

10
2008 Oct
通巻428号



SOKENSHA NEWS

社是有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2008年10月1日発行 発行人:中村 靖 編集人:藤川清士

発行所:〒221 8741横浜市神奈川区片倉23711 TEL.045(491)1441(代) www.sokensha.co.jp

自然の恵み いただきます
AUDIX ISO 9001:2000
ED0014 JAB
EMI Accredited
RED4B
JASDAQ
証券コード:7413

「植物素材の本格カレー」リニューアル

～植物性素材100%・脂質25～30%カット～

ご好評を頂いております「植物素材の本格カレーフレーク」ですが、この度、よりヘルシーに、より美味しくリニューアルをさせていただきました。

今までの「植物性素材100%」(ラードや牛脂、動物性のブイヨン・エキスなど一切不使用)という特長はそのままで、更に脂質を25～30%カット(当社マイルドカレー甘口、グルメカレー中辛、インドカレー辛口と比べて)、よりヘルシーな内容に仕上げました。油脂分を減らすと、コクや風味が損なわれてしまいますが、スパイスや調味料のブレンドを見直し、美味しさを更にアップする事が出来ました。従来品通り原材料にもこだわり、直火焙煎した国内産小麦粉、有機ベ

に花油などを使用しています。また、フレークタイプなのでドライカレー、ピラフ、炒め物、カレー鍋など、色々なお料理に幅広くお使いいただけます。従来品同様、チャック付スタンド袋になっていますので保存にも便利です。

本年4月から特定健診・特定保健指導(いわゆるメタボ健診)が始まり、食事においてもますますヘルシー志向が高まっています。カレーには脂っこいというイメージがありますが、「植物素材の本格カレー」はヘルシーな内容ながらも香り高く美味しい本格カレーとなっていますので、ぜひご家庭での定番メニューとしてご愛顧頂きますよう、宜しくお願ひ申し上げます。



植物素材の本格カレー甘口

商品コード: 111125

内容量: 135g (6皿分)

税込価格: 399円(本体価格: 380円)

入数: 10×4

賞味期間: 240日

JANコード:

4901735020348 4 "901735"020348



植物素材の本格カレー中辛

商品コード: 111126

内容量: 135g (6皿分)

税込価格: 399円(本体価格: 380円)

入数: 10×4

賞味期間: 240日

JANコード:

4901735020355 4 "901735"020355



植物素材の本格カレー辛口

商品コード: 111127

内容量: 135g (6皿分)

税込価格: 399円(本体価格: 380円)

入数: 10×4

賞味期間: 240日

JANコード:

4901735020362 4 "901735"020362

秋冬限定の「メイシーちゃん™のおきにいり」シリーズ新商品です。

発売以来大変ご好評をいただいている「メイシーちゃんのおきにいり」シリーズに、みんなの大好きなチョコレートが加わりました。メイシーちゃんといっしょにおやつタイムをたのしみましょう!

メイシーちゃん™のおきにいり ハートのチョコ

メイシーちゃんの服とそろいのかわいいハート型チョコレートです。

北海道産ミルクを使用し、メイシーちゃんのイラストが入った個包装の一回サイズですので、お子様からお年寄りまでどなたでもおいしくお召し上がりいただけます。

砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽水飴を使用しておりますのでスッキリとした甘さです。秋冬限定販売ですのでお早めにお求め下さい。

Maisy™ © Lucy Cousins 2008. Licensed by Copyrights Group. Audio-visual series by Universal Pictures Visual Programming

商品コード: 161520

内容量: 5g×8個

税込価格: 231円(本体価格: 220円)

入数: 10 賞味期間: 360日

JANコード: 4901735019885



イタリアオーガニック市場レポート

最終回

番外編ドイツ

今回のイタリア訪問、実は最初に訪れたのはドイツ南部ミュンヘンから西に100kmほど走ったメンミンゲンという街でした。その郊外にラブンツェル社というオーガニック食品を製造販売している会社があります。社長のヨゼフさんは、30年前に自然食品の専門店からスタートして、オーガニックの原材料を取り扱う間屋へ発展させて、今では、250アイテムのオーガニックプライベートブランド商品を持ち、自社でも商品を製造しています。また、他のメーカーにオーガニック原材料の供給も行っています。

近年ドイツのオーガニック市場も広がりを見せ、専門店から一般的のスーパーでの取り扱いも増加中ということです。更に、オーガニック専門のスーパーも出現したそうです。

ラブンツェル社は本社の横にショールームも兼ねたオーガニックストアを営業しています。売り場の広さは10m×20m程の約60坪ほどです。店内は派手な装飾は無く、清潔感のあるシンプルなスタイルでいかにもドイツらしく生真面目な感じがしました。生鮮野菜、フルーツ、乳製品をはじめとして棚には加工食品の品々がびっしりとしかも整然と並んでいます。中でも充実しているのがハーブティー、ハーブ＆スパイス、ドライフルーツ＆ナッツ、ジロモニーさんの農協が供給しているパスタです。また、日本食も醤油、みそ、海藻類、そば、うどんそして、寿司セットなどが並んでいました。

日本とは異なるのは、アロマ類、ワイン、パンコーナー、チーズコーナーが充実しています。また、驚いたことにオーガニックタバコも販売されていました。

工場、倉庫、食堂の上には太陽光発電パネルが設置され、発電の状態がパネルで確認でき、エコロジーにも積極的に取り組んでいたのが印象的でした。

本社事務所前に70年代風のペイントを施したプロモーション用の古いワーゲンバン(車)がありました。中々、おしゃれなデザインで、懐かしさを感じると共に見ていくだけで楽しくなります。しかも、この車のおもちゃまで店内で販売されていたのに驚きました。

横浜支店 島田英樹
社長室 岸野将澄



充実したワインコーナー



店舗外観、左手が入口



手前がおすすめ商品、右手は冷蔵ケース



オーガニックフルーツ



充実したスパイス&ハーブ類



チーズは量り売りです



豊富な品揃えのハーブティー



店内はシンプルな装飾



70年代を髪型させるペイント

「べに花ハイプラスマーガリン」リニューアルのご案内

先月号でお知らせしました「べに花ハイプラスマーガリン」リニューアルについて、大きな反響を頂いております。リニューアル品の大きなポイントは「香料・着色料・酸化防止剤不使用」ですが、これを可能にしたのは素材本来のおいしさを追求した結果です。その秘密を簡単にご紹介します。

【香料不使用】

全粉乳・生クリームを新たに原材料として使用する事で香り豊かな仕上がりとなり、香料(従来品は牛乳由来)は不要となりました。

【着色料・酸化防止剤不使用】

*従来品は着色料として人参由来のカロチノイド色素・酸化防止剤としてビタミンEを使用

新たな原材料としてバームフルーツオイルを採用しました。バームフルーツオイルとは、バーム椰子の果肉から取れる油です。バーム椰子の果肉はカロテンを多く含むため赤味を帯びており、そのため油も赤色をしています。風味は軽く、しかもカロテンやビタミンEが多く含まれるため注目を集めています。このバームフルーツオイルを原材料として使用する事で、マーガリンの口当りの軽さを一層引き出さずだけでなく、自然な色味と安定した保存性が実現できました。

バター不足・価格高騰が社会問題化する中、マーガリンの需要が伸びています。その反面マーガリンに対してトランス脂肪酸等の不安を口にされる消費者の声は少なくありません。

従来のトランス脂肪酸が少ない(0.5g/100g)製法はそのままに、より一層おいしく・安心してお召し上がりいただけるマーガリンに生まれ変わりましたので、引き続きご愛顧をお願いいたします。



べに花ハイプラスマーガリン

商品コード: 101019 内容量: 200g

税込価格: 326円(本体価格: 310円)

入数: 10×2 賞味期間: 270日

JANコード: 4901735020225



4 901735 020225

※370g品は11月以降より順次切替を予定しております。

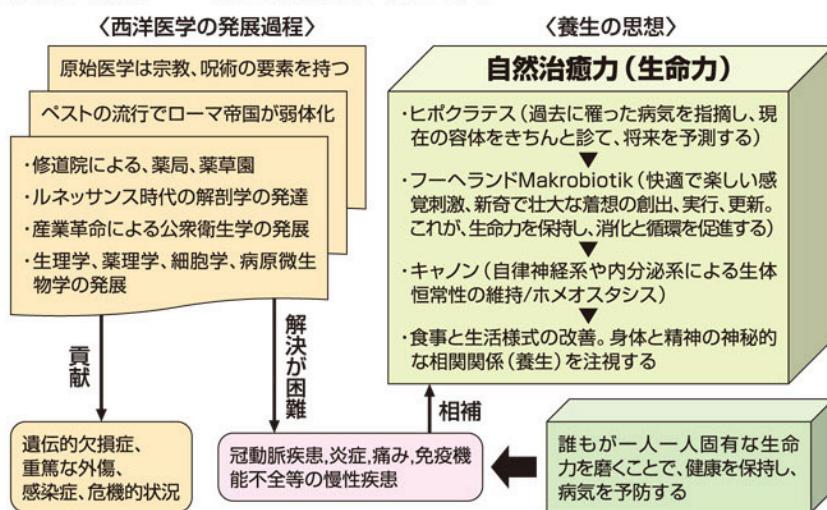
食養生とアンチエイジング

第3回 西洋医学の養生とMakrobiotik

商品本部 山路 明俊

西欧医学は、ギリシャの医師の家系に生まれ、旅から旅へ明け暮れた、その時代に数多くいた遍歴医の人一人、**ヒポクラテス(医聖) (BC460~?)**に始まると言われます。その後、100年以上経て、「ヒポクラテス集典」が編纂され、理想の医師として崇められるようになりました。その考え方には「過去にかかった病気を指摘し、現在の容体をきちんと診て、将来を予測すること。助けよ、少なくとも傷つけるな。医術は、病気、患者、それに医者の三要素からなっている」が根底にあり、「ヒポクラテスの誓い」と、その精神は、現代の医学教育にも影響を及ぼしています。その貫く考え方は「自然治癒力(自己回復力)」の重視です。その後の医学の歴史としては、十字軍の遠征が病院の建設を促進したり、15世紀のイタリア戦争が外科医学を発達させ、産業革命が公衆衛生学を発展させたり、17、18世紀には、日本にも影響を与えたオランダ医学が栄え、19世紀末には、ドイツの研究室医学が発達し、疫病の病因と予防、パストールの病原微生物学、免疫学(ワクチンと命名)、化学療法が発生しました。西欧医学の特徴は、解剖学、生理学が土台となっており、重篤な外傷、伝染性の疾患や緊急治療を要する疾患等には、多大な貢献を果たしました。その中で西欧医学の「養生論」を展開させたのは、ドイツ人の**C.W.フーヘン**(1762~1836)で、1797年「Makrobiotik」(長生法)を出版しました。その考え方には、①生命力自体を増強する②器官を鍛錬する③生命消費を減速させる④修復機能を容易かつ完璧にするであり、「快適で程々に楽しい感覚刺激、快適な心の状態、新奇でおもしろく壮大な着想の創出、実行、更新。これが、生命力を保持し、消化と循環を促進する」です。食養生の原則は「激情を抑えること」(貝原益軒の食養生にもある)「世の中の悪は、単なる誤解と見当外れのこだわりとかで生じるので、あらゆるものについて、出来る限り正しい考え方を修得するように努めること」「人類に対する信用と信頼、そこから芽生える美德、善意、人類愛、友情、人間性をどんどん強化し、強固すること」等と、ここでも自然治癒力を高める思想(養生)が根底にありました。そして、近代になり、1932年、米国の生理学者**W.B.キャノン**は「体の知恵」(初版は「人体の叡智」という題)を出版し、生体の「恒常性維持(ホメオスタシス)」という概念(生命を維持するために、自律神経系や内分泌系を働かせ、体内的平衡状態を維持する)を確立しました。例えば、血液のpHは7.4に保持されていて、わずかに変化した場合でも、生命を脅かす状態が生じる仕組み等を明らかにしました。その後、特定病因説に基づく医学による化学療法が盛んになり、抗生素質の乱用等により、感染症の治療をかえって難いものとする事態を生み出しています。その上、冠状動脈疾患、炎症、痛み、免疫機能不全などの慢性疾患は、もはや、原因と症状を1対1で対応させる特定病因説では対応できず、食事と生活様式の改善がその特効薬であり、病気の単純な因果関係よりも身体と精神の神秘的な相関関係に深い注意を払う(養生)ことが必要ということは、疑いの無い事実となっています。それは、健康と病気は、身体、感情、食事、遺伝子、環境、生活習慣や其の他の要素が複雑にからみあって生じるということであります。その対処法の一つとして、現代の養生とも言える「自然療法」があります。この原理は、誰もが持っている「生命力」に磨きをかけ、その力で健康を維持し、又疾病から回復するというものです。

ヘンド(1762~1836)で、1797年「Makrobiotik」(長生法)を出版しました。その考え方には、①生命力自体を増強する②器官を鍛錬する③生命消費を減速させる④修復機能を容易かつ完璧にするであり、「快適で程々に楽しい感覚刺激、快適な心の状態、新奇でおもしろく壮大な着想の創出、実行、更新。これが、生命力を保持し、消化と循環を促進する」です。食養生の原則は「激情を抑えること」(貝原益軒の食養生にもある)「世の中の悪は、単なる誤解と見当外れのこだわりとかで生じるので、あらゆるものについて、出来る限り正しい考え方を修得するように努めること」「人類に対する信用と信頼、そこから芽生える美德、善意、人類愛、友情、人間性をどんどん強化し、強固すること」等と、ここでも自然治癒力を高める思想(養生)が根底にありました。そして、近代になり、1932年、米国の生理学者**W.B.キャノン**は「体の知恵」(初版は「人体の叡智」という題)を出版し、生体の「恒



こだわりのお惣菜

2008秋・冬号

素材のおいしさが活きる。
創健社の選りすぐり冷凍食品

今年の猛暑で夏バテ気味の方も多いのではないでしょうか?10月に入りいよいよ秋本番、夏で疲れた体をケアしながら冬に備えていただければと思います。新聞などの報道によりますと、最近お米を食べる機会が増えたとの事ですが、これは生活者の健康志向にマッチする和食志向も影響しているようです。このチャンスに是非ともおかずには「こだわりのお惣菜」をおすすめ下さい。

さて今月からは、「こだわりのお惣菜 秋・冬号」がスタートして新商品もお届けできるようになります。新商品については創健社ニュース9月号で紹介させていただきました。ぜひお試しいただければと思います。

こだわりのお惣菜価格・内容変更のお知らせをいたします。



大豆のハムスモーク風味

商品コード: 120798 内容量: 160g (10枚入)
旧税込価格: 441円(本体価格: 420円)
新税込価格: 494円(本体価格: 470円)



ミニたいやき

商品コード: 129191 内容量: 40g×8個
旧税込価格: 494円(本体価格: 470円)
新税込価格: 546円(本体価格: 520円)



おろし本わさび

商品コード: 112017 内容量: 5g×6パック
旧税込価格: 368円(本体価格: 350円)
新税込価格: 399円(本体価格: 380円)

金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素

～うすいろだしの特長をいかしたヘルシーレシピ～

新発売直後よりご好評をいただいている「金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素」は、従来品の原材料を一から見直し、パッケージも新たに笛木醤油が自信を持ってお勧めする一品です。うすいろに仕上げておりまますので、少量の使用でもコクがあり、素材の色合いをいかした料理に最適です。今回は、この「金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素」を使った「とろろ昆布の簡単すまし汁」をご紹介いたします。



従来品との色の比較

金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素

商品コード: 110183 内容量: 500ml

税込価格: 630円 (本体価格: 600円)

入数: 12 賞味期間: 1年

JANコード:

4977229600174



4 977229 600174

商品コード: 110184 内容量: 1,000ml

税込価格: 1,103円 (本体価格: 1,050円)

入数: 12 賞味期間: 1年

JANコード:

4977229600181



4 977229 600181



「とろろ昆布の簡単すまし汁」(1人分)

[材料]

- ①根昆布入りとろろ昆布(商品CD:150068)ひとつまみ(約2g)
- ②岩垂の削り節かつおパック(商品CD:150107)ひとつまみ(約2g)
- ③梅干(大)1粒
- ④きざみねぎ少々
- ⑤春夏秋冬のうすいろだしの素小さじ2杯(約10ml)



[調理方法]

- ①材料をお椀に入れます。
- ②熱湯約150mlを注ぎます。
- ③春夏秋冬のうすいろだしの素を小さじ2杯程度入れて混ぜれば出来上がり。梅干をほぐしながらお召し上がりください。梅干の酸味と、とろろ昆布の舌触りが絶妙のハーモニーを奏でます。だしの素は、最初から多く入れずに味をみながらお好みに加減してください。

取り扱い新商品のご案内

「エルエス 有機高質豆乳粉」

中国黒土地帯の肥沃な土壤で有機栽培された遺伝子組み換えのない大豆を使った豆乳を細かい粉末にしました。豆乳特有のクセもないので、飲料としてだけでなく、料理の素材としていろいろな活用方法があります。豆乳を作るには1袋(20g)を160mlのお湯または水で溶いてください。



商品コード: 080923

内容量: 200g (20g×10袋)

税込価格: 1,539円 (本体価格: 1,465円)

入数: 24

賞味期間: 2年

JANコード:

4571136750078 4 571136 750078



「マルサン みそちゃんこ鍋スープ」

国産素材で作ったみそに、風味豊かな鰹、昆布、煮干のだしを加えた、コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープです。これからの季節、手軽に美味しくできる鍋物のベースとしてご利用ください。



商品コード: 110066 内容量: 600g

税込価格: 315円 (本体価格: 300円)

入数: 6

賞味期間: 1年

JANコード:

4901033331047 4 901033 331047

編集後記

モンテベッコ修道院に滞在していた5月の日曜日、ジーノさん(以下ジーノ)が昼食時、「寝の後、樹齢500年のオークの樹を見に行こう」と誘ってくれた。小高い丘が連なる小麦畑、牧草地横の坂道を上ったり、下ったり、健脚のジーノは一人すたすと歩いて行く。我々は、それに後れを取り、100m、200mと差がつき、休憩でようやく追いつく。30分ほど歩くとようやくオークの樹に到着。直径3mの幹、高さ20m以上の大きさで青々と茂る葉を持った大樹。その下はとても気持ちのよい癒しの空間。ジーノは、自慢げにこの木の下で何度か詩の朗読会を開いたこと、また、あるEU委員を連れてきたときに「この樹はモナリザの微笑よりも価値がある」と褒め称えられたことを話してくれた。一瞬、私は樹の下で休むジーノが妖精に見えてしまった。それは、自然と繋がった彼自身の生き方がそう見せてくれたのかも知れない。

10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	

●印はお休みさせていただきます。

11月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4			
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