

通巻630号

2025  
August 8

LOVE  
FOOD  
PEACE



SOKEN.SHA News



おいしい時間があふれ出す。 創健社

国内産古代米使用  
五穀大黒茶

近日発売

“国産原料100%・カフェインゼロ・  
無漂白ティーバッグ”

諸事情により終売となり、大変ご迷惑をおかけしておりましたが、新たな委託製造先にて新発売いたします。

おすすめ① 国産原料100%

国内産の大麦・米・\*古代米(黒米・赤米・緑米)をじっくりと焙煎しました。冷水に入れるだけで簡単に深みのあとコクのある香ばしいお茶が出来上がります。冷水・煮出し兼用。

おすすめ② 無漂白ティーバッグ

ティーバッグには製紙の際に漂白剤を使用しない、環境にも人にもやさしい無漂白紙を使用しています。

おすすめ③ カフェインゼロ

お子様からご高齢の方までご家族みんなで楽しめるカフェインゼロです。

\*古代米とは?

古代の日本で栽培されていた稻の品種のことです。その中でも玄米に色を持つ「黒米」・「赤米」・「緑米」などは炊き上げると鮮やかな色になるため、お祝いごとも使われてきました。

国内産古代米使用五穀大黒茶

商品コード:080174

税込価格:486円(税抜価格:450円)

内容量:160g(10g×16袋)

入数:20

賞味期間:2年



4 901735 025824

【原材料】大麦(国産)、焙煎米(国産)、黒米(国産)、赤米(国産)、緑米(国産)



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。



社是 有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2025年8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) <https://sokensha.co.jp>



## アメリカ視察レポート 2回目

本年3月、当社社員がカリフォルニア州アナハイムで開催されたNatural Products Expo Westと周辺の自然食品店を視察したレポートを複数号に渡り紹介させていただきます。

### 小売店視察

#### メーカーの認証やスーパーの取り組みについて

アメリカのスーパー視察中、多くの認証や、メッセージを発見した。最初は専門的な単語がわからない消費者でも、掲示することにより、少しでも環境や、社会問題について考えるきっかけになると感じた。このような少しづつの取り組みが何十年後の消費者の当たり前の考え方へ変わっていくのだと思う。

下記に小売店視察中に発見した認証マークや、取り組みを紹介する。

#### ① EREWHON: B Corporation

社会や公益のための事業を行っている企業に発行されるアメリカ発祥の国際企業認証。企業の社会的・環境的なパフォーマンス、説明責任、透明性を評価し、一定基準を満たした企業に認証が与えられる。ちなみにEREWONは初めて店舗として認証された。パタゴニア、ダノンなどの大企業から中小零細企業まで、100か国以上、1万社が取得している。自社の利益の追求だけでなく、社会や環境への影響を考慮する仕組みを作らなければならないものであるため、当社が目指すべきところかもしれないと思った。



#### ② Whole Foods: 牛肉、魚レベルマーク

Whole Foodsでは精肉や鮮魚に対して、独自の格付けシステムを使用している。精肉コーナーでは、家畜の飼育方法で肉を格付け。ステップ1からステップ5+までレベル分けして販売。これに加えて「100%グラスフェッド(放牧飼育)、ベジタリアンで育てられた牛肉」などの記載もある。また、抗生物質やホルモン剤を使用した家畜、牛、羊肉の販売は行っていない。

鮮魚コーナーでは、魚介類の資源量や漁獲法、漁獲高、海洋生態系への影響を査定して商品を評価している。



養殖の魚は抗生素を使用するため、周りの環境まで汚染してしまうということで日本では悪い印象である。一方アメリカでは、天然は乱獲される懼れがあり、養殖を推奨している。しかし養殖でもアメリカでは抗生素は使用せず、どれだけ人間の手を加えず育てるかでレベル分けされている。自然環境に近い(餌さえも与えない)養殖法もあるという。分かりやすく、きちんと情報を提供することは、消費者は商品を選ぶ際の基準とことができ安心して買い物ができるし、企業側もサステナブルの取り組みのアピールとなり、ブランドイメージを上げることができたと思った。

#### ③ Whole Foods : バナナ売り場の掲示

バナナ売り場に、画像のような掲示があった。バナナの売上げの一部が、学生の奨学金に充てられている。バナナを購入することで、間接的に学生の支援に貢献できるという取り組み。また、このバナナを販売することが、農場労働者の生活を改善することや環境配慮にも繋がっているという。バナナを選ぶという何気ない日常の行為が、地域社会への貢献や環境保護にもなるということは非常に意義のある取り組みだと思う。



#### ④ EREWHON: 自然派ワインの掲示

日本でもオーガニックワインが近年多く見受けられるようになってきており、自然派ワインを取り扱う飲食店も注目されている。日本での自然派ワインの認識はまだまだ進んでいないが、EREWONのワインコーナーはオーガニック農法やバイオダイナミック農法、再生型農業を行っていると掲げられていた。自然派ワインは大きく前述の3つの農法に分けられているという。他店でも感じたことだが、生産者の取り組みなど消費者にわかりやすく掲示されていた。



#### ⑤ EREWHON: DAYBREAK SEAWEED(オーガニック海藻塩)

EREWONで見つけた本商品はカリフォルニア海塩とアラスカの再生型海洋養殖業者が栽培したオーガニックワカメから作られている海藻塩。DAYBREAK SEAWEEDは他にも海藻を用いた七味やふりかけなどを販売している。この一つの商品に着目するだけでも、多くの環境問題、社会問題への解決に取り組んでいることがわかる。HPでは下記記載分のマークで大きく取り組みを掲載していた。

他にもレシピの提案や、生産者の取り組みがわかるような画像がいくつも掲載されていたので、参考にしたい。(HP:<https://daybreakseaweed.com/>)



## アメリカ視察レポート

再生型方法で海藻を養殖している西海岸各地の小規模養殖家と提携し、持続可能性に止まらず、現状よりも更に良い状況にする農業、農業生態学、食料生産について取り組んでいる。

西海岸の農家のネットワークをサポートし、事前の収穫保証と全国平均を上回る価格を提供し、地域としての成長に貢献している。



100%女性が所有している会社



ヴィーガン、プラントベースの商品。海藻はヨウ素等のミネラル分が含まれており、植物由来の生活の中で不足しがちな必須栄養素が豊富である。



2020年から収益の1%を寄付している。先祖代々の故郷を保護・保全し、伝統的な食料源を活性化するため、アラスカの先住民ケルプ農家を支援している。



アメリカ農務省によるオーガニック認証商品

### ⑥Whole Foods: noosaのヨーグルト

細かなところにメッセージが記載されている商品が多く見受けられた。画像のヨーグルトは生乳で作られているが、蓋を開けるとメッセージが記載されている。「スプーンで食べられる量以上のものを決して食べないでください」と書かれていた。他のヨーグルトも器の側面をめくるとメッセージが書かれているとのこと。ちなみにミルク売り場を見てみると売り場の半分がプラントベースミルクであった。



NEW item

## 新商品のご案内

### ディスカバリー プロジェクト

#### 生にん(国産有機 生にんにくチューブ)

自社栽培の有機にんにくをすりおろして、有機米酢と天日塩を加えただけの、便利なチューブタイプ。常温流通、開封後要冷蔵。有機にんにくをこんなに手軽に、手を汚すことなくお使いいただけます!

商品コード: 1111552

税込価格: 627円

(税抜価格: 580円)

内容量: 56g

入数: 36(12×3)

賞味期間: 6ヶ月



商品コード: 060205

税込価格: 432円

(税抜価格: 400円)

内容量: 190g

入数: 15

賞味期間: 1年



【原材料】有機にんにく(国産)、食塩、有機米酢

【原材料】さとうきび(沖縄小浜島)



4 560118 077098

### 島酒家 小浜島産 黒糖

沖縄県の小浜島で育てられた良質なさとうきび100%の黒糖です。そのまま食べられるかちわりタイプです。柔らかめで口の中でホロホロと崩れていくので食べやすく、クセも少なく後味もさっぱりしています。



### 島酒家 沖縄県伊江島産 黒糖粉末

沖縄県伊江島産のさとうきび100%の黒糖です。粉末タイプなので、お料理やお飲み物にもサッと溶けやすく便利です。さとうきびの蜜分の香りと優しい甘さとコクが、お料理に深みを出してくれます。煮物や菓子づくりのお砂糖として、またコーヒーと紅茶などお飲み物にもおすすめです。

商品コード: 060206

税込価格: 432円

(税抜価格: 400円)

内容量: 230g

入数: 15

賞味期間: 2年



【原材料】さとうきび(沖縄伊江島)

### 三旺インターナショナル 青パパイヤ酵素シートマスク

青パパイヤに含まれるパパイン酵素配合。エイジングケアのためのお肌に嬉しい無添加、自然由来美容成分をたっぷりと染み込ませたオーガニックコットンのマスクが肌に優しくフィットしてたっぷりのうるおいでお満たします。

商品コード: 170069

税込価格: 495円(税抜価格: 450円)

内容量: 1シート(25ml) 入数: 20



4 560118 077098

◇お肌に優しく、ナチュラルなこだわり  
9つの成分フリー

1. 石油由来成分
2. 動物由来成分
3. 合成酸化防止剤
4. パラベン
5. フェノキシエタノール
6. BG
7. アルコール
8. 着色料
9. 合成香料



【原材料】水、グリセリン、プロパンジオール、PEG-50水添ヒマシ油、ナイアシンアミド、パパイン、酒粕エキス、コメヌカエキス、コメ発酵液、トウミツ、コレステロール、クオタニウム-33、パクチオール、セラミドNG、セラミドNP、セラミドAP、ヒアルロン酸Na、ビオチン、ペタイン、ペンチレングリコール、加水分解コラーゲン、アセチルヘキサペプチド-8、キサンタンガム、シロキラグ多糖体、セージ葉エキス、ノバラエキス、アスコルビルリン酸Na、PCA-Na、コメヌカ油、ホホバ種子油、ハイブリッドヒマワリ油、トコフェロール、ラベンダー油、パルマローザ油、オレンジ果皮油、ローズマリー油、ニオイテンジクアオイ油、ダマスクバラ油、エチルヘキシルグリセリン

## 今月のおすすめ たねなし柿

お申込締切:9月24日(水) 10月17日頃より順次出荷予定  
※天候により変更になる場合がございます

奈良県五條市西吉野町産  
**たねなし柿**

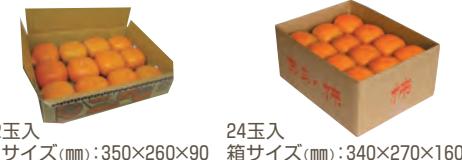


生産者の一人 野丸 純紫さん

吉野川を挟んだ丘陵地で栽培された柿をご案内致します。この柿畑は、日当たりがよく、水はけが良いことと、霜が降りにくいなど自然環境が果樹栽培に適しています。秋口には、日中は暖かいものの朝晩は吉野山麓からぐっと冷え込んだ冷気が流れ込み、この気温差が実の色づきを良くし味わい深い柿を育ってくれます。この時期、西吉野町の南向きの斜面一面が柿色に染まる風景は絶景です。有機質肥料で土を作り農薬散布をできるだけ抑えて、地域の環境と調和した農業を実践しています。今回ご案内させていただきます柿「たねなし柿(刀根早生・平核無)」は、2Lサイズをご用意致しました。果肉はやわらかめで甘みが強く、水分も豊富にありジューシーです。10月上旬から収穫がはじまり「刀根早生」「平核無」の順に、10月17日頃より、産地よりお客様へ直接お届け致します。

商品コード	商品名	税込価格(送料別途)	税抜価格(送料別途)
210793	たねなし柿 2Lサイズ 12玉	3,654円	3,383円
210794	たねなし柿 2Lサイズ 24玉	5,195円	4,810円

収穫は1年で一番忙しい時期です。  
熟度・色合いを見極め丁寧に収穫します。  
1年1作の喜びを噛みしめながら皆さまに美味しい柿をお届けできるよう頑張っています。

産地のご紹介は  
こちらから▲

五條市西吉野町の柿は、大正末期頃、「換金樹木作物」として畠地への植え付けが開始され、それと同時に耕地を果樹畑に転換し、開墾も進められたそうです。現在、西吉野町で生産されている柿は「富有」「平核無」「刀根」という種類で、中でも生産量の多い「刀根柿」は昭和初期頃に普及し始めました。五條市は、市町別で全国第1位の生産量を誇る柿の主産地となっています。

## 今月のおすすめ 仕込みそ

お申込締切:10月9日(木)まで 12月上旬より随時発送

◎この商品は予約販売です。お申込みはお早めにどうぞ

完全  
予約制

**チョーコー**  
**仕込みそ(麦みそ)**

**チョーコーの仕込みそは**

厳選されたはだか麦・大豆・食塩を使い、一番手間のかかる麹造りから混合までを当社で行い、あとはご家庭で味噌造りをお楽しみいただけるようにしました。自然に発酵・熟成し、麦こうじの甘さと大豆の旨みがほどよく調和した麦みそが出来上がります。

商品の中には専用の中フタと作り方をくわしく書いた  
簡単 説明書が入っています

**5kg樽入**商品コード:119516  
税込価格:3,964円  
(税抜価格:3,670円)**10kg樽入**商品コード:110019  
税込価格:7,118円  
(税抜価格:6,590円)  
賞味期限:1年 入数:各1

【原材料】はだか麦(九州産)、大豆[カナダ産(分別生産流通管理済)]、食塩

**作り方**ビニールで表面を  
しっかりと被い中フタを乗せ、  
重石をのせる容器の上からビニール袋を  
かぶせると、より衛生的ですワン  
ポイント直射日光を避け、なるべく  
暖かく風通しの良い  
場所に保管して  
発酵させて  
ください。

※商品の中には、専用の中フタと作り方の説明書が入っています※

仕込みそ

約1~3ヶ月経過しますと  
麹の香りの強い淡色の若味噌に※お味噌の色は、  
あくまでも目安です

おいしい  
お好みの味が出来ましたら、  
冷暗所に保管してください。  
発酵の期間で、わが家オリジナルの  
お味噌の味をお楽しみください。



【九州産はだか麦】  
希少な品種。高品質な  
味噌を作るのにほど  
良い麦です。



麹造りから混合までは、長崎県大村市にあります長工醤油味噌  
協同組合味噌工場(香味館、あじさいかん)にて行います。  
平成11年(1999)9月から稼働中の「香味館」は、HACCP  
対応設備をはじめ、新しい殺菌システム・独自の搬送システムなど、業界でも屈指の設備を誇る味噌工場です。

# 童仙房茶舗 訪問レポート 2回目

営業本部 末村 恵美

茶畠を後にして、午後からは製茶の加工工程をご案内いただきました。製茶工場に入るとお茶の香りが漂います。

## 製茶加工工程

1回の製造ロットは生の茶葉が100kg。出来上りは25kgになります。

訪問させていただいた日は600kg(製茶後150kg)を製造されていました。最盛期になると生葉約1500kg(製茶後300kg~400kg)を製造されているそうです。



①製茶前の茶葉はそのまま置いておくと発酵してしまうため、発酵しないよう、下から風を送ります。

### ②蒸し工程

蒸すことで酸化を止めて、緑の葉っぱのまま加工していくことができます。(蒸さずに加熱、乾燥させると葉が茶色くなってしまいます)

ボイラーの蒸気の量や機械の角度を変えて蒸し加減や蒸し時間を調整していきます。

③冷却 蒸された茶葉はすぐに冷却することで色が良くなります。

④計量 95kg~100kgに計量します。



ボイラーと蒸し器

### ⑤粗揉葉打機(揉み手:柔らかい)

水分を多く含んだ茶葉をもみ手とフォークが回転し揉んでいきます。フォークでバサッと葉を上げて、落ちてきたときに揉み手との間に挟まれて揉まれていく仕組みです。100°Cくらいの温風で乾かしながら徐々に水分を落としていきます。



粗揉葉打機

### ⑥粗揉機(揉み手:硬い)

前の工程で水分が減ったので、固い揉み手を使います。茶葉が竹(庭竹)と揉み手の間に挟まれることで、揉まれていきます。水分が一定になるよう測りながら揉んでいきます。



蒸し上がった茶葉の香りを確かめる  
布施田さん

### ⑦柔捻機(じゅうねんき)

動き回る筒状の中には大きな分銅のような錘があり、塊となった茶葉を加圧しながら揉んでいきます。茶葉の組織を壊してお茶の旨みを引き出します。



揉捻機

### ⑧粗揉葉打機

塊になった茶葉をほどき、さらに揉んでいきます。

### ⑨中揉機

横向きのドラムの中で茶葉を回転させることで、ひじきのような形の茶葉ができます。

ここまで工程は1工程およそ24分ずつでした。

### ⑩精揉機

細長くなった茶葉をギザギザの板と布の間に挟んでリズムよく揉んでいきます。

この時点で茶葉には10%強くらいの水分があるため、いきなり加圧してしまうと塊になってしまいます。そのため、下から加熱しながら徐々に加圧を強くしながら揉んでいきます。ピンと棒状になるまで、およそ46分かかります。



中揉機

工程を終えた茶葉を触らせていただくと、手に茶葉が残らない具合になっており、その変化を実感することができました。茶葉はきれいな針状になりました!



完成した荒茶を持ち上げてみました

### ⑪乾燥機

最後に乾燥し、荒茶が完成しました!

荒茶は、30kg単位で袋に詰められます。

荒茶が出来上がったら、冷蔵庫で保管されます。10°C以上で劣化が始まってしまうためです。



精揉機

このような多くの工程を経て荒茶が出来上がるまで3時間半ほどかかります。布施田さんは、連続するバッチ作業をそれぞれの機械に目を配りながら、茶葉の状態を確認して休む暇もなく動かれておられました。一瞬たりとも気の抜けない大変な作業です。

次回に続く

## SOKEN Information

## 商品規格変更のお知らせ

## 卸価格変更

9月1日より卸価格が変更になります

◎チョーコー醤油 麦みそ 10kg(商品コード110014)〈直送〉

卸価格が値上げになります。詳細は営業担当へお問い合わせください。

## 価格変更

9月1日より価格が変更になります

◎チョーコー醤油

超特選うすむらさき・生 1リットル(商品コード119958)〈直送〉	旧) 854円 (790円)→新) 924円 (855円)
木樽仕込国産丸大豆醤油 750ml(商品コード119072)〈直送〉	旧) 681円 (630円)→新) 735円 (680円)
有機醤油こいくち 密封ボトル 210ml(商品コード110515)	旧) 454円 (420円)→新) 492円 (455円)
有機ぽん酢うすいろ 500ml(商品コード110158)〈直送〉	旧) 1,232円 (1,140円)→新) 1,329円 (1,230円)
有機醤油うすくち 500ml(商品コード110489)〈直送〉	旧) 972円 (900円)→新) 1,048円 (970円)
超特選むらさき(濃口) 1リットル(商品コード110142)	旧) 854円 (790円)→新) 924円 (855円)
むらさき生しょうゆ(密封ボトル) 210ml(商品コード119949)〈直送〉	旧) 422円 (390円)→新) 454円 (420円)
純むらさき 1リットル(商品コード110136)〈直送〉	旧) 735円 (680円)→新) 794円 (735円)
すき焼き わりした 300ml(商品コード110485)〈直送〉	旧) 432円 (400円)→新) 465円 (430円)
白だし 400ml(商品コード110475)〈直送〉	旧) 486円 (450円)→新) 530円 (490円)
超特選減塩醤油 900ml(商品コード119046)	旧) 810円 (750円)→新) 875円 (810円)
超特選減塩醤油 500ml(商品コード119045)〈直送〉	旧) 519円 (480円)→新) 562円 (520円)
かつおつゆ 400ml(商品コード110473)〈直送〉〈春夏限定〉	旧) 508円 (470円)→新) 551円 (510円)
えびつゆ 400ml(商品コード110472)〈春夏限定〉	旧) 508円 (470円)→新) 551円 (510円)
飛魚(あご)つゆ 400ml(商品コード110484)〈春夏限定〉	旧) 508円 (470円)→新) 551円 (510円)
だし入りかけ醤油 400ml(商品コード119953)	旧) 508円 (470円)→新) 540円 (500円)
京風仕立て白だし 400ml(商品コード110486)	旧) 573円 (530円)→新) 616円 (570円)
昆布白だし 300ml(商品コード111902)〈直送〉	旧) 573円 (530円)→新) 616円 (570円)
焼きあごだし うすいろ 300ml(商品コード119838)	旧) 519円 (480円)→新) 562円 (520円)
実生ゆずかけぽん 210ml(商品コード110500)	旧) 432円 (400円)→新) 465円 (430円)
ゆず醤油 かけぽん 400ml(商品コード119952)	旧) 508円 (470円)→新) 540円 (500円)
ゆず醤油 かけぽん 170ml(商品コード119951)	旧) 314円 (290円)→新) 335円 (310円)
香り立つぽん酢 300ml(商品コード119960)	旧) 584円 (540円)→新) 632円 (585円)
シークワーサーぽん酢 170ml(商品コード110257)〈直送〉	旧) 454円 (420円)→新) 492円 (455円)
まぜるめんつゆ こってりしょうゆ 焼きあご風味 30g×3袋 (商品コード119062)〈直送〉〈春夏限定〉	旧) 281円 (260円)→新) 303円 (280円)
まぜるめんつゆ さっぱりゆず サラダ風 30g×3袋 (商品コード119061)〈直送〉〈春夏限定〉	旧) 281円 (260円)→新) 303円 (280円)
まぜるめんつゆ 濃厚ごまだれかつおだし 30g×3袋 (商品コード119968)〈直送〉	旧) 281円 (260円)→新) 303円 (280円)
まぜるめんつゆ やみつき旨辛醤 30g×3袋(商品コード119965)〈直送〉	旧) 281円 (260円)→新) 303円 (280円)
まぜるめんつゆ さわやか夏味梅かつお 30g×3袋 (商品コード119977)〈直送〉	旧) 281円 (260円)→新) 303円 (280円)
九州だし寄せ鍋つゆ 30ml×4袋(商品コード119969)〈秋冬限定〉	旧) 400円 (370円)→新) 432円 (400円)
香り立つゆ鍋つゆ 30ml×4袋(商品コード119970)〈直送〉〈秋冬限定〉	旧) 400円 (370円)→新) 432円 (400円)
長崎麦みそちゃんこ鍋つゆ 30ml×4袋(商品コード119067)〈直送〉	旧) 400円 (370円)→新) 432円 (400円)
醤辛旨みそ鍋つゆ 30ml×4袋(商品コード119069)〈直送〉	旧) 400円 (370円)→新) 432円 (400円)
鶏だしコク鍋つゆ 30ml×4袋(商品コード111175)〈直送〉	旧) 400円 (370円)→新) 432円 (400円)

長崎ちゃんぽん鍋つゆ 30ml×4袋(商品コード111176)〈直送〉

旧) 400円 (370円)→新) 432円 (400円)

プレミアムドレッシング 九州産野菜 200ml(商品コード119060)〈直送〉

旧) 519円 (480円)→新) 562円 (520円)

プレミアムドレッシング シーザーサラダ 200ml(商品コード119059)〈直送〉

旧) 573円 (530円)→新) 616円 (570円)

プレミアムドレッシング ゆず 200ml(商品コード119058)〈直送〉

旧) 519円 (480円)→新) 562円 (520円)

プレミアムドレッシング ごま 200ml(商品コード119057)〈直送〉

旧) 519円 (480円)→新) 562円 (520円)

プレミアムドレッシング ノンオイルゆず 200ml(商品コード119071)

旧) 519円 (480円)→新) 562円 (520円)

長崎米みそ カップ 500g(商品コード110023)〈直送〉

旧) 562円 (520円)→新) 605円 (560円)

長崎みそ 1kg(商品コード110016)

旧) 832円 (770円)→新) 897円 (830円)

長崎麦みそ(カップ) 500g(商品コード110022)

旧) 497円 (460円)→新) 540円 (500円)

長崎みそ 500g(商品コード110015)

旧) 454円 (420円)→新) 492円 (455円)

仕込みそ ポリ樽 10kg(商品コード110019)

旧) 6,588円 (6,100円)→新) 7,118円 (6,590円)

仕込みそ ポリ樽 5kg(商品コード119516)

旧) 3,672円 (3,400円)→新) 3,964円 (3,670円)

九州麦みそカップ 500g(商品コード119956)〈直送〉

旧) 476円 (440円)→新) 497円 (460円)

輝麦 500g(商品コード119055)〈直送〉

旧) 746円 (690円)→新) 805円 (745円)

長崎南蛮酢 300ml(商品コード110277)〈直送〉

旧) 573円 (530円)→新) 616円 (570円)

長崎焼きあご だし酢 300ml(商品コード119948)〈直送〉

旧) 530円 (490円)→新) 562円 (520円)

すし飯名人すし酢 30ml×4袋(商品コード119073)〈直送〉

旧) 260円 (240円)→新) 281円 (260円)

合わせみそ カップ 500g(商品コード110024)〈直送〉

旧) 551円 (510円)→新) 594円 (550円)

麦米合わせみそカップ 750g(商品コード110089)〈直送〉

旧) 756円 (700円)→新) 854円 (790円)

有機醤油 むらさき こいくち 500ml(商品コード110134)〈直送〉

旧) 972円 (900円)→新) 1,048円 (970円)

超特選むらさき 500ml(商品コード110163)〈直送〉

旧) 476円 (440円)→新) 513円 (475円)

超特選むらさき 170ml(商品コード110438)〈直送〉

旧) 346円 (320円)→新) 378円 (350円)

つゆ三昧 (ストレート) 400ml(商品コード110474)〈直送〉

旧) 476円 (440円)→新) 513円 (475円)

長崎ちゃんぽんスープ 200ml(商品コード110895)〈直送〉

旧) 454円 (420円)→新) 492円 (455円)

一本釣り鰯つゆ 750ml(商品コード110499)〈直送〉

旧) 832円 (770円)→新) 897円 (830円)

実生ゆずかけぽん 370ml(商品コード110541)〈直送〉

旧) 659円 (610円)→新) 713円 (660円)

超特選むらさき生醤油ボトル 370ml(商品コード110542)〈直送〉

旧) 638円 (590円)→新) 692円 (640円)

長崎ポンス 200ml(商品コード110588)〈直送〉

旧) 983円 (910円)→新) 1,064円 (985円)

超特選減塩醤油 300ml(商品コード119053)〈直送〉

旧) 405円 (375円)→新) 438円 (405円)

長崎素材ドレッシング 大村産黒田五寸にんじん使用スウィートベジタブル

200ml(商品コード119065)〈直送〉

旧) 605円 (560円)→新) 648円 (600円)

長崎素材ドレッシング 長崎県産焼きあご使用和風だししようゆ

200ml(商品コード119066)〈直送〉

旧) 605円 (560円)→新) 648円 (600円)

超特選むらさき(濃口) 900ml(商品コード119941)〈直送〉

旧) 854円 (790円)→新) 924円 (855円)

長崎麦みそカップ 750g(商品コード110103)〈直送〉

旧) 713円 (660円)→新) 805円 (745円)

純むらさき 1.8L(商品コード110137)

旧) 1,264円 (1,170円)→新) 1,361円 (1,260円)

有機醤油使用だしの素こいいいろ 500ml(商品コード110239)

旧) 972円 (900円)→新) 1,048円 (970円)

有機京風だしの素うすいいろ 500ml(商品コード110454)

旧) 972円 (900円)→新) 1,048円 (970円)

白だし 1L(商品コード110476)

旧) 778円 (720円)→新) 1,048円 (970円)

有機栽培米あわせ味噌 500g(商品コード110481)

旧) 810円 (750円)→新) 1,059円 (980円)

一本釣り鰯つゆ 300ml(商品コード111013)

旧) 432円 (400円)→新) 465円 (430円)

減塩醤油 170ml(商品コード119939)

旧) 260円 (240円)→新) 324円 (300円)

○純正食品マルシマ

国産有機純米酢 1.8リットル(商品コード260115)〈直送〉

旧) 1,890円 (1,750円)→新) 2,333円 (2,160円)

# SOKEN Information

国産有機純米酢 300ml(商品コード260118)	旧) 486円 (450円)→新) 594円 (550円)
国産有機純米酢 900ml(商品コード262150)	旧) 1,048円 (970円)→新) 1,296円 (1,200円)
国産有機純米酢 500ml(商品コード262151)〈直送〉	旧) 670円 (620円)→新) 821円 (760円)
◎太田油脂	
大袋Ca&鉄入りきらきらコーンのおぼしさま 5g×20 (商品コード162179)〈直送〉	旧) 1,070円 (990円)→新) 1,134円 (1,050円)
大袋ぱりぱりパンプキン 20枚(商品コード161259)〈直送〉	旧) 918円 (850円)→新) 962円 (890円)
MS 玄米ぽんせん 30g(商品コード162182)〈直送〉	旧) 270円 (250円)→新) 314円 (290円)
MS こめせんべい 16枚(商品コード162069)〈直送〉	旧) 260円 (240円)→新) 281円 (260円)
MS ソフトな小魚せん 21g(2枚×7袋)(商品コード162130)	旧) 260円 (240円)→新) 281円 (260円)
MS ソフトな塩せん 16枚(2枚×8袋)(商品コード162067)	旧) 260円 (240円)→新) 281円 (260円)
ふんわり野菜せん ほうれん草 12g(商品コード162191)〈直送〉	旧) 303円 (280円)→新) 324円 (300円)
ふんわり野菜せん じゃがいも 12g(商品コード162192)〈直送〉	旧) 303円 (280円)→新) 324円 (300円)
◎ホトトギス	
米粉のブラウニー ダーク 1個(商品コード161451)	旧) 317円 (293円)→新) 348円 (322円)
米粉のブラウニー くるみ 1個(商品コード161452)	旧) 317円 (293円)→新) 348円 (322円)
米粉のブラウニー 緑茶 1個(商品コード161754)	旧) 317円 (293円)→新) 348円 (322円)
米粉のブラウニー オレンジカカオ 1個(商品コード162007)	旧) 317円 (293円)→新) 348円 (322円)
サクサクラスク カカオ 36g(商品コード161464)	旧) 381円 (352円)→新) 443円 (410円)
サクサクラスク 黒きなこ 36g(商品コード161465)	旧) 381円 (352円)→新) 443円 (410円)
◎ニコウトレーディング ViVANI	
オーガニックダークチョコレート オレンジ 100g (商品コード167001)〈秋冬限定〉	旧) 832円 (770円)→新) 886円 (820円)
オーガニックダークチョコレート クランベリー 100g (商品コード167003)〈秋冬限定〉	旧) 832円 (770円)→新) 886円 (820円)
オーガニックダークチョコレートバー ブラックチェリー 35g (商品コード167025)〈秋冬限定〉	旧) 411円 (380円)→新) 465円 (430円)
オーガニックエキストラダークチョコレート 92% 80g (商品コード167028)〈秋冬限定〉	旧) 918円 (850円)→新) 972円 (900円)
オーガニックダークチョコレート 75% 80g (商品コード167029)〈秋冬限定〉	旧) 832円 (770円)→新) 886円 (820円)
オーガニックエキストラダークチョコレート 99% 80g (商品コード167037)〈秋冬限定〉	旧) 918円 (850円)→新) 972円 (900円)
オーガニックエキストラダークチョコレート 100% 80g (商品コード167061)〈秋冬限定〉	旧) 918円 (850円)→新) 972円 (900円)
オーガニックダーク塩チョコレート75%マヨルカシーソルト 80g (商品コード167066)〈秋冬限定〉	旧) 832円 (770円)→新) 886円 (820円)
オーガニックキャラメルマヨルカ(塩)62%チョコレート 80g (商品コード167067)〈秋冬限定〉	旧) 832円 (770円)→新) 886円 (820円)
オーガニックダークチョコレートデメター100%カカオ with ブラットオレンジ 90g(商品コード167068)〈秋冬限定〉	旧) 918円 (850円)→新) 972円 (900円)
オーガニックチョコレートバークリーミーブリュレ 40g (商品コード167070)〈秋冬限定〉	旧) 411円 (380円)→新) 465円 (430円)
オーガニックチョコレートバークリーミーキャラメル 40g (商品コード167071)〈秋冬限定〉	旧) 411円 (380円)→新) 465円 (430円)
オーガニックチョコレートバーエスプレッソビスコッティ 40g (商品コード167072)〈秋冬限定〉	旧) 411円 (380円)→新) 465円 (430円)
オーガニックチョコレートワッフルロール(カカオ52%) 125g (商品コード167073)〈秋冬限定〉	旧) 1,070円 (990円)→新) 1,188円 (1,100円)
オーガニックチョコレートパウダードリンク(50%カカオ) 300g (商品コード090700)	旧) 1,620円 (1,500円)→新) 1,728円 (1,600円)

10月1日より価格が変更になります

## ◎創健社

ハヤシライスルウ 115g(商品コード110736)	旧) 459円 (425円)→新) 486円 (450円)
マイルドカレー(甘口) 115g(商品コード110737)	旧) 422円 (390円)→新) 443円 (410円)
インドカレー(辛口) 115g(商品コード110738)	旧) 422円 (390円)→新) 443円 (410円)
グルメカレー(中辛) 115g(商品コード110739)	旧) 422円 (390円)→新) 443円 (410円)
コーンクリームシチュー 115g(商品コード110740)	旧) 422円 (390円)→新) 443円 (410円)
お米と大豆のコーンシチュールウ(フレーク) 135g(商品コード110745)	旧) 519円 (480円)→新) 551円 (510円)
コーンクリームシチーフレーク 180g(商品コード111120)	旧) 530円 (490円)→新) 573円 (530円)
植物素材の本格カレールウ 甘口(フレーク) 135g(商品コード111132)	旧) 508円 (470円)→新) 530円 (490円)
植物素材の本格カレールウ 中辛(フレーク) 135g(商品コード111133)	旧) 508円 (470円)→新) 530円 (490円)
植物素材の本格カレールウ 辛口(フレーク) 135g(商品コード111134)	旧) 508円 (470円)→新) 530円 (490円)
米粉でつくった本格カレールウ 中辛(フレーク) 135g(商品コード111136)	旧) 497円 (460円)→新) 530円 (490円)
ひよこ豆粉のカレールウ 中辛(フレーク) 110g(商品コード111138)	旧) 486円 (450円)→新) 519円 (480円)
ひよこ豆粉のシチュールウ(フレーク) 110g(商品コード111139)	旧) 508円 (470円)→新) 540円 (500円)
管理栄養士が考えた こどもカレールウ 甘口(フレーク) 110g (商品コード111141)	旧) 486円 (450円)→新) 519円 (480円)
植物素材のデミグラス風ソース 120g(商品コード111145)	旧) 508円 (470円)→新) 530円 (490円)
くせになるこだわりの オイル&コーンシチュー 110g(商品コード111146)	旧) 638円 (590円)→新) 692円 (640円)
植物素材オーガニックカレー(中辛) 100g(商品コード111147)	旧) 605円 (560円)→新) 648円 (600円)
植物素材のホワイトソース風ルウ 110g(商品コード111148)	旧) 497円 (460円)→新) 519円 (480円)
植物素材 有機ハヤシライス 100g(商品コード111149)	旧) 562円 (520円)→新) 605円 (560円)
くせになるこだわりの スパイス&オイルカレー 甘口(フレーク) 110g (商品コード111152)	旧) 584円 (540円)→新) 616円 (570円)
米粉でつくった本格カレールウ 甘口(フレーク) 135g(商品コード111153)	旧) 497円 (460円)→新) 530円 (490円)
発芽玄米 元氣米 725g(約5合分)(商品コード130023)	旧) 1,188円 (1,100円)→新) 1,469円 (1,360円)
メイシーちゃん™のおきにいり いちごとぶどうのラムネ 80g(20g×2×2種) (商品コード161501)	旧) 303円 (280円)→新) 346円 (320円)
きざみ出し昆布 100g(商品コード150030)	旧) 702円 (650円)→新) 800円 (740円)

11月1日より価格が変更になります

## ◎サンコー

全粒粉クラッcker 100g(商品コード530681)〈直送〉	旧) 357円 (330円)→新) 411円 (380円)
ミルクスティック 100g(商品コード530870)〈直送〉	旧) 368円 (340円)→新) 389円 (360円)
野菜スティック 110g(商品コード530856)〈直送〉	旧) 368円 (340円)→新) 389円 (360円)
カル鉄スティック ココア味 110g(商品コード530867)〈直送〉	旧) 378円 (350円)→新) 389円 (360円)
畑のクラッcker 135g(商品コード530674)〈直送〉	旧) 335円 (310円)→新) 368円 (340円)
発芽玄米ブランのサンド 9枚(商品コード530773)〈直送〉	旧) 378円 (350円)→新) 411円 (380円)
ミニ野菜スティック 10.5g×5(商品コード530704)〈直送〉	旧) 324円 (300円)→新) 378円 (350円)

## リニューアル

「内野家」及び「uchipac」を新ブランド「うちのや」に統一のため、価格、商品コード、賞味期間、表示、JANコード、パッケージデザインが変更となります。

## ◎ウチノ

サラダチキン(フレーク) 100g(商品コード124134)	商品コード: 旧) 124134→新) 124194、JANコード: 旧) 4589772100058→新) 4589772110460
サラダチキン(ブラックペッパー&ガーリック) 100g(商品コード124135)	商品コード: 旧) 124135→新) 124195、JANコード: 旧) 4589772100331→新) 4589772110477
サラダチキン(カレー) 100g(商品コード124136)	商品コード: 旧) 124136→新) 124196、JANコード: 旧) 4589772100072→新) 4589772110484

