新)320円
しつとりふりかけ 高菜ひじき 40g(直送)(商品コード263120) 本体価格:旧)305円→新)320円
しつとりふりかけ しそひじき 40g(直送)(商品コード263121) 本体価格:旧)305円→新)320円
原材料、物流費及びコスト等の高騰により価格が変更になります。しつとりふりかけにつきましては、現包材無くなり次第表示の一部が変更になります。2020年1月6日より

SOKEN Information

表示変更

- ◎創健社 一番しおりのごま油(商品コード100099) 1月上旬
合わせみそ一番 750g(商品コード100026) 12月中旬
和風だし一番 8g×10袋(商品コード110866) 12月下旬
だし一番(商品コード110865) } 2020年1月下旬変更予定
中華風だし一番(商品コード110867) } 2020年1月下旬変更予定
揚げ小丸 100g(商品コード160238) 2020年1月上旬以降変更予定
ジャンボオックスチコロート48g(7g×12粒)(商品コード160969) 2020年1月上旬変更予定
有機栽培カボチャ100%使用カボチャ80g(商品コード080920) 2020年1月下旬変更予定
お湯かけ麺チキンしょうゆラーメン 75g(商品コード148033) 2020年1月下旬以降変更予定
塩らーめん 102g(商品コード148022) 12月以降変更予定
いちごジャム 200g(商品コード121268) 変更済
濃厚ソース 300ml(商品コード110231) 2020年1月下旬頃、随时切替予定
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。

- ◎創健社 ジロモーニ 古代小麦グラニエラ(有機スペアゲッティ)セミインテグラーレ 300g(商品コード140522)
表示の一部が変更になります。(主な変更点)・ジーノ・ジロモーニに関する説明文及び商品特長説明文の一部。EUオーガニックマークの削除(※製造メーカーの意向によるもので、商品内容の変更はございません)・一括表示の保存方法、調理方法の表示の一部・原産国名の表示場所・栄養成分表示の表示方法の一部・アレルゲン注意喚起表示に「卵」を追記・包材材質表示方法:2020年1月上旬以降変更予定

- ◎ナイキフーズ オーガニック粒マスマート 90g(商品コード110246)
食品表示法、新基準への対応の為、栄養成分表示が追加されます。1月頃を予定

- ◎サンコー ひじきスティック 115g(商品コード530673)
マルクスティック 100g(商品コード530774)

- 野菜スティック 120g(商品コード530670)

- 全粒粉クラッカー 100g(商品コード530681)

- ミニバウムクーヘン 6個(商品コード530763)

- ごぼうスナック 55g(商品コード530733)

- 野菜スナック 55g(商品コード530643)

- 小魚スナック 55g(商品コード530731)

- 海藻スナック 55g(商品コード530732)

- 玄米おこし 10枚(商品コード530658)

- くるみ餅(個包装紙込) 100g(商品コード530800)

- 表示法改正に伴い表示が順次変更になります。自然切り替え

- ◎キング製菓 ブランクッキー 20枚入(商品コード161335)

- チーズブランクッキー 20枚(商品コード161337)

- うの花クッキー 20枚(商品コード161718)

- 表示の一部が変更になります。2020年3月以降

- ◎富士食品 純かつおだし 120g(12g×10袋)(商品コード110952)

- 表示の一部が変更になります。(主な変更点)・富士食品マークの追加・栄養成分表示の表示方法:旧)乳→新)乳成分。11月中旬頃変更予定です。

- ◎マルヤス食品 トコゼリー みかん 130g(商品コード160847)

- トコゼリー ピーチ 130g(商品コード160848)

- トコゼリー バイン 130g(商品コード160710)

- トコゼリー ぶどう 130g(商品コード160840)

- トコゼリー 甘夏 130g(休止中)(商品コード160187)

- 表示の一部が変更になります。(主な変更点)・栄養成分表示・原材料の1位と2位の表示順。2020年1月1日より

- ◎金沢錦 取り扱い商品 全品

- 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。(主な変更点)・栄養成分表示の明記・原産地表示の明記。2020年2月1日メーカー出荷分より

リニューアル

- ◎創健社 ジロモーニ 全粒粉デュラム小麦有機スペアゲッティ 500g(商品コード148512)
世界共通のパッケージデザインに変更。今回のパッケージ変更と併せて、ゆで時間表示を8分から7分に、麺の太さ表示を1.65mmから1.7mmにそれぞれ変更になります。変更に伴う価格・内容量等の変更はありませんが、商品コード・EAN・ITFについて変更になります。商品コード:旧)140512→新)1405300 EANコード:旧)8032891767016→新)8032891760031 ITFコード:旧)18032891767013→新)18032891760038 ゆで時間:旧)8分→新)7分
麺の太さ:旧)1.65mm→1.7mm 12月下旬頃随時切り替え予定。

- ◎富士食品 北海道産かたくり粉 200g(商品コード130208)

- パッケージデザインを変更します。また、食品表示法に基づいて表示の一部が変更になります。12月中旬頃

- ◎遁所食品 究極そば 200g(直送)(商品コード140216)

- パッケージの色が茶色から金色に変更になります。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。(主な変更点)・栄養成分表示・原材料名:旧)そば粉、小麦粉、食塩→新)そば粉(そば(国産))、小麦粉、食塩。2020年1月頃

- ◎ハマダセイ 蟹みそ無添加 香住蟹(商品コード121432)

- 内容量:新)70g、商品コード:新)121447、本体価格:新)1,310円

◎たかくら新産業

- メイドオブーガニクス ホワイトニングトースペイスト 25g(商品コード191127)

- 商品名:新)ホワイトニングトースペイスト シルクパウダー 25g、商品コード:新)191290、本体価格:旧)700円→新)800円、JANコード:旧)4528636410827→新)4528636412593

- ホワイトニングトースペイスト 75g(商品コード191126)

- 商品名:新)ホワイトニング トースペイスト シルクパウダー 100g、商品コード:新)191291、本体価格:旧)1,400円→新)1,600円、JANコード:旧)4528636410698→新)4528636412609

- ホワイトニング歯みがきセット 25g+ハブラシ(商品コード190368)

- 商品名:新)ハミガキセット ホワイトニング 25g+ハブラシ、商品コード:新)191292、本体価格:旧)950円→新)1,000円、JANコード:旧)4528636411022→新)4528636412678

- ホワイトニング歯ブラシ(ホワイト) 1本(商品コード190354)

- 商品名:新)ホワイトニング 歯ブラシ 1本、商品コード:新)191293、JANコード:旧)4528636411008→新)4528636412692

- ドラゴンブレッド ガムセラム ソルティ 25g(商品コード191154)

- 商品名:新)ガムセラム ドラゴンブレッド 25g、商品コード:新)191294、本体価格:旧)700円→新)800円、JANコード:旧)4528636411077→新)4528636412616

- ドラゴンブレッド ガムセラム ソルティ 75g(商品コード191153)

- 商品名:新)ガムセラム ドラゴンブレッド 100g、商品コード:新)191295、本体価格:旧)1,400円→新)1,600円、JANコード:旧)4528636411060→新)4528636412623

- ハミガキセット ドラゴンブレッド 25g+ハブラシ(商品コード191156)

- 商品名:新)ハミガキセット ガムセラム 25g+ハブラシ、商品コード:新)191296、本体価格:旧)950円→新)1,000円、JANコード:旧)4528636411091→新)4528636412685

- オーラル専用ブラシ 1本(商品コード191157)

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。

商品名:新)ガムケア 歯ブラシ 1本、商品コード:新)191297、JANコード:旧)4528636411114→新)4528636412708

トースペイスト ミント 25g(商品コード191102)

商品名:新)デイリー トースペイスト キシリトール 25g、商品コード:新)191298、本体価格:旧)600円→新)800円、JANコード:旧)4528636410346→新)4528636412579

トースペイスト ミント 75g(商品コード191101)

商品名:新)デイリー トースペイスト キシリトール 100g、商品コード:新)191299、本体価格:旧)1,200円→新)1,600円、JANコード:旧)4528636410254→新)4528636412586

ハミガキセット ミント 25g+ハブラシ(商品コード191202)

商品名:新)ハミガキセット デイリー 25g+ハブラシ、商品コード:新)191300、本体価格:旧)840円→新)1,000円、JANコード:旧)4528636411053→新)4528636412661

オリジナル歯ブラシ 1本(商品コード191203)

商品名:新)デイリー 歯ブラシ 1本、商品コード:新)191301、JANコード:旧)4528636411107→新)4528636412715

マウスウォッシュ ミント 125ml(商品コード191200)

商品名:新)マウスウォッシュ キシリトール 200ml、商品コード:新)191302、本体価格:旧)1,500円→新)1,800円、JANコード:旧)4528636410261→新)4528636412562

成分内容を改良し、パッケージデザインを変更いたします。併いまして、商品コード、JANコード一部商品につきましては、商品名、内容量、本体価格も変更になります。12月1日より

原料产地変更

◎キシモト(冷蔵) まるとと あじ開き(しお味) 2枚(商品コード122803)

まるとと あじ開き(みりん味) 2枚(商品コード122804)

原料の真あじにつきまして、不漁などの影響により長崎県の原料だけでは貰えないと、佐賀県産の原料を使用します。それに伴い一括表示内の原産地が長崎県産から国内産表示へ変更になります。2020年1月以降

段ボールラベル表示変更

◎東京フード 練りからし 40g(商品コード110943)

段ボール用ラベルの商品名が変更になります。商品名:旧)練りからしチューブ 40g→新)練りからし(国産)チューブ 40g

デザイン変更

◎エミュール 塩素除去カートリッジ(直送)(商品コード182123)

メーカー在庫が無くなり次第随时、デザイン変更になります。

ラベルデザイン、表示変更

◎ISフーズ 国産手造りアンチョビ 45g(商品コード126320)

あんこより入り じゃこのオイル漬け 80g(商品コード126322)

バーニャカウダ 50g(直送)(商品コード126321)

新しい食品表示法の施行に伴い、表示の一部が変更になります。それに伴いラベルデザインも変更になります。2020年2月1日以降メーカー出荷分より

欠品のお知らせ

◎創健社 沖縄産シークワーサー 500ml(商品コード090449)

テレビ放映の影響により欠品しております

◎アスプレンド FAMILY TREE 玄米バスター 350g(商品コード140334)

メーカーにて欠品しております。次回入荷は未定です。

◎エミュール ミネラルバスパウダー 25g(商品コード191060)

ミネラルバスパウダー ライアル 25g×8(商品コード191061)

ミネラルバスパウダー 1500g(商品コード191064)

テレビ放映の影響によりメーカー欠品になっております。次回入荷は1月上旬頃の予定です。

◎たかくら新産業 モイストリペア メディクリーム 15ml(商品コード170838)

メーカーにて欠品しております。次回入荷時期は未定です。

再開のお知らせ

◎マルカワみそ 自然栽培 玄米甘酒すりタイプ 200g(商品コード090504)

◎熊本産業 自然栗 250g(固形量125g)(商品コード123139)

◎創健社 杵つき切り餅(白・個包装) 500g(約10個)(商品コード125177)

◎島根県農業協同組合 雲南仁多加工所

仁多切り餅(白・個包装) 500g(約10個)(商品コード125280)

仁多玄米切り餅(個包装) 300g(約6個)(商品コード120493)

出雲國仁多丸もち(玄米) 380g(約10個)(商品コード125284)

出雲國仁多丸もち(白) 380g(約10個)(商品コード125285)

年末限定在庫品が入荷しました。

休止のお知らせ

◎西嶋海苔 天然だし カモク減塩のり佃煮 100g(商品コード121899)

メーカーの都合により休止となりました。

終売のお知らせ

◎太陽食品 国産はとむぎ炊飯器用(小袋タイプ) 200g(20g×10袋)(商品コード130174)

販売が終了になりました。リニューアル品入荷済です。(新規取り扱い商品でご案内)

◎MIC 函館あたり 80g(商品コード161383)

原材料の真いかの不良により安定的な商品供給が困難となり、終売となります。

◎エコワン 森林エキスやわらかシート 80枚入(商品コード190434)

メーカー在庫が無くなり次第、終売となります。

◎山大 秋鮭焼ほぐし 80g(商品コード121190)

仕入先の事情によりまして、現在庫をもって取り扱いが中止となります。代替商品として山形産鮭ほぐし80g取り扱いを開始いたします。(新規取り扱い商品でご案内)

◎マルヤス トコゼリー アサイー 130g(商品コード160649)

メーカー在庫なくなり次第、終売になります。

12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	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。