

2016
January

1

通巻515号

SOKEN.SHA

News

LOVE
FOOD
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

平成二十八年 元旦

旧年中は、格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。心より感謝申し上げます。

昨年、日本の食品業界では、機能性表示食品制度の開始とTPPの大筋合意という二つの大きな出来事がありました。

機能性表示食品の制度は4月から始まり第一号商品は6月に認可され昨年末までにその商品数は160品以上となっています。当初はサプリ形状の健康食品が先行していましたが、後半は生鮮食品や加工食品までそのすそ野は広がりを見せており、今年はその数がますます増えることが予想されます。しかしながら、機能性の表現の方法が各商品まちまちで商品数が増えるに従い、消費者には却って分かりづらくなるのではないかと危惧される部分もあります。とは言え今まで規制された中で健全な商品をまじめに販売していた方々にとっては画期的な制度の開始であることは否めませんし、この制度を上手に利用していけば業界の活性化にも繋がると信じております。来年に予定されている制度の見直しに向けて、更により良い制度になるよう、業界関係者や消費者が一丸となって意見を出し合い議論を深めるべきだと思います。



また、昨年のTPP大筋合意を受けて今年は農業と食の分野が大きく変わっていくことが予想されます。TPPの具体的な中身の進捗状況を見極めながら、健康・自然食品業界各社・各店舗は、将来の生き残りを賭けて否応なく対策を講じ始めなければならない年であると思います。日本では使用が許可されていない農薬や添加物が含まれた食品が輸入され、食の安全性が脅かされたり、国産品よりも安価な食品が輸入され農家や食品企業が打撃を受ける可能性も大いにありますが、その反面、それらに対抗するために更に良質な農作物を栽培する農家が増えたり、また安価で良質なオーガニック素材の原材料や加工食品が入手しやすくなるというメリットも大いにありますと期待されています。古来、日本の国民は何度も外敵にさらされながらそれを乗り越えてきた強さを持っています。今回の出来事に対しても最終的にはそれを自分たちの強みに変えて乗り越え、国内農業の発展と良質な加工食品の開発・販売につなげていくと信じています。

創健社は今年2月に創立48周年を迎えます。2年後に迫った創立50周年に向けて売り上げ50億円以上を目指すために、商品開発と情報発信に更に注力する所存でございます。消費者や販売店の皆さま方に受け入れていただきやすい、創健社品質の機能性表示食品の開発のための研究をはじめ、健康長寿を願う世代の方々、お子様を中心に家族に安全で安心な物を食べさせたいと願っているの方々、アウトドア活動などにより自然と接し、食生活もナチュラル志向を目指しているの方々、純粋に食による健康や美容を目指しているの方々など、少しでも健康・自然志向をお持ちのあらゆる世代に受け入れていただけるような新商品の開発、従来商品のバージョンアップ、などを積極的に行い、併せて情報発信も大に行っていきたいと考えております。

機能性表示食品の普及やTPPにより大きく様変わりする可能性のある市場に柔軟に対応できる企業活動を、役員・社員一丸となって行い、皆様の健康的な生活向上を願いつつ、日本の農業や食品業界の発展に少しでも寄与したいと本年も強く願っております。

今後も倍旧のご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

株式会社創健社 代表取締役社長 中村 靖



社は 有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2016年1月1日発行 発行人:中村 靖 編集人:本田次男
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

*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。



ジョヴァンニ・ジロロモーニさんよりメッセージが届きました

親愛なる友人達へ

今年も皆さんとの「コネクション」(交流)の機会がたくさんありました。創健社を通じて、ジロー・ジロロモーニ農協のことを知った東京農業大学の教授と学生さん20名が3月に組合を訪れました。そして11月には、創健社スタッフと一緒に島田シェフと原澤スー(副)シェフが弊社を訪れて来ました。これをきっかけに企画した「ジャパン・ディナー」は私達にとって忘れることのできないイベントになりました。更にシェフ達にロカンダでイタリア料理の講習会を企画して、素晴らしい友情と交流の場面になりました。そして、今年は私達も日本を訪れて、いつもと同じようにとても暖かく歓迎されました。

今回も、日本のオーガニック市場のポテンシャルはまだまだあると感じました。私は日本の様にアイデンティティを持っている国民の皆様に感心もっています。今年の私の願い・祈りは、日本国民のアイデンティティでもある強い決意とエフィシェンシ(能力、効率)によってオーガニック市場がもっともっと大きくなることです。

大都会の東京は、多忙と同時に静かでもあり、これと同じスタイルのオーガニック革命を満たせる様に。

私達全員は、国境の無い「シンボル」を大切にしている市民の一部です。例えば、信頼や握手という「シンボル」、有機農業や倫理的な経済、人類や人間関係・社会関係などの「シンボル」。この革命は権力者の革命ではなく、私たち一般市民の革命です。

2015年はジロロモーニ組合にとって、忙しい年でした。ロングパスタの新しい製造ラインのオープニングセレモニーもありました。新しい製造ラインによって、製造能力が増しただけでなく、より高い品質の保証ができます。

Don Tonino Bello司教の次の素晴らしい考えが浮かびます「他人にパワー(権力)のシンボルを見せ付ける人たちに、シンボルのパワーを見せましょう」

ジョバンニ・バッティスタ・ジロロモーニ
(イタリア イゾラ・デル・ピアノーより)

Cari Amici,

Anche quest'anno le connessioni con voi non sono mancate... A marzo abbiamo avuto un gruppo di 20 persone, fra professori e studenti, della Tokyo University of Agriculture, che ci ha trovato attraverso Sokensha. Alcuni di voi son venuti a Novembre con lo chef Shimada e



写真は、ロングパスタ新ライン完成セレモニー。

Harazawa, con l'indimenticabile cena giapponese, in cambio di un corso di cucina italiana alla Locanda, segno stupendo di scambio e amicizia. Per finire il nostro viaggio in Giappone ,sempre facendoci sentire pienamente accolti...

In Giappone anche l'ultima volta ho avuto di nuovo conferma di quanto ancora possa svilupparsi il biologico, il mio augurio quest'anno è proprio che l'efficienza del vostro popolo, mi piace ancora parlare di popoli con un identità, possa accrescere questo settore con la stessa determinazione! Possiate adempiere una rivoluzione frenetica e silenziosa, proprio come Tokyo...

Tutti noi credo siamo parte anche di un popolo senza confini che crede nell'importanza dei segni, il segno della fiducia , della stretta di mano, dell'agricoltura biologica, di un economia etica, dell'umanità, dei rapporti umani oltre che sociali questa rivoluzione non è certo del potere , è di piccoli uomini come noi.

Il 2015 è stato un anno intenso per la cooperativa con una grande festa per l'inaugurazione della nuova linea di pasta lunga che ci permette di aumentare la capacità produttiva, ma soprattutto di avere una qualità ancora migliore.

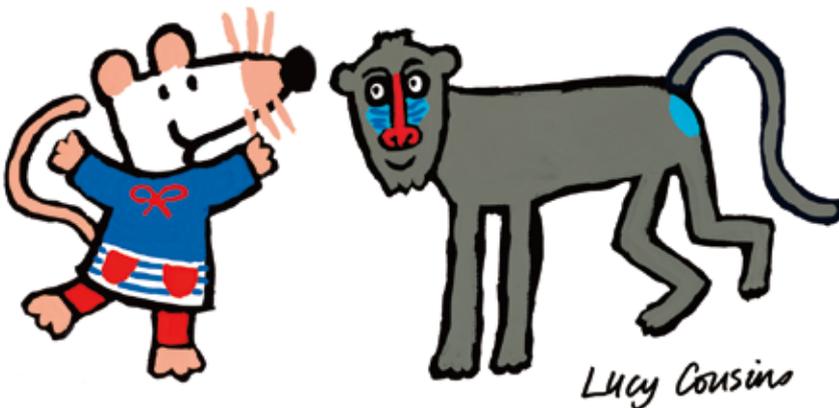
E allora mi viene in mente una grande espressione di Don Tonino Bello ' "A COLORO CHE CI MOSTRANO I SEGNI DEL POTERE DOBBIAMO MOSTRARE IL POTERE DEI SEGNI..." (Don Tonino Bello)

Giovanni Battista Girolomoni

ルーシー・カズンズさんよりメッセージが届きました

Hello to everyone in Japan!

Maisy loves animals big and small, and would like
to wish you a very happy
'Year of the Monkey' in 2016



Maisy™ © Lucy Cousins 2015 Licensed by ©Copyrights Asia Audio-visual series by Universal Pictures Visual Programming

日本の皆さん、こんにちは！
メイシーちゃんは動物が大好き、
大きいものも小さいものも。
そして、2016年、
申の年に皆さんが幸せで
ありますように。
ルーシー・カズンズ(イギリスより)



FOreStep (フォレストステップ) 新発売

“3種のナッツ&有機メープルシロップ使用・登山家戸高雅史氏監修”

もうひと頑張りしたい時にアタマとカラダを応援するメープルミックスナッツを新発売いたします。本格的な登山をはじめ、ハイキングやマリンスポーツ、フィッシングなどに携行するのはもちろん、頑張った後のひと時にもおすすめです。

こだわり① 4種の樹木のめぐみ

カシューナッツ・ピーカンナッツ・アーモンドの3種のナッツに有機メープルシロップのみで味付けしました。有機メープルシロップならではの芳醇な風味がナッツの香ばしさをいっそう引き立てます。甘すぎず、飽きのこないおいしさです。一歩ずつ緑の中を歩くように(Forest Step)、森の恵みをお楽しみください。

こだわり② 豊富な各種栄養成分

豊富に含まれる鉄、マグネシウム、亜鉛、ビタミンB1、ビタミンEなど現代人の食生活に不足しがちな各種栄養成分を補いアタマとカラダを応援します。

こだわり③ 登山家戸高雅史氏監修

戸高雅史氏は23歳から山との融合を求め、無酸素や単独のシンプルなスタイルで高峰へ向かってきた登山家です。これまでに世界各地の名だたる山々の登頂に成功し、現在は野外学校FOSの代表として登山ガイドや講演活動の他、幼稚園から大学で登山の授業を通して体験の場を開いています。幾多の登頂経験に基づき、自作し携行してきた行動食をヒントに本品は生まれました。

スペシャルインタビュー:登山家・戸高雅史FOS代表に聞く

大自然の中ではより自然なものを口にしたい

チョモランマ(エベレスト)に次ぐ世界第2位のK2を単独無酸素で制した登山家・戸高雅史さんは「大自然の中にいるのだから、より自然なものを口にしたい」と考えるようになり、ナチュラルな食品を携行するようになりました。そんな戸高さんが「もう一踏ん張りしたい」時に食べるという、お気に入りの行動食がメープルシロップで味付けをしたミックスナッツ。「フォレストステップ」は戸高さんの体験をもとに生まれました。

■ 極限の時も、穏やかな時も、山での時間を豊かにする行動食

——行動食とは何ですか？

戸高:山に入って食事をするスタイルには極限状況のもと、リラックスして楽しむものがあります。山では、テントを設営してキャンプする時以外は、腰を落ち着けて食事することはありません。山登りの経験がない人には想像しにくいと思いますが、いわゆる「昼ごはん」はありません。立ったまま、ポケットから取り出して、5分か10分で手早く栄養補給できて、どんな状況でも食べられるものが本来の行動食です。

——極限状況の行動食ですね。ではリラックスして楽しむ行動食とは？

戸高:より楽しく、よりおいしく、食べやすいものを求める食事です。見晴らしのいい場所で、コンロに火をつけて、クッカーも使って、おいしいお茶を入れて、ティータイムを楽しむ、落ち着きのある、ちょっと優雅な食事です。フォレストステップはその2つのタイプの行動食のどちらにも向いています。

■ フォレストステップが五感+aを目覚めさせる

——戸高さんがナッツを行動食に選んだ理由はなんですか？

戸高:最初は妻の優美がシリアルとナッツを使った行動食を準備してくれて、おいしいと感じました。次に友人の秋山さんがメープルシロップを使ったナッツを作ってくれました。南アルプスの甲斐駒ヶ岳に持って行き、山で食べるととても贅沢な感じでした、自分の中で行動食の概念が変わりました。雪山の滝をアイスクライミングで一つ登るたびに口に放り込みました。

——概念が変わったとは？

戸高:メープルシロップのほんのりとした味わいでほっとするんです。これは山で一番大事なことに繋がります。山では「この先どうなる。どうすべき」と考えると辛くなります。先のことをあれこれ考えるのではなく、「今という瞬間を刻々とただいること、ただ感じる」という状態を継続するのが理想的です。メープルミックスナッツを食べてそのことに気づくことができました。

——私たちが食べさせてほしいので、フォレストステップ開発のきっかけとなった、あのナッツですね。

戸高:はい、そうです。そして、山に入って五感が研ぎ澄まされた状態では味覚も風の気持ち良さも最高になります。仮に極限の状況にあっても、メープルミックスナッツを口にして、「おいしい」とほっとすることで感覚が開きかけになります。センサーが働くようになるんです。フォレストステップも同じですよ。

■ 登山家が山で育てたフォレストステップ

——実際に山でフォレストステップを食べた感想を教えてください。

戸高:山に入って2、3日したところで感動的なおいしさを体験しました。都

FOreStep (フォレストステップ)

商品コード:160999
税込価格:530円(本体価格:490円)
内容量:40g 入数:20
賞味期間:6ヶ月



4 901735 022618

【原材料】有機メープルシロップ(カナダ)、カシューナッツ(インド)、ピーカンナッツ(アメリカ)、アーモンド(アメリカ)

*各原材料産地につきましては原料供給の状況などにより変更となる場合があります。

*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。



Profile

K2峰を単独無酸素登頂の登山家、野身体験学習の教育者

戸高 雅史(とだか まさふみ)

1961年大分県生まれ。登山家野外学校FOS代表。

(ホームページ: <http://masa-fos.com/>)

山との融合を求め、23歳から無酸素や単独のシンプルなスタイルで高峰へ向かう。現在は登山ガイドや講演活動の他、幼稚園から大学で登山の授業を通して体験の場を開いている。福岡教育大学大学院修了、淑徳大学兼任講師、昭和医療技術専門学校特任教授。著書に「A LINE」(ソニー企業発行 共著)、『山登りABCはじめてよう親子登山』(山と溪谷社)

主な海外登山・登頂歴

- 1990 ナンガパルバート峰(8,125m)南西稜無酸素登頂
- 1983 ガッシャーブルム峰II(8,035m)南西稜無酸素登頂
- 1995 パキスタン・プロドピーク北峰~中央峰~主峰(8,051m)無酸素縦走 世界第2登
- 1996 K2峰(8,611m)南東稜単独無酸素登頂
- 1998 チョモランマ峰北西壁アルパインスタイルにて8,500mまで到達

K2峰の頂きにて



会で生活していると五感を封じていて、山に入った直後はまだそのモードを引きずっています。だからインパクトのあるものの方がおいしいと感じてしまいます。3日ほど経って感覚が研ぎ澄まされてくると、今度はそういうインパクトは過剰に感じてしまいます。逆に飾らない本当のおいしさがわかるようになります。そのタイミングで食べたフォレストステップが感動的でした。やわらかい味わいが本当においしかった。工場によってはメープルシロップと言いつつ砂糖を加えるところもあるそうですが、そういうのは全く違うことがわかります。

——開発の過程で戸高さんかなり関わったと聞きました。

戸高:試作品ができるたび、毎回、実際に山に持って行って食べて感想をお伝えしました。最初に食べたカシューに感動して、このプロジェクトが楽しみになりました。アーモンドを加えた時には存在感が強すぎて食べ詰まる感じがあり、ナッツの量のバランスについて調整してもらいました。

「水分量が多いナッツはしつこく感じるので、からっとした感じに」などとリクエストしました。ただし、ナッツは種類によってそれぞれ特性があるので、柔らかさが大事なカシューナッツはあまりからっとすると特性が失われてしまうそうです。そのあたりのバランスの調整が難しかったと聞いています。

メープルシロップの甘さを強めた試作品の時にも食べ進まない感じがあり「甘さを抑えよう」ということになりました。先ほどお話しした、山に入って3日目に食べた時に劇的な感動があったのは最終段階の試作品です。舌に触れ、ひとかみ、ふたかみしたところで「体が喜んで」と感じました。身体の五感が開いてセンサーがきちんと働いている状態で、最高の美味しい状態を味わえる、この商品はその可能性を持っていると実感しました。これが完成形です。

——戸高さんには、開発のヒントを教えてくださいただけでなく、実際に山で試食を繰り返しながら監修していただいて、フォレストステップが誕生したんですね。貴重なお話をどうもありがとうございました!

おいしいブランドが創健社ブランドになりました

塩こしょう

瀬戸内の海水を平釜でじっくり結晶化した塩を乾燥させ、粗挽きした有機黒胡椒(スリランカ産有機JAS認定品)をブレンドしました。お料理の味付け等にお使いください。



商品コード:110528
税込価格:627円(本体価格:580円)
内容量:80g 入数:40
賞味期間:1年



小粒あられ

九州産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ塩と唐辛子で味付けしたおかき。



商品コード:161211
税込価格:346円(本体価格:320円)
内容量:70g 入数:30
賞味期間:6ヶ月



黒こしょうおかき

九州産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ純正ごま油と黒こしょうを振り掛け、塩で味付けした、胡麻油の風味と黒こしょうがマッチしたおかき。



商品コード:161210
税込価格:303円(本体価格:280円)
内容量:70g 入数:30
賞味期間:6ヶ月



塩おかき

九州産水稲もち米100%の生地をサクッと焼き上げ塩のみで味付けしたおかき。



商品コード:161208
税込価格:303円(本体価格:280円)
内容量:70g 入数:30
賞味期間:6ヶ月



カレーおかき

九州産もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と香り高いカレーパウダーを掛け、沖繩の塩で味付けした、風味豊かなカレーおかきです。動物性原料、砂糖不使用。



商品コード:161207
税込価格:346円(本体価格:320円)
内容量:70g 入数:30
賞味期間:6ヶ月



ワッフル プレーン

国内産小麦粉・バターと有機シュガーを使用して、ひとつひとつ手作りで丁寧に焼き上げた香り豊かなワッフルです。



商品コード:161673
税込価格:216円(本体価格:200円)
内容量:1個 入数:40
賞味期間:3ヶ月



ワッフル ココア

国内産小麦粉・バターと有機シュガーを使用して、ひとつひとつ手作りで丁寧に焼き上げたココアの香り豊かなワッフルです。



商品コード:161674
税込価格:216円(本体価格:200円)
内容量:1個 入数:40
賞味期間:3ヶ月



焼き干し芋(紅はるか)

鹿児島県産のさつま芋(紅はるか)を使用して、さつま芋を一度焼き芋にしてからじっくり乾燥させ干し芋に仕上げました。一般的な干し芋と違い、焼き芋の風味やモチモチとした食感もお楽しみいただけます。



商品コード:161675
税込価格:648円(本体価格:600円)
内容量:4本 入数:20
賞味期間:4ヶ月



NEW item

新商品のご案内

エイブルフーズ 徳島ピクルス ジュレ

化学調味料・保存料・着色料不使用のこだわりのピクルス液を、そのままジュレ状に仕上げ、刻んだ新鮮野菜をミックスして漬けたピクルスジュレです。



商品コード:121540
税込価格:951円(本体価格:880円)
内容量:250g 入数:6×4
賞味期間:3ヶ月



【原材料】果実酢(国内産)、ビート糖(北海道)、本みりん(徳島)、カラビーマン(国内産)、大根(国内産)、人参(国内産)、胡瓜(国内産)、食塩(徳島)、醤油(徳島)、ゲル化剤(増粘多糖類)

エイブルフーズ 徳島ピクルス プチトマト

糖度の高いプチトマト「アイコ」を、柿酢とりんご酢に自然糖化によって製造した本みりん、自然熟成にこだわった天然醸造の醤油、平釜仕立ての海水塩、和三盆糖などを贅沢に合わせた化学調味料・着色料・保存料不使用の和風ピクルスをお楽しみください。



商品コード:121541
税込価格:951円(本体価格:880円)
内容量:230g(固形量150g)
入数:6×4
賞味期間:6ヶ月



【原材料】プチトマト(徳島) 漬け原材料:食酢(りんご酢:国内産、柿:酢(国内産)、糖類(ビート糖:北海道産、和三盆糖:徳島)、本みりん(徳島)、食塩(徳島)、醤油(徳島)

エイブルフーズ 徳島ピクルス ミックス

徳島の野菜を中心に、柿酢とりんご酢に自然糖化によって製造した本みりん、自然熟成にこだわった天然醸造の醤油、平釜仕立ての海水塩、和三盆糖などを贅沢に合わせた化学調味料・着色料・保存料不使用の和風ピクルスをお楽しみください。



商品コード:121542
税込価格:1,167円(本体価格:1,080円)
内容量:350g(固形量200g)
入数:6×4
賞味期間:6ヶ月



【原材料】大根(国内産)、人参(国内産)、きゅうり(国内産)、さつま芋(徳島)、レンコン(徳島)、唐辛子(徳島)、柚皮(徳島)、美山椒(徳島) 漬け原材料:食酢(りんご酢:国内産、柿酢:国内産)、糖類(ビート糖:北海道産、和三盆糖:徳島)、本みりん(徳島)、食塩(徳島)、醤油(徳島)

エイブルフーズ 徳島ピクルス 乱切り

徳島の野菜を中心に、柿酢とりんご酢に自然糖化によって製造した本みりん、自然熟成にこだわった天然醸造の醤油、平釜仕立ての海水塩、和三盆糖などを贅沢に合わせた化学調味料・着色料・保存料不使用の和風ピクルスをお楽しみください。



商品コード:121543
税込価格:1,167円(本体価格:1,080円)
内容量:350g(固形量200g)
入数:6×4
賞味期間:6ヶ月



【原材料】大根(国内産)、人参(国内産)、きゅうり(国内産)、レンコン、赤ピーマン(国内産)、玉ねぎ(国内産)、唐辛子(徳島)、柚皮(徳島)、美山椒(徳島) 漬け原材料:食酢(りんご酢:国内産、柿酢:国内産)、糖類(ビート糖:北海道産、和三盆糖:徳島)、本みりん(徳島)、食塩(徳島)、醤油(徳島)

おとうふ工房

いしかわ

きらず揚げ黒糖

国産大豆のうの花と国内産の小麦粉で作った生地を焙煎菜種油でカリッと香ばしく揚げました。固めに仕上げた食感がくせになる美味しさ。おとうふ屋さんが作ったおからのお菓子です。フック穴付きで吊るして販売OK。



商品コード:161029
税込価格:260円(本体価格:240円)
内容量:20g×4連
入数:24 賞味期間:3ヶ月



【原材料】小麦粉(国内産)、おから(大豆(国内産))、粗糖(国内産)、植物油(菜種油)(カナダ・オーストラリア他)、黒砂糖(沖縄)、食塩(日本・沖縄)、膨張剤(重曹)

有機エキストラヴァージンオリーブオイルのラベル表記変更のお知らせ

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のラベル表記が変更となります。

〈変更点〉
表ラベル

上部

①創健社のマークが新しくなります。

下部

②日本語の「有機エキストラヴァージンオリーブオイル」から英語「ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL」になります。

③「コーシャマーク」が付加されます。

変更時期:1月より順次切り替え

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
商品コード:101021
内容量:250ml
税込価格:1469円
(本体価格:1360円)
入数:12
賞味期間:2年



8 032891 760512



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
商品コード:101022
内容量:500ml
税込価格:2657円
(本体価格:2460円)
入数:12
賞味期間:2年



8 032891 760529



玄米パン商品仕様および原材料変更のお知らせ

委託製造工場を変更することとなりました。それに合わせよりお客様にご愛顧いただける商品となるよう商品仕様及び原材料を変更いたします。従来品は玄米パンをそのまま袋に入れ、密封しておりましたが、潰れを防ぐ目的でプラスチック製トレイに入れて袋詰めをいたします。また、原材料につきましては新たに水飴を使用し、よりしっとりとした味わいとなります。

玄米パン(あん入り)

商品コード:160665
税込価格:378円(本体価格:350円)
内容量:3個 入数:15
賞味期間:35日



4 901735 022595

【原材料】つぶあん(小豆:北海道)、小麦粉(国内産)、黒糖(さとうきび:タイ)、玄米粉(国内産)、ショートニング(パーム油)、パン酵母、水飴(鹿児島、滋賀)、食塩(国内産)

玄米パン(あんなし)

商品コード:160666
税込価格:378円(本体価格:350円)
内容量:3個 入数:15
賞味期間:35日



4 901735 022601

【原材料】小麦粉(国内産)、黒糖(さとうきび:タイ)、玄米粉(国内産)、ショートニング(パーム油)、パン酵母、水飴(鹿児島、滋賀)、食塩(国内産)

*各原材料産地につきましては原料供給の状況などにより変更となる場合があります。



2015年 創健社ダイジェストカレンダー

🆕 新商品 🔄 リニューアル

1月



🆕 有機ノンフライ醤油ラーメン 🆕 有機ノンフライ味噌ラーメン 🆕 有機ノンフライ塩ラーメン 🆕 メイシーちゃん™のおきいりミレービスケット

3月



🆕 野菜フイオン

4月



🆕 イタリアンドレッシング

5月



🆕 野菜フイオン 徳用

7月



🆕 えごま一番マヨネーズ 🆕 オーガニックココナッツオイル 🆕 ノンオイルオーツナフレーク

8月



🆕 稲庭手延べにゅう麺 柚子香るしょうゆ味 🆕 稲庭手延べにゅう麺 生姜香るみそ味 🆕 もち麦

9月



🆕 北海道産かぼちゃの種

9月



🆕 ジャンプボックスチョコレート

10月



🔄 かぼちゃの種 🔄 ひまわりの種 🔄 松の実

11月



🆕 国内産花梨エキス入りプロポリスキャンディ 🔄 国内産有機栽培梅エキス使用梅エキスキャンディ 🆕 小豆島のバジルソース

12月



🆕 ココアパウンドケーキミックス

ジロロモーニ兄妹インタビュー マリアさん②

環境・自然に関心の高い人を魅了

——ジローノ・ジロロモーニ農業協同組合へのアグリツーリズムは、どういう人を惹きつけているのでしょうか？

マリア：都会からの方が多くですね。いろいろな方がいらっしゃいますが、皆さん、共通して環境に関心を持っているようです。最近の傾向として口コミで来る方がとても多いです。一度訪れた人が伝えてくれるようです。丘の上には14世紀の修道院が建っていて、レストラン兼宿泊施設のロカンダがあって、アグリツーリズムのロケーションとして自然に恵まれ、とても美しいのです。都会から来る人は自然と触れ合いたいのでぴったりです。こだわりを持って作られていた食べ物もおいしいですね。

宿泊のお客さんは、パスタ工場の見学もできるんですよ。いま自分が食べているパスタがどういう風に作られたのか、小麦がどこでどう栽培されたかということだけではなく、加工されてパスタになるまでが見られます。修道院の

建物の中には農機具の博物館があって、昔はどういう道具をどういうふうに使っていたかなど、様々な体験が出来ます。

さらに、ジローノ・ジロロモーニがどういう想いを持って組合を作ったのかという一連のストーリーがあって、それインタビューに答えるマリアさんが来訪客の心に強く残るということも大きいようです。皆さん、自分の家に戻ってから、家族や知り合いに「すごきれいだったよ。あなたも機会があったらぜひ行ってみたい」と伝えてくれるらしく、口コミで来る人が非常に増えました。ご自身がリピーターになる方も多いいんですよ。
(続く。次回はロカンダでオススメのメニューを教えてください)



SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

内容量・パッケージの変更

◎創健社 ひえこころこ 80g(商品コード:旧)450015→**新)450019**
原材料に「うるちひえ」を100%使用していますが、原材料価格の上昇とここ数年「うるちひえ」をパフ化した際に膨らみが十分ではないものが多数発生し、歩留りが著しく低下しています。これは産地での育成状況及び収穫年度等のロットの差異によるものと考えられますが、結果として製造コストが増大しており、内容量と価格が変更になります。平成28年3月1日より
内容量:旧)80g→**新)50g** 入数:旧)10→**新)20** 本体価格:260円
JANコード:旧)4901735011322→**新)4901735022625**

入数変更

◎おとうふ工房いしかわ きらす揚げ しお 20g×4連(商品コード:160959)
入数が20入りから24入りに変更になります。1月より切り替え予定

価格変更

原材料及び包装資材価格の上昇のため、価格を3月1日より変更させていただきます。本件に伴う商品コード・JANコードの変更はありません。

◎創健社 マーマレード 200g(商品コード:121269)

本体価格:旧)350円→**新)370円**

◎創健社 いちごジャム 200g(商品コード:121268)

本体価格:旧)360円→**新)380円**

天候不順により原料の減産、配送料などの値上げにより、1月より価格が変更になります。

◎大豊町碁石茶協同組合 スッキリドリンク 碁石茶 195g(商品コード:080380)

本体価格:旧)150円→**新)166円**

◎大豊町碁石茶協同組合 碁石茶ティーバッグ 1.5g×6(商品コード:080381)

本体価格:旧)500円→**新)550円**

◎大豊町碁石茶協同組合 碁石茶 20g(直送)(商品コード:080382)

本体価格:旧)1,200円→**新)1,320円**

◎大豊町碁石茶協同組合 碁石茶 50g(直送)(商品コード:080383)

本体価格:旧)2,800円→**新)3,080円**

休止商品のお知らせ

創健社

◎国内産炒りごま(白) 45g(商品コード:130307)

鹿児島県喜界島産白ごまを100%使用しておりますが、今年発生した台風の影響により産地が甚大な被害を受け、今年産度の収穫が壊滅的となりました。来夏の収穫状況に基づく原料の確保の見通しがたつまで休止させていただきます。

TSUKURU

◎ナチュラルエナジードリンク オルガニック 269ml(商品コード:090369)

販売を休止いたします。

休止商品のお知らせ

創健社

下記商品につきまして在庫を持って販売を終了させていただきます。長らくのご愛顧ありがとうございました。

◎しょうが雑炊の素 27g(商品コード:110516)

◎ノンフライ担々麺 126.6g(商品コード:140755)

◎北海道産有機栽培黒豆 250g(商品コード:130395)

◎あんずジャム 200g(商品コード:121270)

※尚ジロロモーニのジャムは継続して販売しております。

エミュール

メーカーの在庫無くなり次第終売となります。

◎ザボン・ド・セサミ 100g(商品コード:180396)

平田牧場

下記商品につきまして12月末でメーカーでの製造が終売となります。

◎平牧 金華豚肉じゃが 170g(商品コード:121927)(直送)

◎平牧 三元豚肉じゃが 170g(商品コード:121928)(直送)

◎平牧 金華豚 豚汁 210g(商品コード:121929)(直送)

◎平牧 三元豚 豚汁 210g(商品コード:121930)(直送)

◎平牧 三元豚ポトフ 240g(商品コード:121931)(直送)

ゼンケン

下記商品の電気カーペットがメーカーにて今期終売になりました。

◎ホットカーペット 1畳本体 ZCB-10K(商品コード:181051)

◎ホットカーペット 1畳カバー付 ZC-10K(商品コード:181052)

◎ホットカーペット 2畳本体 ZCB-20K(商品コード:181053)

◎ホットカーペット 2畳カバー付 ZC-20K(商品コード:181054)

◎C ホットカーペット 1畳本体 ZCB-10K(商品コード:181061)

◎C ホットカーペット 1畳カバー付 ZC-10K(商品コード:181062)

◎C ホットカーペット 2畳本体 ZCB-20K(商品コード:181063)

◎C ホットカーペット 2畳カバー付 ZC-20K(商品コード:181064)

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

お休みさせていただきます。