

NEW item

新商品のご案内

伊勢さざみあらめ

太古の昔より日本の食卓に上っていた海藻です。アワビやウニの餌として繁殖地で保護され、今では三重県伊勢志摩産がほとんどです。ヨードが豊富で甲状腺ホルモンと密接な関係にあり、育ち盛りのお子様には欠かせない物と言われています。

商品コード:150004
税込価格:258円(本体価格:245円)
内容量:30g 入数:50 賞味期間:1年
JANコード:4901596603056



カフェアフリカ・バラカ

好評販売中の「バラカ・アフリカフェ」のブランド名を変更することになりました。ブランド名は、「アフリカフェ」から「カフェアフリカ・バラカ」になります。商品内容、価格は変更ありません。商品コード、JAN、ITFのみ変更になります。

商品コード:080331
税込価格:840円(本体価格:800円)
内容量:80g
入数:48 賞味期間:3年
JANコード:4560152770320



商品コード:080332
税込価格:735円(本体価格:700円)
内容量:80g
入数:48 賞味期間:3年
JANコード:4560152770337



※平成24年2月1日よりリニューアル発売

SOKEN Information

鴻巣らーめん変更のご案内

より素材の風味と自然なおいしさを向上させるため、麺につきましては卵を使わず小麦の風味とコシを引き出しました。また、「タンメンしお味」につきましてはよりスープが絡みやすくなるよう太麺タイプから他商品と同じ細麺タイプに変更いたします。

内容量・価格・JANコードの変更はございませんが、パッケージデザインの変更および「キムチ風味」「タンメンしお味」の商品名を「キムチ味」「しお味」に変更させていただきます(添付スープの仕様変更はございません)。新デザインは商品名・工場所在地・使用小麦粉産地にちなみ、埼玉県のマスコットキャラクターである「コバトン」を盛り込んだものとなっております。



鴻巣らーめんしょうゆ味
商品コード:140047
税込価格:158円(本体価格:150円)
内容量:103g 入数:30
賞味期間:180日
JANコード:4954089000016



※原材料、パッケージが変更となります。



鴻巣らーめんキムチ味
商品コード:140048
税込価格:158円(本体価格:150円)
内容量:104g 入数:30
賞味期間:180日
JANコード:4954089000023



※原材料、パッケージ、商品名が変更となります。



鴻巣らーめんしお味
商品コード:140050
税込価格:158円(本体価格:150円)
内容量:102g 入数:30
賞味期間:180日
JANコード:4954089000054



※原材料、パッケージ、商品名が変更となります。細麺タイプとなります。

休止商品のお知らせ

国内産有機栽培梅エキス粒

ご愛顧頂いております「国内産有機栽培梅エキス粒(商品コード:040213)」の販売を一時休止させていただきます。

本品は国内産有機栽培青梅を原料とした有機梅エキスを使用しておりますが、今年度産取面積が減少し、見込んでいた収穫量には至らず確保する事ができない事態となりました。代替となる弊社梅エキス商品は「国内産完熟紀州梅使用梅エキス粒」・「国内産完熟紀州梅使用梅エキス(瓶入り)」・「国内産青梅使用梅エキス(チューブ入り)」などがございます。販売再開は現在のところ2012年7月以降を予定しております。

在庫している梅エキス商品



国内産完熟紀州梅使用梅エキス
商品コード:040214
税込価格:3,675円(本体価格:3,500円)
内容量:90g 入数:10×6
賞味期間:3年
JANコード:4901735020768



国内産完熟紀州梅使用梅エキス粒
商品コード:040215
税込価格:3,675円(本体価格:3,500円)
内容量:90g(200mg×約450粒)
入数:10×6 賞味期間:2年
JANコード:4901735020751



国内産青梅使用梅エキス
商品コード:040218
税込価格:1,995円(本体価格:1,900円)
内容量:130g 入数:10×6
賞味期間:2年
JANコード:4901735021185



販売再開のお知らせ

ロイヤルタヒチ・ノニジュニアですが、有機JASを再度取得し、有機JASマーク付きの商品に切り替わります。JANコードなど変更はありません。

ロイヤルタヒチ100%ノニジュニア
商品コード:091485 税込価格:7,140円(本体価格:6,800円)
内容量:900ml 入数:6
賞味期間:2年
JANコード:45602054600174

お詫びと訂正

12月号別紙でご案内しました商品の商品コードに誤りがございました。訂正してお詫び申し上げます。

バズオフアウトドアボディースプレー 50ml (誤)191155 → (正)191055

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	3	4	5	6	7	5	6	7	8	9	10	11
8	9	10	11	12	13	14	12	13	14	15	16	17	18
15	16	17	18	19	20	21	19	20	21	22	23	24	25
22	23	24	25	26	27	28	26	27	28	29			
29	30	31											

お休みさせていただきます

編集後記

Editor's note

我が家の年賀状は家族写真を載せています。単にその姿を写すだけでなく、撮影する場所つまり背景にこだわって来ました。近場で特長のある場所を選んでみました。最初は、近くの海の見える丘から海を背にした妻と長男を撮りました。それから、緑地公園の大きなゴジラのすべり台、風力発電装置、できたばかりの海辺の美術館、晴れ渡った青い空と真っ白な灯台等々。始めて数年した頃、普段会えない友人からお前の姿も写してくれと言われ、仕方なくセルフタイマーを使って自分も写真に入りました。振り返ると貴重な子供たちの成長と家族の記録となりました。さて、今年の年賀状は何処の場所を選んでいるのでしょうか?

写真写りの悪いオジサン

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。



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。

平成二十四年 元旦

旧年中は、たいへんお世話になり誠に有難うございました。厚く御礼を申し上げます。また、昨年の東日本大震災で被災された皆様、並びに福島第一原子力発電所放射能漏洩事故により避難を余儀なくされている皆様に謹んでお見舞いを申し上げますとともに、新年を迎え一日も早い復興と平穏な生活が戻りますことを心よりお祈り申し上げます。

昨年の東日本大震災並びに震災によって引き起こされた福島第一原子力発電所放射能漏洩事故は、私を含めた戦後生まれの方々にとって、人生の中で起きた最大の衝撃的な出来事ではなかったかと想像しています。戦後、日本人はそれまで培ってきた価値観が故に、あの悲劇を起こしてしまったという自戒の念もあり、全ての価値観を一掃してしまい、新しい価値観を築き上げてきました。本来日本人が持っていた美しい価値観まで失いつつありましたが、震災後10ヶ月の間、助け合いながら避難所生活を送っている被災された方々、被災地にいち早く入り被災地や被災者の為に汗を流し活動しているボランティアや行政の方々、そしていろいろな形で援助の手を差し伸べた日本の多くの国民の姿を通して、日本人が本来持っていた素晴らしい、そして美しい価値観が呼び起されたような気がします。



「食」の世界では、震災やその後の放射能汚染により、それまで当たり前のように市場に売られていた東北や北関東の水産物や農産物、そしてそれらを利用した加工品の販売の存続が危機に瀕しています。国や東京電力による放射能汚染に関する情報、発表されている基準値も果たして信用していいものかどうか、それに対する国の対策も後手に回り、消費者をはじめ「食」に携わる私たちの頭を悩ませています。

こういった状況の中、私たち「食」に携わる者が求められていることは、行政の指導を待っているのではなく、自己の責任で放射能に関する基準を定め、そしてその情報を余すことなく開示していく透明性を保つことであると信じております。また、消費者におかれましては、今までなんとなく安全で安心であると思っていた食品に関し、自ら情報を収集し、その真偽を見極め、自己の責任において口にする物を選択すること、更にはあらゆる状況下においても揺るぎ無い強い健康的な身体を作る食生活を送ること、これらを自己の判断と責任の下で行わなければならない時代に突入したということを認識する必要があると思います。

私たち健康・自然食品業界は、商品に関して首尾一貫して自己の責任の下で商品の基準を定め、その情報を開示し、お客様に正面から手渡しをしていました。同時にお客様が強い健康的な身体を作る食生活を送ることを共に考えてきました。そして私たちは、今まで幾多の「食」に係る問題を乗り越えてきました。今、新たに放射能汚染という問題の前で立ちすくんでしまっていますが、私たちの業界の先達が成し遂げてきた実績と私たち自身が歩んできた行程に自信を持って、その延長線上を肅々と進んでいけば、こういう時代だからこそ「我々は世の中に必要な存在なのだ」ということを確信できると思います。

2012年、創健社は昨年発表したコミュニケーションワード「LOVE> FOOD> PEACE」のもと、「LOVEとは、必要な時間を惜しまない、ものづくりの精神」で、「FOODとは、わたしたちに元気をくれるほんものの食べもの」を作り、そして日本中の皆さんに「PEACEとは、食べることが楽しくなるようなおいしさ」をもたらすような企業活動を行い、日本人の命の源である「食」に関する新しい価値観(もしかしたら遠い昔に置き忘れてきてしまった価値観)を呼び起こし、皆さんとともに食卓を通じて日本の復興に貢献したいと考えています。

お取引先様、当社商品ご愛用の消費者の皆様、株主様におかれましては、創健社の「志」をご理解いただき、私たちに共に食卓から笑顔溢れる明るい日本を築くお力添えをいただきますよう、本年も倍旧のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

本年も皆様方のご多幸とご繁栄を心よりお祈り申し上げます。

株式会社創健社 代表取締役社長 中村 靖



社是有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2012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で、1円未満の端数は切り上げております。

ルーシー・カズンズさんよりメッセージが届きました



Maisy™ © Lucy Cousins 2012. 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、2012年、たつの年に皆さんが幸せであります様に。ルーシー・カズンズ(イギリスより)



ジロロモーニさんからもメッセージが届きました

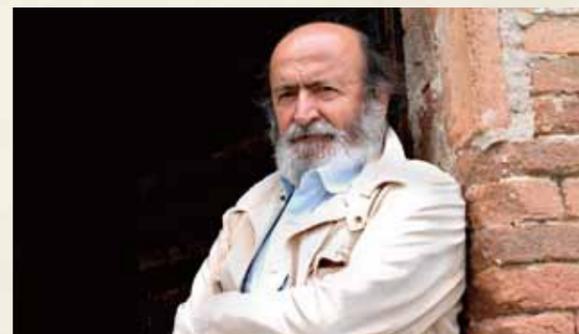
昨年3月に発生した東日本大震災で亡くなられた方々、被災された方々にお悔やみとお見舞いを申し上げます。そして、福島第一原子力発電所事故の被害に遭われた方々にお見舞いを申し上げます。

皆様もご存じのようにヨーロッパでは、ギリシャの財政危機により加速されたEUの経済不安がイタリアへも波及してまいりました。先進国の国家財政だけでなく、世界を取り巻く既存の経済システムはもはや機能が瓦解しつつあることを感じます。既存の経済システムと言えは、「発展」と言う理論に基づいているシステム。しかし、「何の発展」でしょうか？余分な品物やギャンブル的な財務の発展でしょうか？

一方、世界的な気候の変化も激しさを増し、人口の増加もあり世界の穀物の翌年への持ち越し在庫は久しぶりに20%を切ろうとしています。新年早々ネガティブな材料だけを書いて申し訳ありません。しかし私が主張したいことは、今こそ持続可能な社会をつくるために世界が変わらないといけない時期に到達したということです。本当に人が人らしく生きていける世界を作り上げるために、転換を始めるために、人間の生活基盤であるオーガニック農業・食品・衣料品・化粧品、代替医療などに携わる人、それを支持する人々が連携してそのすそ野を広げていくべき時が到来したのです。今年はその転換点に乗らなければならない年と強く感じます。さあ皆で手を取り合って一緒にがんばりましょう！

ジーノ・ジロロモーニ

(イタリア イゾロ・デル・ピアノー村より)



Esprimo il mio più sincero cordoglio per tutte le vittime del grande sisma che ha colpito il Giappone nel marzo dell'anno scorso. Il mio pensiero va anche a tutti coloro che hanno subito le conseguenze dell'incidente alla centrale nucleare di Fukushima. Come tutti voi già sapete, l'incertezza dell'economia europea, accelerata dalla crisi finanziaria della Grecia, si è propagata anche in Italia. Ho la sensazione che non sia solo una crisi del sistema finanziario dei paesi sviluppati, ma di tutto il sistema su cui si basa l'intera economia mondiale, e cioè il concetto di "sviluppo": sviluppo di cosa? Di beni superflui e di ingegneria finanziaria? Dall'altra parte, con l'equilibrio climatico del nostro pianeta sempre più sconvolto e l'aumento della popolazione del pianeta, le riserve alimentari di cereali sono scese, dopo molto tempo, al di sotto del 20%. Mi dispiace dovere scrivere subito dall'inizio dell'anno solo aspetti negativi. Ma voglio sottolineare che oramai siamo arrivati al punto in cui il mondo deve cambiare per potere costruire una società più sostenibile. E' giunto il momento in cui tutte le persone che sostengono l'agricoltura e i cibi biologici, i prodotti per la cura della persona e l'abbigliamento biologici, la medicina alternativa, devono cooperare insieme con le persone che sono coinvolte in tutte queste attività, che sono alla base della nostra vita, al fine di iniziare la svolta e costruire un mondo più a misura d'uomo. Ho la forte sensazione che proprio quest'anno dobbiamo giungere al punto di svolta. Mano nella mano, insieme *isshoni ganbarimashou!* Gino Girolimoni

ネオハイミックスおすすめレシピ

定番のホットケーキに、ジロロモーニの蜂蜜とジャムを使った簡単でおいしいレシピをお試し下さい。

ホットケーキ

【材料】(2枚重ね1組分)
ネオハイミックス……………120g 卵……………1個
水または牛乳……………70~80cc

【作り方】

- ①卵をボールに入れ、よくほぐし、牛乳を入れさらに混ぜます。
- ②ネオハイミックスを入れ、軽く混ぜます。混ぜ過ぎにご注意!(ちょっとだまが残るくらい)混ぜた生地は早めに焼きましょう!
- ③フライパンに油を薄く引きます。強火に1分程かけます。

- ④ぬれフキンの上にフライパンを1秒程置き、冷まします。フライパンをコンロに戻し、弱火にかけ生地を入れます。生地を入れるとき高い高さから一気に入れると自然に丸い形になります。
- ⑤そのまま3分程焼きます。(火力により、多少異なります)
- ⑥穴がポツポツあきはじめ、端から2cm程の穴が形がしっかり残るようになったら裏返して、2分程焼きます。

*続けて焼き上げるときは余熱はいりません。
*焼き時間はフライパンの材質や火加減によっても異なりますので目安にしてください。



ネオハイミックス 加糖・砂糖不使用

国内産小麦粉(北海道産)と小麦胚芽(主にアメリカ・カナダ・オーストラリア産)を調整し、使いやすいホットケーキミックスにしました。ホットケーキのほか、カップケーキ、ドーナツの素としてもご利用いただけます。ベーキングパウダーは、重曹を主体としたもので、アルミニウムは使用しておりません。一般に比べベーキングパウダーの使用量が低く、膨らみ方が少なくなっておりますが、卵と一緒にいただくとうふわりとした食感になります。

ネオハイミックス 加糖

商品コード:130001 内容量:430g
税込価格:452円(本体価格:430円) 入数:30
賞味期間:6ヶ月
JANコード:4901735300013

ネオハイミックス 砂糖不使用

商品コード:130002 内容量:430g
税込価格:441円(本体価格:420円) 入数:30
賞味期間:6ヶ月
JANコード:4901735300020

純粋 百花蜜

商品コード:060341 内容量:250g
税込価格:998円
(本体価格:950円)
入数:12 賞味期間:3年
EANコード:8032891760598



純粋 アカシア蜜

商品コード:060340 内容量:250g
税込価格:1,155円
(本体価格:1,100円)
入数:12 賞味期間:3年
EANコード:8032891760581



有機マロンジャム

商品コード:129901
税込価格:798円(本体価格:760円)
内容量:225g 入数:6
賞味期間:3年2ヶ月
EANコード:8032891760536



有機アプリコットジャム

商品コード:129900
税込価格:693円(本体価格:660円)
内容量:220g 入数:6
賞味期間:3年半
EANコード:8032891760543



2011年 創健社ダイジェストカレンダー

🆕新商品 🔄リニューアル

2月 <p>🔄 えごま一番 胡麻ドレッシング</p>	3月 <p>🆕 お好み焼粉 🆕 紅しょうが 🆕 国内産青梅使用梅エキス</p>	4月 <p>🆕 国内産キダチアロエ粒状 🔄 国内産ケールの青汁</p>	7月 <p>🆕 国内産青梅使用梅エキスキャンデー</p>	8月 <p>🔄 いわだれの花刺かつお</p>	9月 <p>🆕 さば味付</p>
9月 <p>🆕 国内産菜種油 🔄 黒糖しょうが湯</p>	10月 <p>🆕 ノンフライ醤油らめん 🆕 ノンフライ味噌らめん</p>	10月 <p>🔄 発芽玄米元氣米 🔄 植物素材のデミグラスソース 🔄 国内産野菜</p>	11月 <p>🆕 黒糖しょうが湯箱入り</p>	12月 <p>🔄 ベに花ハイプラスマーガリン 180g・370g</p>	

「有機栽培小麦&国内産小麦粉使用パン粉」「国内産小麦粉100%使用パン粉」「有機栽培小麦粉100%使用生パン粉」一部原材料及び価格変更のお知らせ

①使用油脂の変更について(3品共通)
より自然な商品をお届けするべく原材料の見直しをさせていただき、従来品で使用しておりましたショートニング(パーム油・米油由来)を食用植物油(パーム油・米油)に変更させていただきます。

②有機栽培小麦産地変更について
「有機栽培小麦&国内産小麦粉使用パン粉」および「有機栽培小麦粉100%使用生パン粉」の有機栽培小麦粉につきまして、より安定した原料供給を考慮し、小麦原産地を今後トルコから北米産(カナダおよびアメリカ)に変更させていただきます。

③「国内産小麦粉100%使用パン粉」価格変更について
「国内産小麦粉100%使用パン粉」および「有機栽培&国内産小麦粉使用パン粉」は北海道および愛知県産小麦粉を使用しております。しかしながら国内産小麦粉価格のここ数年に渡る高まりにより、「国内産小麦粉100%使用パン粉」のみ2012年1月5日出荷分より価格を税込価格158円(本体価格150円)から税込価格168円(本体価格160円)に変更させていただきます。大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解の程お願い申し上げます。
*内容量・JANコードの変更はございません。*変更品は随時切替予定です。

有機栽培小麦&国内産小麦粉使用パン粉
商品コード:120829 税込価格:189円(本体価格:180円)
内容量:150g 入数:15
賞味期間:6ヶ月
JANコード:4901735020232

国内産小麦粉100%使用パン粉
商品コード:120831 税込価格:168円(本体価格:160円)
内容量:150g 入数:15
賞味期間:6ヶ月 JANコード:4901735208319

有機栽培小麦粉100%使用パン粉
商品コード:120833 税込価格:221円(本体価格:210円)
内容量:120g 入数:15
賞味期間:3ヶ月 JANコード:4901735014569