

創
健
社

やさしい
おくりもの
2024

厳選したおいしくて
安心な逸品をお届けします。

Winter
Gift



— お申し込み期間 —

2024年
10月21日(月)~12月12日(木)

カタログに掲載している
詳しい情報は、QRコードより
アクセスしてご覧いただけます。



あっさりとした軽い風味の有機栽培べに花油と有精卵マヨネーズなど製法にこだわった調味料セットです。

創健社おすすめの基本調味料をセットにしました。毎日使う調味料だから、おいしさにもこだわったセレクトになっております。

1 調味料セット LFP-32

税込 **4,556** 円(送料込)



有機栽培べに花一番高オレイン酸 500g、
有精卵マヨネーズ 300g、
金箔濃口醤油(ボトル) 200ml、
地中海の天日塩 700g、
喜界島粗糖 500g 各1個 計5個
●賞味期間:常温6ヶ月



常温 商品CD:211124

Point

圧搾製法とは？

原料の種子に圧力をかけて搾る製法のことです。圧搾製法は、言い換えるならば昔ながらの作り方です。圧搾機を使ってしぼり出す方法で歩留りが悪く、手間もかかりますが化学溶剤は使われていません。一般的に販売されている食用油の多くが、原料種子に石油から作られた溶剤(ノルマルヘキサン)をかけて油分を溶かし出す「抽出製法」と呼ばれる方法で製造されています。圧搾製法に比べて、効率良くたくさんのお油を作り出せるのです。食用油は、「圧搾製法」や「一番しぼり」といった表記があるものをおすすめします。



毎日の料理に使うものだから、製法にこだわり丁寧に圧搾しております。

油脂中のオレイン酸含有量が高いべに花の種子を圧搾製法でしぼり、一番しぼりのみを充填した「べに花一番高オレイン酸」と、えごま(しそ科)の種子を溶剤抽出せず圧搾製法でしぼったオメガ3(n-3系)脂肪酸の α -リノレン酸を50%以上含む「えごま一番100」のセット。

2 べに花一番高オレイン酸丸缶セット SPE-40

税込 **5,420** 円(送料込)

べに花一番高オレイン酸(丸缶) 600g×2本、
えごま一番100 110g×1本
●賞味期間:常温1年6ヶ月



常温 商品CD:210938



えごま一番

えごま油

しそ科の植物であるえごまの種子からとれる油です。えごまは日本では縄文時代より食されてきました。 α -リノレン酸を豊富に含む油です。 α -リノレン酸は体の中でEPA・DHAに変換される等、特に現代の食生活に必須のオメガ3系(n-3系)脂肪酸です。熱に弱いのでドレッシングやマリネ、盛り付け後にかけたり生食がおすすめです。

高オレイン酸 べに花一番

べに花油

べに花の種子からとれる油です。べに花一番シリーズはオレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種のべに花の種子をしぼった一番しぼりのみを使用したべに花油です。あっさりとした軽い風味です。ドレッシングやマリネなどの生で、また炒め物、揚げ物など幅広い料理にご利用いただけます。

GIROLOMONI® OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

オリーブオイル

オリーブの産地や実の品種や熟度によって風味が異なります。オリーブオイルは、大きくエキストラヴァージンオリーブオイル(以下EXオリーブオイル)とピュアオリーブオイルの2種類に分けられ、EXオリーブオイルは、オリーブの実をしぼってろ過したオイルで一定の基準を満たしたものです。ピュアオリーブオイルは精製オリーブオイルとEXオリーブをブレンドしたものです。ジロロモニのEXオリーブオイルはクセがなく、パスタ料理、サラダはもちろん和惣菜にもお使いいただけます。

有機べに花油と有機オリーブオイルのセットです。

有機栽培べに花種子を圧搾製法でしぼった有機べに花油と、イタリア南部のオリーブ畑で有機栽培されたオリーブの実からしぼられた有機エキストラヴァージンオリーブオイルのセットです。セットする箱は環境保護に配慮したシンプルで無駄のないものにしてあります。

3 有機べに花一番&オリーブオイルセット sso-30

税込 **4,340** 円(送料込)

有機栽培べに花一番高オレイン酸 500g、
有機エキストラヴァージンオリーブオイル 228g(250ml)
各1本 計2本 ●賞味期間:常温1年



常温 商品CD:211122

4 有機べに花一番&オリーブオイルセット sso-43

税込 **5,744** 円(送料込)

有機栽培べに花一番高オレイン酸 500g×2本、
有機エキストラヴァージンオリーブオイル 228g(250ml)×1本
●賞味期間:常温1年



常温 商品CD:211123

Point

栄養機能食品(ビタミンE)

ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂肪を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。べに花一番高オレイン酸を一日当たりの摂取目標量14g摂取することで、ビタミンEの栄養素等表示基準値2015(18歳以上、基準熱量2,200kcal)の85%を摂取する事が出来ます。

※摂取する上での注意事項:本品は特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官による個別審査を受けずたものではございません。1日の摂取目安を守ってください。



有機栽培ならではの 美味しさ

イタリア有機農業の父と呼ばれたジーノ・ジロモニーが設立した有機農業協同組合の生産農家と組合に認定された生産農家により栽培された原料を使用しております。人と自然環境にとって安全で、何よりおいしい食品を作り上げたいヨーロッパ有機農業の先駆者である彼の思いを込めて【ジロモニー】ブランドとして日本では創健社がお届けしております。

Point

1986年より有機栽培をいち早く開始、オーガニックオリーブオイル製造の先駆的存在です。南イタリアカラブリア州の日差しを一杯に浴びて育った有機オリーブの実を、10月から12月にかけて収穫され、速やかに仕上げられます。

オリーブオイル工場のマリオさん



Point

イタリアマルケ州、ペーザロ・ウルビーノ県イゾラ・デル・ピアノーに生まれ、1970年～1980年にかけて、過疎に悩むイゾラ・デル・ピアノーの村長を務める。1974年にイゾラ・デル・ピアノーで効率優先の現代農業のアンチテーゼとして有機農業を実践、1977年、仲間と有機農業協同組合を設立。現在、3人の子供たちが彼の意志を継ぎ、2019年にはジーノの長年の念願であったオーガニック小麦の栽培から製粉、パスタ製造まで全工程を組合内で行う一貫生産体制が実現しました。

ジーノ・ジロモニー(1946～2012)



プラントベースのキーマ風カレーをセットにしました。

国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマ風カレー。国産野菜、国産小麦の小麦粉、圧搾製法のべに花油使用。(レトルト・中辛)

8 植物素材のキーマ風カレーセット

税込 **5,636** 円(送料込)

植物素材のキーマ風カレー中辛(レトルト)170g×10個
●賞味期間:常温1年6ヶ月

常温 商品CD:210142



Point

植物素材のレトルトカレー。
温めるだけで簡単調理

そのまま味わっていただくとフルーティでマイルドなおいしさです。

南イタリアの日差しを一杯に浴びて育った、オリーブの実を丁寧に低温圧搾した「ジロモニー有機エキストラヴァージンオリーブオイル」はフルーティでマイルドなおいしさです。

5 有機オリーブオイルセット SGO-35

税込 **4,880** 円(送料込)

有機エキストラヴァージンオリーブオイル 228g(250ml)×2本
●賞味期間:常温2年

常温 商品CD:211121



贈って喜ばれるパスタと調味料のセットです。

有機栽培デュラム小麦から作られたスパゲッティ、有機栽培エキストラヴァージンオリーブオイル、有機栽培トマトから作られたパスタソース2種類のセットです。

6 有機パスタ&調味料セット SGO-50

税込 **6,500** 円(送料込)

デュラム小麦有機スパゲッティ 500g×2袋、
有機パスタソーストマト&バジル 300g×2本、
有機パスタソースアラビアータ 300g×1本、
有機エキストラヴァージンオリーブオイル 228g(250ml)×1本
●賞味期間:常温2年

常温 商品CD:211120



ご飯にかけても、パスタにかけてもおすすめてです。

お肉のような味わいの国産大豆から作った大豆ミートをスライスし、エリンギと玉ねぎを赤ワインで煮込み植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したハヤシライス風ソース。

7 植物素材のハヤシライス風ソースセット

税込 **6,608** 円(送料込)

植物素材のハヤシライス風ソース(レトルト)150g×10個
●賞味期間:常温1年6ヶ月

常温 商品CD:210991



Point

ご飯にはもちろんパスタにもおすすめてです。



新潟で、栽培期間中農薬・化学肥料不使用。

秋に収穫した酒米「五百万石」を山奥の工房で作った玄米麴を原料に使用しています。

麴チーズケーキは、麴の優しい甘さと、しっとりとした食感をお楽しみいただけるチーズケーキです。新潟県上越市安塚の山奥の棚田で、栽培期間中農薬、化学肥料不使用で育てた五百万石の玄米麴を主原料にしたバター、小麦粉を使わないグルテンフリーのケーキです。一口食べると、自然で優しい麴の甘さが口いっぱいに広がります。食塩・安定剤不使用のクリームチーズ、きび砂糖原料の粗製糖、平飼卵などを厳選しています。ひとつひとつ手作りで、オーブンでじっくり丁寧に焼き上げています。

Point

子育て中のスタッフの想いから生まれた、「罪悪感のない優しい甘さ」が「安心感」を与えてくれるスイーツです。子育てを機に「食」を見直し始め「身体に優しい」「生産者の顔が見える」「大人が美味しいと感じる」ケーキを作ることと、同時に、地域のお米の可能性を模索し、「素材にこだわりたい」と何十回も試作を繰り返して、ようやく完成しました。焼き上がり後は冷凍で保管し、配送も冷凍でお届けしています。



プレーンなタイプの麴チーズケーキで、麴のふわっと優しい香りをよりお楽しみいただけます。



里山で採れた栗、いちじく、クルミ、かぼちゃ、干し柿など季節の素材を中心に、手間暇かけて加工し、トッピングしました。



9 麴チーズケーキ こうじ香る

New

着日指定 不可 ※のしはお歳暮のみ

税込 **5,049** 円(送料込) 

サイズ(mm):縦約240×横約75×高さ約60
●賞味期間:冷凍1年6か月(解凍後要冷蔵5日)

冷凍 商品CD:211146

10 麴チーズケーキ おすすめ4種詰合せ

着日指定 不可 ※のしはお歳暮のみ

税込 **4,860** 円(送料込) 

いちじく&くるみ、干柿ラム酒付け、栗&くるみ、かぼちゃ&オールスパイス 各1個 計4個
1個のサイズ(mm):幅約55×奥行44×高さ約40
●賞味期間:冷凍1年6か月(解凍後要冷蔵5日)

冷凍 商品CD:210886



国産果実の果汁を使った寒天フルーツゼリー。

信州産果実の5種類の果汁(ぶどう・コンコード、ぶどう・ナイアガラ、りんご、洋なし、もも)と長野県特産の寒天を使用した信州ならではの寒天フルーツゼリーです。豊かな果実味とまろやかな食感が特長です。フルーツの美味しさがお口いっぱいに広がります。

11 信州フルーツゼリーセット NZ-150

税込 **3,402** 円(送料込)

信州ぶどうゼリー・コンコード、信州りんごゼリー、信州洋なしゼリー各80g×2個、信州ぶどうゼリー・ナイアガラ、信州ももゼリー各80g×3個 計12個
●賞味期間:常温1年

常温 商品CD:210799



Japan Food Selection 最高位グランプリ受賞

福井県の有機米“田んぼの天使”の玄米粉や純国産鶏ごともみじの卵など地元福井の貴重な素材を使用。クリームチーズや生クリーム、レモン果汁も国産原料にこだわり、一つ一つ丁寧に作りました。個包装ですので、お好きな時に、お好きなだけ解凍してお召上がりください。グルテンフリーのケーキです。

12 有機米の玄米粉で作った チーズケーキセット

税込 **5,271** 円(送料込) 

2個入×8袋 計16個 1個のサイズ(mm):幅約32×奥行約32×高さ約20
●賞味期間:冷凍3ヶ月(解凍後要冷蔵5日)

冷凍 商品CD:210914

Point

手作りのため、一度にたくさん作ることはできませんが、素材の良さを活かすよう混ぜ方や焼き時間の調整をしています。防腐剤や保存料等一切使用しないため商品が劣化しないよう製造から箱詰めまで注意して行っています。食べ方人の笑顔と健康を祈ってカラダに優しく美味しいスイーツ作りをしています。

薄切りにして、和のスイーツをお召し上がりください。

ゆず皮の砂糖煮を干柿に巻き込んだ「ゆず巻き柿」の2本入セット。1本あたり、10個以上の干し柿を使用しています。



13 ゆず巻き柿

税込 **4,299** 円(送料込)

- 190g×2本
- 賞味期間:常温1ヶ月
- お申し込み期間:12月14日まで
- お届け期間:12月上旬～

常温 商品CD:210298

Point

奈良県・和歌山県
原料のたねなし柿(刀根柿・平核無柿)は硫黄燻蒸せずに生産しておりますので、安心して召し上がり下さい。



ゼリーの様なトロツとした食感をお楽しみください。

たねなし柿(刀根柿・平核無柿)を半生状に干しあげたソフトタイプの干し柿です。自然な甘みをお楽しみください。



14 あんぽ柿

税込 **4,299** 円(送料込)

- 70g×8個
- 賞味期間:常温20日

常温 商品CD:210295

Point

奈良県・和歌山県

寒暖の激しい丘陵地帯で栽培した柿は甘さもたっぷり。干しあげる際も保存料・着色料などを使用しないこだわりの加工をしています。



生産者の山崎昭夫さん

素材の甘みがギュッと凝縮、
手もみでひとつひとつ丁寧に仕上げています。

夏の太陽をいっぱい受け、農薬を最小限に抑えた奈良・和歌山県産のたねなし柿(刀根柿・平核無柿)の皮を一つ一つ丁寧にむき、寒風で干しあげました。甘さがギュッと凝縮されています。

15 干し柿

税込 **4,925** 円(送料込)

- 40g×12個
- 賞味期間:常温1ヶ月
- お申し込み期間:12月14日まで
- お届け期間:12月10日～

常温 商品CD:210297

※お届け時期により白い粉がふきでていない場合があります。



Point

手で1個1個もみ、甘みを引き出しています。



バンドラファーム
グループ工場のみなさん

甘柿の代名詞、追熟して
食感の変化をお楽しみください。

柿には、甘柿と渋柿がありますが、富有柿は甘柿の一種で、文字どおり、もともと甘い柿です。肉質はかなり緻密で果汁が多いのが特長。もぎたての時は、しっかりとした実で、食べる時「カリカリ」とした食感があります。少し日にちが経つと、じゅわつとした食感に変わります。

16 富有柿

税込 **6,534** 円(送料込)

- 2L×12玉
- お申し込み期間:12月14日まで
- お届け期間:12月1日～12月25日頃

常温 商品CD:210767

※天候により発送日が早まる可能性があります。



Point

奈良県五條市

この地域の柿はブランドとして取り扱われ、バンドラファームグループも環境保全型農業を目指し、出来るだけ農薬を少なく柿を栽培しています。(当地比2割減)



生産者の西北さん



希少価値ある熟成コーヒー豆だけを厳選してブレンドし、ストレートコーヒーにないまろやかな味わいに仕上げています。

コロンビアやメキシコ等の有名産地で有機栽培された希少価値のある熟成コーヒー豆を厳選してブレンドし、3つの焙煎(中浅煎り、中深煎り、深煎り)で仕上げ、中細挽きしました。1杯用ドリップフィルター付。



Point

オーガニックコーヒーは袋の一部にバイオプラスチックを使用しています。フィルター付きなので手軽にコーヒーをお飲みいただけます。

有機マイルド(中煎り) 熱湯に浸けるだけでおいしい有機コーヒーを簡単に抽出できるコーヒーバッグです。マイルドな酸味と程よい苦みの中煎りタイプ。
有機イタリアーノNEO(深煎り) 有機栽培で育まれたグアテマラブレンドコーヒーをイタリアーノNEO(深煎り)した、苦みの中にもまろやかな旨味とコクを合わせ持つドリップタイプのプレミアムコーヒーです。

一杯飲みきりタイプの「有機ドリップコーヒー」の中浅煎りと深煎りの2種詰合せ

熱湯につけるだけで簡単抽出できる「有機コーヒーバッグ」

17 有機コーヒーセット (フィルター付) AOC-F

税込 **5,562**円(送料込)
 オーガニックコーヒー メロウブレンド(中浅煎り)、
 オーガニックコーヒー プレミアムブレンド(中深煎り)、
 オーガニックコーヒー クラシックブレンド(深煎り)
 各180g×1袋 計3袋、
 ドリップコーヒーフィルター 30枚入×2袋
 ●賞味期間:常温1年
 常温 商品CD:210864

18 ショットワンカフェ ドリップコーヒーギフト SHD

税込 **4,536**円(送料込)
 ショットワンカフェ
 有機メロウテイスト8g×12袋、
 ショットワンカフェ
 有機イタリアーノNEO7g×12袋
 計24袋
 ●賞味期間:1年6ヶ月
 常温 商品CD:211147



19 ショットワンカフェ コーヒーバッグギフト SHE

税込 **4,536**円(送料込)
 ショットワンカフェ
 エキスプレス
 有機フレンチ10g×12袋、
 有機マイルド10g×12袋
 計24袋
 ●賞味期間:1年6ヶ月
 常温 商品CD:211148



はじめまして。糀で作った新しい発酵飲料 KOJI CLEARです。

甘酒なのに透明?!飲む点滴と言われる甘酒の製法を進化させた新しい無添加発酵ドリンク!スポーツドリンクのような飲み心地ですっきり。原料は糀・米、水のみ。自然由来のエナジードリンクで心も体もリカバリー。ノンアルコール・無加糖、無添加で、お子様や妊娠中の方、ご年配の方、どなたでも安心してお召し上がりいただけます。



20 KOJI CLEARギフトボックス

税込 **4,644**円(送料込)
 700ml×2本 ●賞味期間:常温1年
 常温 商品CD:211127



長野県産のりんごをしばった100%のストレートジュースです。

長野産のりんごだけを原料として使い、しばりたてのおいしさをそのまま活かした、濃縮還元をしていないストレート果汁100%のジュース20缶セットです(混濁タイプ)。りんごの香りとおいしさを大切にパックしました。酸化防止剤(L-アスコルビン酸)は使用していません。長野産りんごならではの爽やかな香りとやさしく甘酸っぱいフレッシュな風味をお楽しみください。環境ホルモンの心配の少ない、地球環境にやさしい缶を使用しております。



21 りんごしばりセット

税込 **5,204**円(送料込)
 190g×20缶 ●賞味期間:常温1年6ヶ月
 常温 商品CD:210990



有機果汁100%のストレートジュースです。

アメリカワシントン州とスペインカタルーニャ州、両政府認証の有機果実が原料です。現地で搾汁された果汁を原液のまま輸入し、日本にて有機食品製造認定工場の株式会社アルプスにて充填された果汁100%の有機ストレートジュースです。



22 オーガニックジュースセット 160Y-300

税込 **5,292**円(送料込)
 有機ぐれいぶしゅうすコンコード、有機ぐれいぶしゅうすナイアガラ、有機あつぷるじゅうす各160g×4缶、
 有機オレンジじゅうす160g×3缶 計15缶 ●賞味期間:常温1年6ヶ月
 常温 商品CD:210542

信州産果汁100%のストレートジュースです。

信州産のフルーツのみを使用し、果実の美味しさを余すことなく果汁100%のストレートジュースにしました。5種類それぞれのおいしさをお楽しみ下さい。



23 アルプスストレートジュースセット MCG-340

税込 **5,940**円(送料込)
 信州ぶどうコンコードジュース、信州ぶどうナイアガラジュース、信州巨峰ジュース160g×4缶、
 信州りんごジュース、信州ももジュース160g×3缶 計18缶 ●賞味期間:常温1年6ヶ月
 常温 商品CD:210519

金笛 笛木醤油株式会社



笛木醤油ベストセラーを詰め合わせたこだわりのセレクトギフトです。

笛木醤油の人気商品を取り揃えた金笛バラエティギフトセット。同社人気No.1ギフトセットです。

24 金笛調味料詰合せ KA-30

税込 **4,664**円(送料込)

金笛春夏秋冬のだしの素500ml、
金笛胡麻ドレッシング390ml、金笛濃口しょうゆ600ml、
金笛春夏秋冬のうすいのだしの素500ml各1本 計4本
●賞味期間:常温10ヶ月

常温 商品CD:210489



Point

埼玉県川島町

寛政元年創業 230余年の味と技



12代目 笛木吉五郎さん

創業は寛政元年(1789年)江戸時代から川越藩の穀倉地帯として栄え、四方を川に囲まれ、豊かな自然に恵まれた川島の地で醤油づくりをはじめました。伝統的な醸造方法を守り続け、厳選された丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし、大きな杉の桶で1年から2年かけてゆっくりと発酵熟成させて育みます。焦ることなく時間をかけてつくる醤油だからこそ、奥ゆかしい香り、まろやかさのある醤油を生み出すことができます。特に「金笛(きんぶえ)」の名で知られる濃口醤油「金笛醤油」は時代が変わっても好評いただいている商品。二夏を通し、時間と共に塩のかどがとれて丸くなり、醤油本来の旨みが引き立っています。

丸大豆、小麦、天日塩を原料に杉桶で発酵・熟成させた本醸造醤油がベースのだしつゆです。本醸造醤油「金笛醤油」に、かつお節、昆布、椎茸のだしをたっぷり使った贅沢な万能だしの素です。

25 金笛だしの素セット SD-22

税込 **3,800**円(送料込)

金笛春夏秋冬のだしの素1L×2本
●賞味期間:常温1年

常温 商品CD:210553



26 金笛だしの素セット SD-33

税込 **4,988**円(送料込)

金笛春夏秋冬のだしの素1L×3本
●賞味期間:常温1年

常温 商品CD:210554



国産そば粉と越後の名水「大出口泉水」で仕上げました。

国産のそば粉を使用した2種類のそばをセットしました。[山芋そば]国産そば粉に国産山芋粉と国産海藻(ふのり)を加え越後の名水「大出口泉水」で練り上げ丁寧に仕上げたおそばです。[自慢のふとぎり]国産そば粉と国産小麦粉を使用し国産山芋粉を加え越後の名水「大出口泉水」で仕上げた平麺の太いそばです。国家資格でもある製麺技能士の資格を有する社員が丁寧に仕上げました。



Point

大出口泉水は緑豊かな尾神岳の中腹にあり、豊富な水が一年を通して湧き出る名水で、「平成の名水百選」にも選定された名水を許可を得て使用しています。年越しそばにおすすめです。

挽きたて小麦の香りと風味がおいしい最高級讃岐うどん。

讃岐の地粉(讃岐の夢)、讃岐の塩を使い作り上げた最高級讃岐うどんです。嚼むほどに挽きたての香りが鼻から抜けていきます。製粉から製麺までの小規模な一貫工場だから出来る丁寧な製法で、挽きたて小麦の香りと風味を閉じ込めた「讃岐干しうどん」の最高峰です。

Point

嚼むほどに挽きたての香りが鼻から抜けていきます。冬は茹であげたまま食べる「釜ゆきうどん」もおおすすめです。

28 讃岐干しうどん伝統製法 讃岐うどん

税込 **4,480**円(送料込)

250g×12袋 ●賞味期間:常温1年6ヶ月

常温 商品CD:210600



自慢のふとぎり



山芋そば





骨まで柔らかくなった干物の詰合せです。

真空中で高温高压処理することによって魚の干物が骨まで柔らかく食べられるので、小さなお子様や高齢の方まで幅広く安心してお召し上がりいただけます。

29 骨まで食べられる干物まるとと詰合せ

New

税込 5,130 円(送料込)



まるとと あじ開き(しお味)、あじ開き(みりん味)、ほっけ開き小(しお味)、ほっけ開き小(みりん味) 各1枚×2袋、たい開き(しお味)×1袋 計9袋

●賞味期間:6ヶ月

常温 商品CD:211154

Point
そのままでもお召し上がりいただけますし、電子レンジで簡単調理いただけます。



栄養が身に凝縮し脂のりの良いオスのみの切り身です。北海道沿岸の定置網で漁獲された秋鮭の中から魚体が大きく脂のりの良いオスだけを選び出し、カットしてから超急速冷凍してお届けします。獲れたてのオス鮭をほどよく塩蔵し、指折りの鮭の本場で獲れる鮭は身がしまり脂のりが格別に違います。甘塩仕立てです。切り身は、一切れずつ個包装になっています。

北海道日高山脈の清流で育んだ極上天然銀毛鮭。

北海道日高産の銀毛鮭は、親潮と黒潮が激しくぶつかり合う世界でも有数の漁場で漁獲されています。身はサーモンピンクに染まり、しっとり程よい脂の旨みが凝縮された銀毛鮭の中から厳選し、大型(3.5kg以上)でより美しいものに銀毛鮭の王様「銀聖」のブランドネームが付きます。「銀聖」を半身にカットし、頭付き姿造りでのお届けになります。一切れずつ真空個包装で長期保存にも大変便利です。「銀聖」の極上な旨みと味わいをぜひご堪能ください。

※中辛口に仕上げております。

Point
「銀聖」とは、日高の銀毛鮭を一人で多くのお客に知って欲しい、そして味わって欲しいという漁師の熱い思いから2000年夏に日高管内で鮭定置網漁業を営む41の網元が立ち上がり作ったブランドです。解凍後は冷蔵5日以内にお召し上がりください。冷蔵庫で解凍後、焼いてお召し上がりください。頭と尾は汁物に最適です。

30 新巻鮭 姿切り身

税込 8,532 円(送料込)

約2.4kg
●賞味期間:冷凍3ヶ月

冷凍 商品CD:210293



31 銀聖半身姿づくり

税込 7,992 円(送料込)

数量限定 50セット

約1.2kg
●賞味期間:冷凍2ヶ月

冷凍 商品CD:210838

西京味噌特有のほのかな甘みと風味豊かな味わい。

函館にて、脂のりの良い厳選した魚を、一切れずつ丁寧に西京味噌に約3日間漬込みました。こだわりの西京味噌は京都の老舗にて独自に製造してもらっています。その西京味噌に切り身の芯までしっかりと味が浸み込んだ状態を確認し、仕上げております。こだわりの西京味噌との相性は抜群で西京味噌特有のほのかな甘みと風味豊かな味わいを是非ご堪能ください。



32 西京漬詰合せ 4種8切

税込 6,912 円(送料込)

銀たら西京漬、カラスカレイ西京漬、銀鮭西京漬、赤魚西京漬
約65g×2切 計8切
●賞味期間:冷凍2ヶ月 (解凍後冷蔵5日)

冷凍 商品CD:210837

Point

焼く際は水洗いするが、軽くペーパーでふいて味噌を取り除いてから弱火でじっくり焼き上げることがおいしくいただける大事なポイントです。フライパンやホットプレートで調理する時もゆっくり焼き上げてください。西京味噌自体が焦げやすい為、ご注意ください。解凍後は冷蔵で5日以内にお召し上がり下さい。



プロの目利き力で厳選した魚を職人が一切れずつ手切りし、一切れずつ焼き上げました。

長年培ってきたプロの目利き力で厳選した魚を職人が一切れずつ手切りし、独自にブレンドした西京味噌に約3日間漬込み一切れずつ丁寧に焼き上げたその味は、魚の旨みとほのかな甘さと香ばしさが加わり、あと引(美味)さです。一切れずつ真空個包装なので保存にも便利/焼いてあるので使いたい時にパッと使え、お弁当はもちろん、普段のおかずや急な来客にも大変重宝します。

33 西京焼詰合せ 6種6切

税込 6,372 円(送料込)

紅鮭西京焼、銀だら西京焼、サワラ西京焼、赤魚西京焼、サーモントラウト西京焼、カラスカレイ西京焼
各50g×1切 計6切 ●賞味期間:冷凍2ヶ月

冷凍 商品CD:210986

Point

加熱してあるのでそのままでもお召し上がりいただけます。外袋をとり、内袋のまま湯煎で温めるか、袋から開けお皿に移し電子レンジで温めるとより美味しくお召し上がりいただけます。解凍後はお早めにお召し上がりください。温め目安:電子レンジ(500w)1分程度・湯煎2分程度



もっともおいしい毛蟹のうまみを独自の技術で閉じ込めました。

どんなに品質の良い毛蟹を使っても、茹でるとせっかくの旨み成分が若干流れ出てしまう上、塩味が安定しないと言われます。しかし、活きた毛蟹を高圧スチームで熱を加えることにより旨み成分は閉じ込められ、「三大蟹の中でもっとも美味しい」と言われる毛蟹ならではの甘みは逃げることはなく、カニ味噌の深い食味も繊維のシットリした食感も失われません。均等に塩をまわす独自の技術により塩味も安定いたしました。身肉がぎっしり詰まった北海道産の良質な毛蟹をぜひご賞味下さい。

34 北海道産 活蒸し毛蟹

税込 **16,524**円(送料込)   大2杯(約1kg) ●賞味期間:冷凍3ヶ月 商品CD:123186

国産の金目鯛をじっくり煮付けました。

国産の金目鯛を丁寧に下処理した後、笛木醤油の金笛春夏秋冬だしの素をベースに独自の味付けをしたこだわりの調味料を使用し、低温で時間をかけじっくりと煮付けました。袋のまま湯煎して簡単にお召し上がりいただけます。(電子レンジの場合は解凍後、必ず袋から取り出し耐熱性の器に移し替え、ラップをして加熱してください。)



35 金目鯛 姿煮セット

税込 **7,776**円(送料込)   約250g(たれ込)×3袋 ●賞味期間:冷凍3ヶ月  商品CD:210815

真ふぐを一夜干にしました。

ふっくらとした食感をお楽しみください。


東シナ海、日本海で漁獲された真ふぐを塩水漬けし、軽く干した若干です。ふぐの上品な味わいをお届けします。ふっくらとした食感をお楽しみください。



Point

冷蔵庫で解凍後、表面が軽くきつね色になるまで弱火で焼いてください。又、ぶつ切りにして、野菜と一緒に炒めたり、ムニエルなどにでもご使用いただけます。

36 ふぐ一夜干


税込 **6,804**円(送料込) 真ふぐ(1枚150g)×4袋 ●賞味期間:冷凍6ヶ月  商品CD:210829

昔ながらの手作りで、魚の旨みをそのまま引き出したこだわりのさつま揚げ。

九州近海で漁獲されたシイラとアマダイを原料にした昔ながらの手作りのさつま揚げです。野菜は国産を使用し、こだわりの調味料で素材の風味を大切に、甘さ控えめに味付けしました。揚げ油は菜種油100%を使用、魚の旨みを引き出したこだわり派のさつま揚げです。



37 さつま揚げセット

税込 **6,156**円(送料込) さつまも天×4個、人参天×2個、れんこん天×2個、しいたけ天×2個、ごぼう天×2個、鯛棒天×5個 各1袋 計17個 ●賞味期間:冷凍3ヶ月  商品CD:210885

Point

こだわり派のさつま揚げ。食べやすく、お子様からご高齢の方にもオススメです。

アラスカ(アメリカ)産MSC認証のすけそうだらの高品質“完熟卵”を使用しています。

昆布だしとゆずの風味を効かせ、程よい辛さの中に素材の旨みを活かしました。着色料・発色剤は使用しておりません。羅臼昆布から取っただしと砂糖(沖縄県産さとうきび)、食塩(シママース)、唐辛子(韓国・国産)、有塩ゆず皮でつくった調味液(辛子ダレ)に漬込み、風味豊かな辛子明太子に仕上げました。品質の良い

原料卵を使用し、漬込みを調整しながら、味わい、食感を出しております。定期的な確認と調整を行っているため、一般的な明太子に比べて非常に手間がかかる製品ですが、明太子本来の美味しさを味わっていただくため、こだわりを持って製造しております。



38 本漬け明太子

税込 **10,044**円(送料込) 500g ●賞味期間:冷凍6ヶ月  商品CD:125355



金沢の代表的なおせちそうざい・佃煮6品を詰合せにしました。

金沢のおせち食材から商品を厳選しました。水飴と醤油を絡ませて仕上げた真鰯旨煮、鱈子うま煮、にしん甘露煮、花びらのような形の国産くるみを使用した花くるみ、手作業で巻き上げた地元石川の能登がき昆布巻、おせちに彩りを加える甘海老甘露煮を合わせた全6品の詰合せ。



39 北陸味百選詰合せ

税込 **6,264**円(送料込)     にしん甘露煮130g、真鰯旨煮120g、能登がき昆布巻2本入、鱈子うま煮80g、甘えび甘露煮5尾入、花くるみ50g 各1袋 計6袋 ●賞味期間:冷蔵2ヶ月 ※のしは御成婚のみ  商品CD:210959

Point

地元金沢の丸大豆しゅうや純米酒、愛知で製造された本みりんなどを使用して金沢の代表的なおせちそうざい・佃煮6品を詰合せにしました。

Point

豚を健康に育てるといふこと

平田牧場は1967年に山形県・庄内地域の青年養豚家たちによって設立され、品種開発、子豚生産から肥育までを手掛ける自家繁殖生産や加工部門の自社運営など、早くから独自の一貫生産・加工流通システムを作り上げました。平田牧場では、「健康」な豚をつくることが「おいし」につながると思っています。身体が自然に喜ぶ本当に美味しい豚肉とは「健康に育った豚」に他なりません。健康なお肉を、一貫した責任品質でお届けすること。それが責務と考えております。



41 日本の米育ち 三元豚 ロールステーキギフト HSF19-4

税込 5,832円(送料込)

日本の米育ち 三元豚ロールステーキ75g×8、とびうおだし50ml×2 ●賞味期間:冷凍1年

冷凍

商品CD:210849



キメが細かくて柔らかい甘みのある三元豚をクルクル巻いて、ステーキ状にしました。「平田牧場三元豚+とびうおのだし」の新しい食べ方で楽しんでください。ご贈答用にも、人気の高い商品です。



43 日本の米育ち 三元豚ロース・バラしゃぶしゃぶギフト JHS-35 New

税込 5,778円(送料込)

日本の米育ち 三元豚ローススライス300g×1、三元豚バラスライス200g×1、とびうおのだし50ml×4、きざみ昆布10g×2 ●賞味期間:冷凍4ヶ月

冷凍

商品CD:211135



平田牧場三元豚ロースとバラ肉が入ったしゃぶしゃぶギフト(約3~4人前)です。しゃぶしゃぶした豚肉を付けて食べる「とびうおのだし」としゃぶしゃぶ鍋に入れて召し上がれる「きざみ昆布」が入っています。



45 日本の米育ち 三元豚 焼きハンバーグギフト HSF19-7

税込 6,048円(送料込)

日本の米育ち 三元豚焼きハンバーグ105g×8 ●賞味期間:冷凍1年

冷凍

商品CD:210847



三元豚の素材そのものの旨みが味わえるハンバーグです。ハンバーグから出る肉汁にも旨みがあり、どなたにもお喜びいただける贈り物です。



47 日本の米育ち 調理済 ハンバーグ&豚丼ギフト CNS19-9

税込 6,264円(送料込)

日本の米育ち 金華豚あぶり豚丼130g×2、三元豚あぶり豚丼130g×2、三元豚焼きハンバーグ150g×2、三元豚煮込みハンバーグ135g×2 ●賞味期間:冷蔵1ヶ月

冷蔵

商品CD:210851



温めるだけの簡単便利な調理済商品。大切な方への贈り物はもちろん、一人暮らしのお子様や、離れて暮らすご両親、お仕事が忙しい方への贈り物にもオススメです。



40 平牧三元豚 肉まんギフト

税込 4,644円(送料込)

平牧三元豚 肉まん82g 3個入×3袋 ●賞味期間:冷凍6ヶ月

冷凍

商品CD:210842



ほわほわの皮に三元豚のうまみがジュワツとみて広がる餡のおいし。三元豚をはじめ、九州産のたけのことしいたけ・皮の小麦粉など、こだわり素材を使った肉まんです。しっとりきめ細かな皮に包まれた具材の食感を楽しまし頂けます。



42 日本の米育ち 金華豚・三元豚の ロース合い盛 しゃぶしゃぶギフト JHS-23

税込 6,750円(送料込)

日本の米育ち 金華豚ローススライス200g×1、三元豚ローススライス300g×1、三元豚バラスライス200g×1、とびうおのだし50ml×4、きざみ昆布10g×2 ●賞味期間:冷凍4ヶ月

冷凍

商品CD:210833



甘みとコクに富んだ白身(脂)をもつ、上質な味わいが特長の平田牧場金華豚と肉のキメが細かく心地よい歯ごたえが特長の平田牧場三元豚の二つの美味しさが一度に楽しめる、合い盛りギフトです。



44 日本の米育ち 三元豚ハンバーグ& ロールステーキギフト HSF19-8

税込 6,372円(送料込)

日本の米育ち 三元豚焼きハンバーグ105g×4、三元豚ロールステーキ75g×4、とびうおだし50ml×2 ●賞味期間:冷凍1年

冷凍

商品CD:210848



本格的な焼きハンバーグと、甘みのある三元豚ロールステーキのセット。平田牧場三元豚の絶品2品をセットにしました。



46 日本の米育ち 調理済 ハンバーグギフト CNS19-3

税込 6,048円(送料込)

日本の米育ち 三元豚焼きハンバーグ105g×4、三元豚煮込みハンバーグ135g×4 ●賞味期間:冷蔵1ヶ月

冷蔵

商品CD:210850



シンプルな味付けで、素材の旨みがいきた「焼きハンバーグ」と、特製デミグラスソースで煮込んで旨みを凝縮した「煮込みハンバーグ」の贅沢なハンバーグギフトです。



48 日本の米育ち 極みハム& 荒挽きフランクギフト EXT19-2

税込 5,724円(送料込)

荒挽きフランクプレーン120g、荒挽きフランクチーズ120g、荒挽きフランク行者にんにく120g、極みロースハム55g、極みベーコン70g、極み生ハム(無塩せき)55g 各1個 計6個 ●賞味期間:冷蔵15日

冷蔵

商品CD:210819



太くて食べ応えのあるジューシーな荒挽きフランクとベーコン、ロースハム、生ハムのギフトです。三元豚の素材そのものの旨み、甘みをいかし、日本の伝統的な調味料である“出汁(だし)”で味の深みを引き出しました。



上質で繊細な脂をお楽しみください。

程よく脂ののった「サシ」と呼ばれる霜降り肉と赤身のバランスは、山形の厳しい自然環境が作るものです。牛すき焼きを十分に堪能いただけるように300gを2パックをご用意いたしました。

49 山形牛すき焼き用セット

税込 **15,336** 円(送料込)

牛肉肩ロース300g×2個 ●賞味期間:冷凍1ヶ月

冷凍 商品CD:127506



Point

手の温度でも溶けてしまうほど上質で繊細な脂なので、半解凍で調理することをお薦めします。

肉のきめが細かく適度な霜降りの山形牛。程良く乗った脂のさっぱりした甘みが味わえます。

山形の厳しい自然の中で産まれた山形牛。その風土の中で丹精込めて長期に渡り飼育されていますので、肉のきめが細かく適度な霜降り、やわらかさとまろやかさが絶妙です。米どころの稲わらや穀物を飼料とし、冬の雪をたくわえる緑豊かな山々から流れる豊富な水で、素晴らしい脂質と肉質に仕上がりました。比較的脂肪の少ない赤身肉のため、牛肉本来の味わいをご賞味いただけます。弾力があり、歯応えがあるのが特長で、噛み締めるたびに赤みの旨みと程良く脂ののったさっぱりした甘みを味わえ、満足感を感じられます。少量でいいから山形牛ステーキを味わいたい方におすすめです。



50 国産黒毛和牛

税込 **10,260** 円(送料込)

牛肉もも80g×6枚 ●賞味期間:冷凍1ヶ月

冷凍 商品CD:210778

Point

使用前日から冷蔵庫でゆっくり解凍するのがおすすめです。冷凍のまま調理すると固くなってしまいます。再冷凍はせず、解凍したら使い切ってください。

2晩以上漬け込んだ牛肉を蒸煮して手作業で丁寧にほぐしています。愛媛産牛肉を100%使用した無塩せき手作りコンビーフ。発色剤(亜硝酸ナトリウム)を使用せず(塩せき工程を行わず)肉本来の食感・風味をいかしました。



51 愛媛産牛 無塩せきコンビーフセット

税込 **7,710** 円(送料込) 小麦 大豆

愛媛産牛 無塩せきコンビーフ780g×6缶
●賞味期間:常温2年

常温 商品CD:210735

Point

塩(伯方の塩)・喜界島粗糖で2晩以上漬け込んだ牛肉を蒸煮してから手作業で丁寧に繊維までほぐします。

素材本来のおいしさを手軽に。

素材が持つ本来の美味しさをいかし作り上げた、クリーミーで野菜たっぷりのチャウダー3種セット(コーン・かぼちゃ・トマト)です。カフェスタイルのマグカップサイズ(150g)で具だくさんののが特長です。



52 カフェ飯シ チャウダー詰合せ CCL

税込 **4,536** 円(送料込) 米粉 小麦

コーンチャウダー150g×4袋、かぼちゃチャウダー150g×2袋、
トマトチャウダー150g×2袋 計8袋 ●賞味期間:常温1年

常温 商品CD:210594

ペクチン不使用、すべて国産で作りました!

主原料の人参、キウイ、紫芋は、農業や化学肥料を使わずに栽培しています。その美味しい野菜や果物を北海道産の甜菜から作ったグラニュー糖で銅鍋を使って、一つ一つ丁寧にジャムにしました。



53 ALL国産ジャム 詰合せ

New

税込 **4,907** 円(送料込)

ALL国産 オレンジ色の野菜ジャム、
ジャムキッチンキウイジャム、
紫芋ジャム 各120g 計3本
●賞味期間:常温1年

常温 商品CD:211145



<店頭受取可能商品>

下記商品は店頭でのお受け取りが可能です。価格は直送でのお届けと異なり、下記の価格となります。

※のし、包装は対応しておりません。

注文番号	商品CD	店頭受取価格	掲載ページ	注文番号	商品CD	店頭受取価格	掲載ページ
1	調味料セット LFP-32	税込 3,456円 (税抜 3,200円)	P1	21	りんごしぼりセット	税込 4,104円 (税抜 3,800円)	P5
2	べに花一番高オレイン酸 丸缶セット SPE-40	税込 4,320円 (税抜 4,000円)	P1	24	金箔調味料詰合せ KA-30	税込 3,564円 (税抜 3,300円)	P6
3	有機べに花一番& オリーブオイルセット SSO-30	税込 3,240円 (税抜 3,000円)	P1	25	金箔だしの素セット SD-22	税込 2,700円 (税抜 2,500円)	P6
4	有機べに花一番& オリーブオイルセット SSO-43	税込 4,644円 (税抜 4,300円)	P1	26	金箔だしの素セット SD-33	税込 3,888円 (税抜 3,600円)	P6
5	有機オリーブオイル セット SGO-35	税込 3,780円 (税抜 3,500円)	P2	27	国産そばくらべ	税込 3,534円 (税抜 3,272円)	P6
6	有機パスタ& 調味料セット SGO-50	税込 5,400円 (税抜 5,000円)	P2	28	讃岐干しうどん伝統製法 讃岐うどん	税込 3,380円 (税抜 3,129円)	P6
7	植物素材の ハヤシライス風ソースセット	税込 5,508円 (税抜 5,100円)	P2	51	愛媛産牛 無塩せきコンビーフセット	税込 6,610円 (税抜 6,120円)	P10
8	植物素材の キーマ風カレーセット	税込 4,536円 (税抜 4,200円)	P2				

ギフトお申し込み方法、配送について

【お申し込み方法】

2024年創健社冬ギフト専用お申し込み書にご記入の上、販売店にご注文下さい。
枠内に必ず詳細をご記入願います。ご記入漏れのあった場合お届けが遅くなることがございます。
お申し込み前に必ずご確認をお願いします。

- お申し込み期間：2024年10月21日(月)～12月12日(木)
- 商品の配送期間：2024年11月1日(金)～12月25日(水)
- お申し込み書の配達希望欄に配達希望指定期間をご記入下さい。
ご記入のない場合には、11月1日(金)以降、随時お届けとなります。(但し、期間限定品は除く)
- 配達指定期間は、お申し込み日から10日以上先の期間をご指定下さい。
- 天候などによりやむなく出荷が遅れる場合や、欠品となる場合がございます。予めご了承下さい。
- 産直品のお申し込み期間は、天候により変更する場合がございます。予めご了承下さい。
- 沖縄本島・離島などは別途送料1,100円(税込)がかかります。また一部お届けできない地域がありますので
ご了承下さい。

【「のし」の選択について】

「のし」をご希望の場合は、お申し込み書の「のし」希望欄に「のし」の種類をお選びの上、
番号をご記入下さい。
ご記入がない場合は「のし」無しとさせていただきます。
尚、名入れにつきましては対応できませんので予めご了承下さい。

配達指定期間	お届け期間
11月上旬	11月 1日(金)～11月10日(日)
11月中旬	11月 11日(月)～11月20日(水)
11月下旬	11月 21日(木)～11月30日(土)
12月上旬	12月 1日(日)～12月10日(火)
12月中旬	12月 11日(水)～12月20日(金)
12月下旬	12月 21日(土)～12月25日(水)

指定番号	のし種類	指定番号	のし種類
01	のし不要	08	御年賀
02	無地のし(紅白)	09	寒中見舞
03	御歳暮	10	志
04	御礼	11	御供
05	御祝	12	快気祝
06	内祝	13	無地のし(黒白)
07	粗品		



※マークはアレルギー表示です。

※コンタミ(原材料としては使用していないけれども、同一工場で特定原材料が使われ、混入の可能性のあるもの)については表示をしていません。

JAS このマークの商品は有機JAS認証品です。

株式会社 創健社

〒221-8741 横浜市神奈川区片倉2-37-11
お客様相談室(土・日・祝日を除く9:00～17:00)
TEL 0120-101702
https://sokensha.co.jp
横浜支店・大阪支店・名古屋支店・福岡営業所

Facebook [創健社] LOVE > FOOD > PEACEファンコミュニティ
www.facebook.com/LOVEFOODPEACE



グリーンプリンティング認定とは、環境に配慮した印刷資材・印刷工場などを
認定する制度で、SDGsの目標の実現に寄与するものです。
このパンフレットは認定を受けた工場での印刷・製本されています。

※表示価格の税込価格は、1円未満の端数を切り上げております。
※商品のパッケージデザインは変更になる場合がございます。
※お客様からお預かりする個人情報については、適切な管理と維持に努めます。
※環境保護のため、簡易包装にご協力願います。※一部の写真は料理例またはイメージです。

販売店名

カタログ有効期限：2024年12月25日まで

制作：2024年9月