お手数ですが営業又は仕入れご担当者にご回覧下さい。

2017 June 6

通巻532号

SOKEN.SHA News

おいしい時間があふれ出す。 創健社

有精卵マヨネーズダブルキャップ リニューアル

「有精卵マヨネーズ」に使いやすいダブルキャップがつきました

ご要望にお応えして従来のキャップからマヨネーズを細くも星形にも出せるダブルキャップに変更いたします。
フタを開ければ細口に、キャップを外せば従来の星形に出す事ができますので、お料理や使い方の幅がより広がります。6月下旬製造分からの変更を予定しておりますので引き続きよろしくお願いいたします。

「キャップのフタを開けた状態」

「有精卵とは」

「有精卵マヨネーズ」に使用している卵は九州久住高原の平飼い鶏舎で自由に動き回った鶏たちが自然に交配できる環境で生んだ卵を使用しています。
有精卵には「鶏卵の表示に関する公正競争規約」で定められた定義があり、平飼いであることの他に、複数の雌鶏に複数の雄鶏（雌100羽に対して雄5羽以上）を一緒に飼育することとされています。「有精卵マヨネーズ」は雄鶏5%以上の環境で飼育された卵を使用しています。

【産卵鶏舎】

【産卵用ひな雌鶏の鶏舎】

【生育鶏舎内部】

＊管理上の規定により、写真が遠景から撮影したものや、鶏を別棟に移した後に撮影したものでありますことをご了承ください。

～姉妹品のご紹介～

有精卵マヨネーズ
商品コード：110566
税込価格：422円
（本体価格：390円）
内容量：300g
入数：10
賞味期間：6ヶ月
4 901735 020249

細口使用例

画像はイメージです。
実際の商品とは異なる場合があります。

有精卵マヨネーズ（ビン）
商品コード：110567
税込価格：497円
（本体価格：460円）
内容量：310g
入数：20
賞味期間：6ヶ月
4 901735 020911

※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。

SOKEN.SHA LOVE・FOOD・PEACE

社是 有理創健

創健社ニュース（SOKENSHA NEWS）2017年6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

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

南イタリア、カラーブリア州で100年を超える歴史を持ち、1986年からオーガニック栽培を手がけている、オーガニックオリーブオイル専業のファミリー会社で作られています。フルーティーでアーモンドのようなナッティーな香りとマイルドな味わいを持つ使いやすいエキストラヴァージンオリーブオイルです。

かける、つける、和える

生で調味料として使う。オリーブオイル本来の持つ香り、味をお料理にプラスする事で素材の美味しさを引き出し、旨味が加わります。

焼く、炒める、揚げる、煮る

オリーブオイルは熱に強く、酸化しにくいため火を使ったお料理にもおすすめです。油を使っているのにさっぱりしていてコクがある、そんな料理に仕上がります。

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 250ml

商品コード：101021
税込価格：1,296円（本体価格：1,200円）
内容量：250ml　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 500ml

商品コード：101022
税込価格：2,376円（本体価格：2,200円）
内容量：500ml　入数：12
賞味期間：2年

8 032891 760529

NEW item 新商品のご案内

マルヤス いちごの杏仁どうふ

いちごの入った杏仁豆腐です。いちごの風味と杏仁の旨味と香りが調和して爽やかにお召し上がりいただけます。食物繊維4g配合。

商品コード：161178
税込価格：251円
（本体価格：232円）
内容量：105g
入数：120（24×5）
賞味期間：4ヶ月

【原材料】ビート糖、いちごピューレ、食物繊維、牛乳、乳等を主要とする食品、杏仁霜、寒天、本葛粉、ラム酒、蒟蒻粉、食塩／酸味料、酸化防止剤（V.C）、トマト色素、香料（原材料の一部に乳、小麦、大豆を含む）

4 978141 000899

マルヤス 杏仁デザート

とても爽やかなデザート。たくさんの杏仁霜で作った杏仁豆腐にみかん、ピーチ、パインの3種類の果物とアロエベラが入っています。爽やかな酸味のシロップごと、ゴクゴク飲むようにお召し上がりください。無着色・無保存料。

商品コード：160503
税込価格：216円
（本体価格：200円）
内容量：200g
入数：96（24×4）
賞味期間：3ヶ月

【原材料】ビート糖、ぶどう糖果糖液糖、黄桃、パイン、みかん、びわ、牛乳、アロエ、りんご果汁、植物性油脂、寒天、杏仁霜、こんにゃく粉、クリーム（乳製品）、脱脂粉乳、食塩／酸味料（クエン酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、増粘剤（キサンタンガム）、香料（杏仁）（原材料の一部に大豆を含む）

4 978141 109233

マルヤス 冷やしぜんざい

北海道産大納言小豆を使い、丁寧に渋抜きを繰り返し、ビート糖と三温糖で上品な味に仕上げました。甘さを控えていますが、こしあんを加えることで、しっかりした小豆の美味しさをお楽しみいただけます。冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。丁度良い固さのぜんざいが、あっさりサラサラと喉を通って行きます。

商品コード：160923
税込価格：270円（本体価格：250円）
内容量：200g　入数：96（24×4）　賞味期間：5ヶ月

【原材料】大納言小豆（北海道）、砂糖（ビート糖・三温糖）、食塩

4 978141 109967

東京フード お茶茶漬けの素

有機宇治茶をふんだんに使用。お茶っ葉を具として食べるお茶漬けの素です。お茶の風味が活きる様に味付けもうすめ、具材はシンプルにあられだけにしました。お茶パスタ、お茶風味の浅漬けのレシピを載せております。ふりかけ、おにぎり、お吸い物代わりにしても良いです。化学調味料、食品添加物は使用しておりません。

商品コード：110821
税込価格：411円
（本体価格：380円）
内容量：6g×5袋
入数：10　賞味期間：1年

【原材料】有機粉茶、食塩、あられ、酵母エキス、デキストリン、砂糖、椎茸エキスパウダー、粉末醤油、昆布パウダー、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

4 993761 002306

東京フード ジャーマンポテトの素

有機カレー粉の風味が食欲をそそる、1袋で約3人前のジャーマンポテトの味付けが出来る調味料です。

【原材料】粉末野菜（オニオン、ガーリック、トマト）、食塩、砂糖、有機カレー粉、ぶどう糖、粉末醤油、酵母エキス、脱脂粉乳、鶏がらエキス、ポークエキス、チキンブイヨン、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

商品コード：110797
税込価格：411円
（本体価格：380円）
内容量：15g×3袋
入数：10
賞味期間：1年

4 993761 002313

西嶋海苔 天然だし味付もみのり

おいしいのりは、内海の潮の干満の差が大きく、川の水と海水が混じる干潟の栄養豊富な所で育ちます。栄養豊富な有明海産海苔を使用し、海苔本来の風味とダシの旨味が楽しめる逸品、ボリュームたっぷりの板のり約12枚分入りのお得用もみのりです。化学調味料、保存料不使用。

【原材料】乾のり（国内産）、昆布、鰹節、鯖節、干海老、煮干、本みりん、砂糖、醤油（大豆（遺伝子組換えなし）、小麦含む）、食塩

商品コード：121580
税込価格：430円
（本体価格：398円）
内容量：40g　入数：30
賞味期間：7ヶ月

4 904412 020150

アスプルンド オーガニックトルティーアチップス スプラウト

厳選したスーパーフードを使用したオーガニックトルティーアチップス。素材の味わいを生かすために無駄なものを一切加えない味付けは、クセが無く色々な食物に合わせてお召し上がりいただけます。

商品コード：167039
税込価格：627円（本体価格：580円）
内容量：142g
入数：12
賞味期間：1年

【原材料】穀物種子混合品（有機白トウモロコシ（遺伝子組み換えではない）、有機スプラウト紫トウモロコシ（遺伝子組み換えではない）、有機スプラウトモロコシ、有機キビ、有機玄米、有機チア、有機スプラウトアマランサス、有機ニンジン繊維）、有機調合油（有機ヒマワリ油、有機ベニバナ油、有機赤パーム油）、海塩／イヌリン、乳酸菌

4 935201 382012

富士食品 きな粉もち麦

北海道産の黒豆きな粉に、国産もち麦をブレンドしました。

商品コード：130490
税込価格：486円
（本体価格：450円）
内容量：120g　入数：20
賞味期間：6ヶ月

【原材料】黒大豆（北海道）、もち麦（国内産）

4 907577 011384

アスプルンド オーガニックポテトチップス トリュフ&シーソルト

イタリア産白トリュフを使用して作られたオーガニックポテトチップス。有機原材料を使用する事にこだわった一方、トリュフの香りはしっかりと閉じ込めた本格的な味わいが特徴。

商品コード：167040
税込価格：299円（本体価格：276円）
内容量：42g
入数：24
賞味期間：1年

【原材料】有機ジャガイモ（アメリカ産）、有機調合油（有機ヒマワリ油（アメリカ産）、有機ベニバナ油（アメリカ産）、有機赤パーム油（アメリカ産））、有機タピオカマルトデキストリン（アメリカ産）、海塩（アメリカ産）、白トリュフ（イタリア産）

4 935201 382036

ジェルニック EGFローションスプレーヘッド付

肌年齢や外的刺激をケアするEGFを配合し、もっちり弾力のある素肌へ導くエイジングケア化粧水。全身保湿ケアに使いやすいスプレーヘッドと、乾燥が気になるときのローションパック用のコインマスクが3個付いた、今だけのお得な特別セットです。

商品コード：170773
税込価格：2,592円
（本体価格：2,400円）
内容量：200ml　入数：24

【原材料】水、BG、DPG、ソルビトール、ヒトオリゴペプチド-1、加水分解ヒアルロン酸、加水分解コラーゲン、褐藻エキス、ハチミツ、ダイズ油、レシチン、グリセリン、キサンタンガム、メチルパラベン

4 995667 049973

今月のおすすめ商品（有精卵マヨネーズ）

有精卵マヨネーズ おかず recipe

圧搾製法のみでしぼった“なたね油”と“べに花油”をブレンド。卵黄タイプでありながら、あっさりまろやか風味に仕上げた有精卵マヨネーズを使った美味しいレシピ

鶏肉のマヨネーズ焼き

stir fry（炒める）

【材　料】（2人分）
鶏胸肉……300g　片栗粉……少々
小松菜……適量　酒……大さじ2
有精卵マヨネーズ　醤油……小さじ1
……大さじ2　塩･胡椒……少々

【作り方】
①小松菜は洗って、2つに切っておく。
②鶏肉は一口大に切り、塩･胡椒、酒（分量外）を振り、下味をつけておく。
③鶏肉に片栗粉を全体にまぶしておく。フライパンにマヨネーズを入れ、鶏肉を入れ、中火で焼く。
④片面がきつね色になったら、小松菜、酒を加え、蓋をして2分ほど蒸し煮する。
⑤蓋をとり、焦げない程度に強火で炒め、塩･胡椒で味を調え出来上がり。

サバマヨネーズごはん

To dress（和える）

【材　料】（2人分）
サバ水煮缶……1缶
有精卵マヨネーズ…お好みの量
揉み海苔……適量
醤油……適量
ご飯……適量

【作り方】
①サバ水煮缶からサバをお皿に出す。
②マヨネーズ（お好みの量）を入れて醤油を適量かけ、軽く混ぜる。
③器にご飯を盛り付け、揉み海苔をかけ、②をかける。
お好みでブラックペッパーや青じそ、ゴマなどをかけても。

豆腐とレタスの簡単サラダ

To dress（和える）

【材　料】（1人分）
レタス……3枚
豆腐……半丁
粗挽き胡椒……適量
有精卵マヨネーズ……適量
ポン酢……適量

【作り方】
①レタスを洗って、食べやすい大きさに手でちぎり、水気をよく取っておく。
②豆腐は水気を切っておく。ボールに水気を切った豆腐と粗挽き胡椒とマヨネーズとポン酢を入れて、混ぜておく。
③②に①を入れ、よく混ぜれば出来上がり。

さわらのマヨネーズ焼

Bake（焼く）

【材　料】（1人分）
さわら……1切
キャベツ……適量
塩･胡椒……少々
有精卵マヨネーズ……適量

【作り方】
①キャベツは洗って水気を切り、手で適当な大きさに切っておく。
②さわらは一口大に切り、塩･胡椒をしておく。
③耐熱容器に少量の油を薄くひき（分量外）キャベツ、さわらをのせ、上からマヨネーズをかけ、アルミホイルで蓋をして、温めておいたオーブントースターで約10分程焼く。
④③の蓋をとり、少し焦げ目がつくまで焼いたら出来上がり。

エリンギとキャベツのマヨ炒め

stir fry（炒める）

【材　料】（2人分）
キャベツ……150g
エリンギ……2～3本
有精卵マヨネーズ……大さじ1強
塩･胡椒……少々
粒マスタード……大さじ1

【作り方】
①キャベツは洗って、手でちぎっておく。エリンギは根元を切り、あとは手で適当な大きさに裂いておく。
②フライパンにマヨネーズとエリンギを入れ、火にかけ中火で炒める。
③エリンギがしんなりし始めたらキャベツを入れ、強火にして一気に炒める。塩･胡椒で味を整える。
④火を止め、粒マスタードを加え、全体を混ぜ合わせる。

サラダうどん

Mix（混ぜる）

【材　料】（1人分）
冷凍うどん……1玉
レタス……3枚
ツナ缶（オーツナ）……1/2缶
有精卵マヨネーズ……大さじ3
かつお節･揉み海苔……適量

【作り方】
①うどんはゆでて冷水でしめておく。
②ボールによく水切りした①とツナ缶、マヨネーズを入れ、よく混ぜておく。
③洗ったレタスをよく水気を切り、適当な大きさに切ったら器に盛り付け、②のうどんを盛り、かつお節、揉み海苔をかけ、出来上がり。
お好みで七味唐辛子やゆずごしょうをかけても。

Interview ジロロモーニびと／パネイラ内藤シェフ④

ジロロモーニのパスタをおいしくいただけるお店を訪ねるシリーズ。今回は、台東区谷中にあるイタリアン･レストラン「パネイラ」の内藤シェフにお話を伺いました。第4回は、いよいよ「パネイラ」開店の話の続きです。

――店名にも入っている、自家製パンへのこだわりを聞かせてください。

内藤:自家製でパンを焼くということをお店の売りにはしていますが、基本的には当然のことという感覚です。パンを焼くこともそうですが、食材の季節がしっかりわかっているとか、調味料なども既製品をいっさい使わないとか、きちんとすることは、オーガニックの食材うんぬん以前にやらなきゃいけないと考えています。修業時代もそこをまず大事にしてきました。既製のだしを使ってオーガニックもへったくれもないということですよね。飲食店である以上、自分たちで一から作った物を提供したいというそういうイメージですかね。

――そういう風に考えるきっかけは何かあったのでしょうか?

内藤:またシャロムヒュッテの話に戻りますが、彼らは調理器具ですら自分で作っていました。アースオーブンをつくって、薪を焚いて、上手に火加減調節して、晴れた日はそこでランチを作って、あまりにも理想郷でした。修業時代、東京の厨房であせあせやっていたぼくにとって、影響力が強いんです。いまだに自分が違った方向になるとシャロムのホームページやフェイスブックを見て、気をつけなきゃと引き締めています。

――心の師匠、シャロムさんでチューニングする感じですね。

内藤:シャロムさんもですが、畑で実際に作っている人の話を聞くことも大事にしています。オーガニックで育てるのがすごく大変だという話を聞いたら、その野菜をメニューに生かすには、いかに食材に手を入れすぎず、加熱加減を考えて、おいしい料理にしていくかを考えます。畑とお客さんの中間に立って提供していくことがぼくの役目なんだと思います。

――パネイラに来たらこれを食べて!というおすすめメニューを教えてください。

内藤:自家製パンはお客さんにどんどん出していきます。それから旬の野菜の盛り合わせですね。しめに必ずジロロモーニのパスタを召し上がっていってください。

――ありがとうございます。では次回はその、ジロロモーニについてうかがいます!

【お店情報】パネイラ（PANELLA）
http://www.panella-yanaka.net/
〒110-0001 台東区谷中1-3-7 1F　03-3822-3557
営業時間17:30～24:30（ランチタイム12:00～15:30は土日限定）。
月曜日定休。

最近では、海外からの観光客でも賑わうエリアとして人気を集める「谷根千」にあります。散策の折に訪れてみてはいかが?

※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。

SOKEN Information

商品規格変更のお知らせ

期間限定品入荷案内

◎チョーコー
えびつゆ（2倍希釈） 400ml（商品コード110472）
つゆかつお（2倍希釈） 400ml（商品コード110473）
一本釣り鰹つゆ 300ml（商品コード111013）
つゆ飛魚（あご） 400ml（商品コード110484）

◎飯尾醸造 富士すのもの酢 360ml（商品コード114202）
5月～8月までの期間限定販売商品が入荷いたしました。 入荷済

◎パンドラファーム 南高黄熟蜜梅ジュース 710ml（商品コード090555）
季節商品が入荷しました。 入荷済

価格変更

◎金沢錦 天然ぶりかま 1切（商品コード121824）
本体価格：旧）419円→新）480円
原料の高騰などにより価格が変わります。 6月1日より

◎東京フード 甜菜糖 500g（商品コード060419）
本体価格：旧）350円→新）370円
原料価格高騰により、価格が変更になります。 7月1日より

内容量、価格、JANコード、ITFコード変更

◎創健社 有機栽培 キダチアロエ 粉末 45g（商品コード051081）
商品コード→新）051082内容量：旧）45g→新）35g
本体価格：旧）2,000円→新）1,800円
JANコード：旧）4901735000081→新）4901735023066
ボールITF：旧）104901735000080→新）84901735023062
ケースITF：旧）234901735000080→新）14901735023063
7月中旬以降

リニューアル

商品名、商品コード、JANコード、価格変更
◎帆立炊き込みご飯の素 135g（商品コード121634）
商品リニューアルいたします。
商品名：旧）帆立炊き込みご飯の素→新）帆立炊き込みご飯の素（野菜入り）
商品コード：旧）121634→新）121774
JANコード：旧）4962444911310→新）4962444911358
本体価格：旧）580円→新）550円
6月出荷分より

パッケージ変更

パッケージ・ダンボール変更
◎菱和園 農薬を使わずに育てた紅茶（リーフ） 100g（商品コード080283）
袋材を変更し、下部のマチをとることで、立てて陳列いただけるように変更しました。単品包材サイズ：縦17cm×横8cm×奥行4cm→縦15.5cm×横9cm×奥行4cm、ダンボールサイズ：縦7cm×横16cm×奥行41cm→縦18cm×横21cm×奥行26cm

デザイン変更
◎東京フード 国産生おろしわさび 40g（商品コード110942）
パッケージデザイン及びパッケージ上の表示内容を変更します。栄養成分表示を最新のデータに変更します。 6月中旬製造

◎東京フード 練りからし 40g（商品コード110943）
パッケージデザイン及びパッケージ上の表示内容を変更します。 6月中旬製造

◎東京フード 生おろし生姜 40g（商品コード110944）
パッケージデザイン及びパッケージ上の表示内容を変更します。栄養成分表示を最新のデータに変更します。アレルゲン注意喚起表示を新たに記載します。 6月中旬製造

◎創美社 ホワイトニングUV 25ml（商品コード174015）
メーカー現在庫が無くなり次第、ロゴの文字色がピンクから黒にかわります。現在庫無くなり次第

表示変更

新しい食品表示法に対応
◎創健社 本枯れ かつお節 30g（商品コード150120）
製造所固有記号の削除に伴い製造所を表示。・栄養成分表示の数値更新及び表示方法の変更。【その他の変更点】・会社ロゴの変更。（表面・裏面）・商品特長説明文の一部変更、及び必須アミノ酸に関する文面を削除。（表面）・必須アミノ酸含有量表示を削除（裏面） 7月上旬

◎創健社 メイシーちゃんのおきにいり しおあじのポップコーン 30g（商品コード161527）
・製造所固有記号の削除に伴い製造所を表示。・栄養成分表示の変更。【その他変更点】・裏面 アレルゲン注意喚起表示で「卵」・「かに」を追記。
7月上旬以降随時

◎創健社 メイシーちゃんのおきにいり サクサクのドライワッフル 5枚（商品コード161511）
・一括表示の原材料と添加物を「/」で区分して表示。・製造所固有記号の削除に伴い製造所を表示。・栄養成分表示の数値更新及び表示方法の変更。【原材料表示の変更点】・「全粉乳」を「脱脂粉乳」に変更。（原材料の変更）・乳化剤（卵黄レシチン）→乳化剤（レシチン：卵由来）（表示の変更）・食用植物油脂（パーム油・米油）→ショートニング【その他変更点】裏面：一括表示内の名称の変更。焼菓子→クッキー 7月以降随時

◎創健社 メイシーちゃんのおきにいり アップルとグレープのグミ 8粒（商品コード161502）
一括表示の原材料と添加物を「/」で区分して表示。・製造所固有記号の削除に伴い製造所を表示。・栄養成分表示の数値更新及び表示方法の変更。【他表示の変更点】・裏面 アレルゲン注意喚起表示で「落花生」を追記。
7月中旬以降随時

◎創健社 メイシーちゃんのおきにいり かぼちゃのスティックボーロ 40g（商品コード161508）
・製造所固有記号の削除に伴い製造所を表示。・栄養成分表示の表示方法の変更。【原材料の変更点】原材料の「かぼちゃ」表記を「かぼちゃペースト」に変更。 7月中旬以降随時

◎創健社 メイシーちゃんのおきにいり きらきら星のおせんべい 40g（商品コード161507）
・製造所固有記号の削除に伴い製造所を表示。・栄養成分表示の表示方法の変更。【その他変更点】・アレルゲン注意喚起表示のアレルゲン品目の変更。
7月下旬以降随時

裏面ラベル表示変更
◎東京フード ゴーヤチャンプルーの素 20g×3（商品コード110796）
記載されているレシピを変更いたします。 6月1日製造分より

ラベル変更
◎富士食品 国内産 十六穀米 300g（商品コード130218）
栄養成分表示、注意事項、ホームページアドレス、材質記号を明記し、一括表示の文字が小さくなります。 7月中旬より

賞味期間変更

◎創健社 有機 きな粉 80g（商品コード130058）賞味期間：旧）6ケ月→新）8ケ月
保存試験の結果、賞味期間を変更させていただきます。 5月下旬製造分より

長期欠品のお知らせ

◎創健社
ポテトチップス うす塩味（商品コード160452）
ポテトチップス バターしょうゆ味（商品コード160453）
ポテトチップス 野菜コンソメ味（商品コード160454）
ノンソルトポテトチップス（商品コード160264）
原料の主産地である北海道産馬鈴薯が昨年の台風の影響による大幅な収穫減で十分な量の商品製造が困難な状況となってきております。その為誠に申し訳ございませんが商品の欠品及び品薄の状態となる見込みです。

◎和歌山有機の会 有機みかんジュース（商品コード091166）
在庫が無くなり次第メーカーにて今期終了になります。

◎太田油脂 亜麻仁オイル（商品コード100069）
メーカーにて欠品しております。入荷日未定です。

◎山形食品 山形代表 ぶどう（白）（商品コード090513）
メーカーにて欠品しております。次回入荷予定は6月上旬です。 6月上旬頃

◎ココウェル エキストラバージン ココナッツオイル（エクスペラー）（商品コード100404）
メーカーにて欠品しております。次回入荷予定は7月末以降になります。

終売商品のお知らせ

◎創健社 小豆島のバジルソース（商品コード110787）
販売を終了いたしました。長らくのご愛顧ありがとうございました。

◎笛木醤油 金笛 蔵づくり一番めんつゆ（商品コード110451）
在庫が無くなり次第メーカーにて販売が終了いたします。 6月上旬頃より

◎ボー&ボン
ソットレステッレ 有機アップル&キャロットビスケット（商品コード161423）
ソットレステッレ アクルックス小麦のビスケットココア風味（商品コード161424）
ソットレステッレ スペルト小麦の粟入りビスケット（商品コード161425）
在庫が無くなり次第メーカーにて販売が終了いたします。 6月頃より

◎東京フード カレー炒めの素（商品コード110794）
5月末頃メーカーにて販売を終了いたします。

6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	

■ お休みさせていただきます。

7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					

ホームページでバックナンバーをご覧いただけます。