

2022  
February 2

通巻588号

# SOKEN.SHA News

LOVE・  
FOOD・  
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

## メイシーちゃん™のおきにいり チャーリーのだいぼうけん

新発売

“国産うるち米&小松菜使用・  
野菜コンソメ味・  
食べきりサイズの4連パック”



© LC 2022

ご好評のメイシーちゃん™のおきにいりの4連パック品に新しい仲間が加わります。  
メイシーちゃん™のお友達、ワニのチャーリーをイメージしたワニの形をしたスナックです。  
国産うるち米に国産小松菜のパウダーをブレンドし、香ばしいパフにしました。  
サクッとした食感の野菜コンソメ味です。  
食べきりサイズの9g×4連パックですので、お子さまに分けてあたえたり、小腹がすいた時の軽食など、さまざまな用途でお召し上がりいただけます。



チャーリーのだいぼうけん

商品コード: 161586

税込価格: 281円(税抜価格260円)

内容量: 9g×4 入数: 12

発注単位: 6 賞味期間: 240日



4 901735 024452

【原材料】うるち米(国産)、植物油[パーム油(マレーシア他海外)]、コンソメ風味調味料[砂糖(国産)、デキストリン(国産)、酵母エキス(フランス、国産)]、食塩(国産)、粉末野菜調味料(国産)、胡麻パウダー(国産)、白菜パウダー(国産)、人参パウダー(国産)、香辛料(国産他海外)]、小松菜パウダー(国産)、食塩(国産)

## housshu!(ハウッシュ!)

新発売

“塩素・香料・アルコール不使用、  
手軽に抗菌・消臭”

長年ご愛顧をいただいております「ディフェンダーNTS」が商品内容はそのままに、より親しみやすいデザインに生まれ変わります。名前もhousshu!(ハウッシュ!)とあらためますので引き続きよろしくお願いいたします。

### おすすめ① 植物が主原料

植物を主原料とし、無香料・ノンアルコールタイプの抗菌・消臭・抗ウイルス剤。簡単に噴霧するだけのスプレータイプです。ご家庭の衛生対策におすすめです。介護福祉施設でも使われています。

### おすすめ② 塩素・香料・アルコール不使用

一般的な抗菌・抗ウイルス剤に使われている塩素を使用せず、複合アミノ酸、植物抽出液、穀物抽出液が主成分です。アルコールや香料を使用せず、中性・無色・透明・無臭の液体です。

### おすすめ③ 消臭・抗菌

消臭・抗菌したいところに直接スプレーするか、布やティッシュペーパー等に含ませて拭いても同じ効果が得られます。拭き取りは不要です。強い浸透力でしみこんだニオイにも消臭効果があります。生ごみ・たばこ・トイレ・ベットなどニオイが気になる所にご使用下さい。また、ホルムアルデヒドの分解・除去にもお使いいただけます。

housshu!  
(ハウッシュ!)

商品コード: 191050

税込価格: 1,430円

(税抜価格1,300円)

内容量: 300ml

入数: 60(6×10)



4 901735 024483

【原材料】複合アミノ酸、植物抽出液、穀物抽出液、ショ糖脂肪酸エステル、クエン酸、エチドロン酸、精製水



※画像は開発中のものです。

※税込価格は、1円未満の端数は切り上げております。

## 今月のおすすめ商品(ひなまつり)

### 手巻き寿司



#### 【材料】

米……………適量  
越前小京都のすし酢……………お米1合に対して30~35ml  
お好みの具……………適量  
海苔……………適量

#### 【作り方】

①[酢飯の作り方]米1合に対して30~35mlを炊いたご飯にそのまま混ぜる。※お好みに合わせて量を加減してください。  
②①の酢飯とお好みの具を海苔で巻いて出来上がり。

### ツナサンド

#### 【材料】(2人分)

食パン……………4枚  
オーツナ……………1缶  
レタス……………2枚  
きゅうり……………1/2本  
有精卵マヨネーズ……………大さじ1  
梅干し……………1個  
べに花ハイプラスマーガリン……………適量  
胡椒……………適量

#### 【作り方】

①パンはサンドイッチぐらいの厚さに切っておく。  
②レタスは洗ってよく水気を切っておく。  
③きゅうりは洗って千切りにし、水気を取っておく。  
④ツナ缶をボウルにあげ、種を取り出し果肉をたたいておいた梅干しとマヨネーズを入れよく混ぜる。お好みで胡椒を入れる。  
⑤パンの片面にハイプラスマーガリンを塗り、②、③、④の具材を挟んで出来上がり。



### 浜富海苔 焼海苔 磯味秀逸

日本有数の産地、有明海産の海苔の中でも、夜に摘まれた一番摘みの海苔です。

商品コード:120603

税込価格:648円

(税抜価格:600円)

内容量:全型10枚

入数:60(10×6)

賞味期間:10ヶ月



4 961732 464002



【原材料】乾のり(有明海)

### 創健社 越前小京都のすし酢

伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢、国内産の粗糖、海塩、昆布だしだけで仕上げた、まろやかで香り華やかなすし酢。

商品コード:110409

税込価格:584円

(税抜価格:540円)

内容量:360ml

入数:12 賞味期間:1年



4 901735 020430



【原材料】米酢(米(国産))、砂糖、食塩、昆布だし

### 創健社 有精卵マヨネーズ

国内の豊かな環境で育てられたニワトリたちの大切な有精卵を使ったマヨネーズ。

商品コード:110566

税込価格:454円(税抜価格:420円)

内容量:300g 入数:10

賞味期間:6ヶ月



4 901735 020249



【原材料】食用植物油脂(なたね油、べに花油)(国内製造)、卵黄(鶏卵(国産))、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料、(一部に卵・りんごを含む)

### 創健社 ベに花ハイプラスマーガリン

一番搾りの高オレイン酸べに花油を主原料に素材の持つおいしさを大切にした無香料、無着色、酸化防止剤不使用のマーガリン。トランス脂肪酸の少ない製法で作りました[約0.03g/10g]。部分水素添加油脂不使用。

商品コード:101029

税込価格:346円(税抜価格:320円)

内容量:180g 入数:20 賞味期間:冷蔵9ヶ月



4 901735 020423

【原材料】食用植物油脂、食用精製加工油脂、発酵乳、全粉乳、クリーム、食塩/レシチン(大豆由来)

## 予約商品のご案内

ご注文締切:3月15日 お届け予定日:4月上旬より

### チョコー 限定仕込長崎麦味噌2kg

通常の仕込みではカナダ産大豆、並塩を使用しておりますが、本品は「厳選した」国内産の丸大豆、はだか麦と天日塩を使用することになりました。

限定された特別な原料を使用していることから「限定仕込」かつ「特醸」を謳っております。熟成後に熱処理を加えていない「生」みそですので、風味と香りが生きており、自然な味わいが楽しめます。

※麦みそは主に九州で好まれているスッキリとした味わいとほのかな甘味が特長のおみそになります。

商品コード:119068

税込価格:3,780円(税抜価格:3,500円) 内容量:2kg 入数:1

賞味期間:5か月(開栓後は冷蔵1~2ヶ月)

【原材料】はだか麦、大豆、食塩



4 974507 308135



NEW  
item

## 新商品のご案内

### 麻布タカノ 有機栽培珈琲プレミアムビーンズ中深煎り

有機栽培で育まれたコーヒー豆だけを使用したブレンドコーヒー豆です。エスプレッソマシンにも対応したボディ感のある深いコクと甘味のある適度な酸味が特徴です。

商品コード:080227 税込価格:972円(税抜価格:900円)

内容量:200g 入数:6 賞味期間:1年



4 967728 031012

【原材料】有機コーヒー豆(生豆生産国名:コロンビア、ペルー、他)



# Girolomoni パスタソースのはなし

Girolomoniブランドのトマトピューレやパスタソースのサプライヤーであるテレー・ディ・サンジョルジオ (Terre di Sangiorgio) は、イタリア ピアチェンツァ州のゴッソレンゴという街の郊外で1990年に設立されました。

シュタイナースクールで学んだ同社の創業者は高い志を持って有機農業に取り組み、自らの血筋にあたる中世貴族がこの地域に所有していた約200ヘクタールの広大な土地で有機トマトの栽培を始めました。そしてその理念を正しく受け継ぐ形でサンジョルジオ社はそれを加工する有機トマトソース工場を中心とした現在の姿へと発展を遂げて来たのです。

有機農業が盛んなイタリアで代表的な食材としてのイメージがあるトマトですが、実はイタリア国内で栽培されている有機トマトは地域的にかなり限定的です。そうした中、サンジョルジオ社の圃場があるこの地域は、南イタリアのプーリア州などと並んで、有名な産地となっています。



有機トマト畑に囲まれた工場



収穫直前の有機トマト



収穫の様子 (右手が収穫機 左手がストックコンテナ)

しかしながら収穫期に圃場から絶えず直に搬入される原料トマトに対して安定的にこのコントロールをする事は容易なことではありません。さらに選別自体にも熟練した職人の目が必要となります。

又、加工の工程に於いても独自要素があります。

通常パスタソース製品の調理工程に於いては大鍋で仕掛品のトマトピューレに具材を加えて加熱し完成させます。しかしながらサンジョルジオ社の製造工程では、調理の前段で大鍋を使う事は変わらないものの、その次の段階で曲がりくねった形状のステンレス製のパイプを通して加熱して行きます。時間はかかりますがこうする事で全体に均一に火を入れる事が出来、なおかつ素材本来の風味や栄養素を損なうことなく優しい味のパスタソースに仕上げる事が出来るのです。

オーガニック認証は当然ながらその基準に於いて厳格なものです。一方でその適用を受ける側の理念までを規定するものではありません。サンジョルジオ社の製品に対するこだわりは、コストや労力を惜しまない地道な努力の上に成り立っているものであり、栽培や製造に於ける各種の規定の源にあるオーガニックの精神が具現化した一つの形と言えるものです。

Girolomoniが掲げる標語「OLTRE IL BIOLOGICO」(オーガニックを越えて)とはまさにこうした努力の積み重ねがあって実現できるものなのです。

この一帯はイタリアの最大河川であるポー川の沿岸周辺地域に位置し、肥沃な土壌と温暖な気候によってトマトを始め穀物類や香味野菜などの栽培が盛んです。

しかしながら栽培に好適な環境であるとは言え、高品質のパスタソースの製造に必要な良質の有機トマトを安定的に栽培することは決して簡単なことではありません。特に異常気象が常態となった今日の環境変化に対応する為に、サンジョルジオ社のスタッフは成長サイクルの観察と研究に毎年多くの時間を費やしています。

パスタソースの製造に於いては、圃場に直結した工場に運び込まれた収穫直後の新鮮な有機トマトは直ちに加工されます。まずは高品質のトマトピューレが作られます。そして、それは各アイテムのレシピに従って調味料や具材を加えた調理に使用されます。

コンピュータ制御されたシステムにより、原料から製品に至るロット毎の完全なトレーサビリティが確立され、同時に加工工程の加熱温度や時間等もコントロールされています。さらにこうした管理は倉庫内での在庫品にも及び、完成品のサンプル分析等が厳格に行われています。

サンジョルジオ社が製造するGirolomoniブランドのパスタソースはとても自然で優しい味がすると大好評を頂いています。勿論調理レシピ自体によるところもありますが、多くの同種製品が存在する中、他のメーカーではなかなか真似ができない同社独自の方法による要素があります。

まずは原料トマトについてですが、農作物として良質であるだけでなく、その選別基準に同社のこだわりがあります。

普通であれば表面に若干の傷がついたものなどは加工用として使用することに問題はありませんが、サンジョルジオ社ではこれらを工場搬入時の目視手作業で選別し取り除いてしまい、結果的にトマトの素材感を十分に残しながらも滑らかで口あたりの良いピューレが出来上がります。ちなみに原料から取り除かれたものは全て圃場に戻されて土壌を肥やす事につながっています。

さらに原料の選別基準には別の要素があります。パスタソースには完熟トマトが最も適しているように思われますが、実はそれだけだと奥行きが感じられない平坦な仕上がりの味になってしまいます。トマトの加工品には適度な酸味の要素も大切であり、これを加える為には一定割合の熟しきっていないトマトが原料に含まれている事が必要なのです。



右手がコンテナ左手が洗浄中の有機トマト



瓶にパックされた有機トマトピューレ

## 有機トマトピューレ バジル葉入り



商品コード: 129904  
税込価格: 454円  
(税抜価格420円)  
内容量: 350g  
入数: 12  
賞味期間: 1080日



## 有機パスタソース トマト&バジル



商品コード: 129905  
税込価格: 638円  
(税抜価格590円)  
内容量: 300g  
入数: 12  
賞味期間: 1080日



## 有機パスタソース アラビアータ



商品コード: 129906  
税込価格: 638円  
(税抜価格590円)  
内容量: 300g  
入数: 12  
賞味期間: 1080日



## 有機パスタソース トマト&ナス



商品コード: 129907  
税込価格: 638円  
(税抜価格590円)  
内容量: 300g  
入数: 12  
賞味期間: 1080日



## 有機パスタソース トマト&ズッキーニ



商品コード: 129908  
税込価格: 638円  
(税抜価格590円)  
内容量: 300g  
入数: 12  
賞味期間: 1080日



