

自然な栄養素をそのまま届ける

筑波乳業 製品のご紹介

健康フーズで取り扱っている「アーモンドミルク」製品の製造元である筑波乳業は、創業80年以上の食品原材料メーカーです。

健康志向・自然志向・本物志向へのニーズが高まる中、健康意識の高い方から注目されている「ナッツ」に着目し、自然素材本来の状態を大切に商品づくりを行っています。

自社工場で選別したカリフォルニア産アーモンドを使用し、その「濃さ」と「おいしさ」にこだわったアーモンドミルク。香料・安定剤は使用せず、素材本来の味を生かしたシンプルな原材料で仕上げています。

(左)3461 筑波乳業 **ケース**
濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維
125ml 192円(本体価格 178円)
入数 15 賞味期限 1年

アーモンドと食物繊維(イヌリン)を原料とした、まろやかなおいしさの植物性ミルクです。1本にアーモンドの栄養が10粒分含まれています。

(右)3462 筑波乳業 **ケース**
濃いアーモンドミルク 砂糖不使用
125ml 192円(本体価格 178円)
入数 15 賞味期限 1年

アーモンドを原料とした、濃厚な味わいで砂糖不使用の植物性ミルクです。1本にアーモンドの栄養が12.5粒分含まれています。



ナッツ専門工場で選別したアーモンドを皮むきし、まるごとつぶし、成分を濃いまま逃さない製法でそのまま閉じ込めました。

濃いアーモンドミルクのどろどろ野菜のお味噌汁

●材料 (2人前)

- ・しいたけ 2~3枚・舞茸 30g・人参 30g・じゃがいも 30g・さつまいも 30g
- ・**濃いアーモンドミルク 砂糖不使用 125ml**・水 250ml・昆布 2g
- ・干しいたけスライス 2g・白味噌 大さじ3・薄口醤油 大さじ1

●飾り付け

- ・ブロッコリー 適量・ナッツ 適量

●作り方

- ①水に昆布、干しいたけスライスを入れて一時間ほどつけ置き、弱火にかけます。湯が沸いてきたら、昆布だけ取り出す。
- ②一口大に切った野菜を①に入れて蓋をして蒸し煮する。
- ③野菜に火が通ったら、無添加アーモンドミルクを加え、沸騰しないように弱火で温めて、白味噌、薄口醤油で味を整える。
- ④茹でたブロッコリーを飾る。お好みでスライスアーモンドや、クラッシュアーモンドをトッピングしても食感も変わりアクセントになります。



9月 & 10月の営業カレンダー

9月						
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		

10月						
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

HOME PAGE

ホームページ

<https://www.kenko-foods.jp.net>

商品につきまして、ご意見・ご感想等ございましたら上記ホームページのお問い合わせフォームよりご連絡ください。



●印はお休みさせていただきます。



KENKŌ FOODS NEWS

発行日:令和8年9月1日



健康フーズ株式会社 食品部

□本社 〒225 0012 神奈川県横浜市青葉区あざみ野南2-11-24 TEL.(045)912-5811(代)
□大阪支店 〒530 0001 大阪府大阪市北区梅田2-5-4代田ビル西館4F TEL.(06)4799-7511(代)
□物流センター 〒243 0215 神奈川県厚木市上古沢4-1-5 TEL.(046)250-7811(代)

2026
SEPTEMBER VOL.341

新規取扱商品をご紹介します

1998 アリモト
大吟上 山田錦せんべい袋入 海老
22枚 605円(本体価格 560円)
入数 12 賞味期限 150日

酒造米
山田錦使用

酒造米である「山田錦」の原料にこだわり、海老サラダ味のお煎餅に仕上げました。
平窯製法で作られた伊豆大島の伝統海塩「海の精」を使用し、海老の風味とまろやかな塩味が調和した、贅沢な味わいです。



75058 カネヨ
とろ鰹スモーク 袋
70g 648円(本体価格 600円)
入数 20 賞味期限 180日

新規取扱

新鮮な鰹のはら身を丁寧に下処理し、駿河湾海洋深層水に漬け込むことで、鰹特有の臭みを抑えながら旨味を引き出しました。
その後、ボイルし、伝統製法である「手火山式焙乾製法」により、桜の木でじっくりと燻製に仕上げています。

桜の木燻製仕上げ



ひとくちメモ

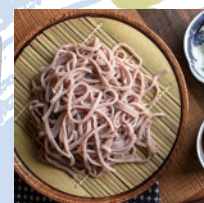
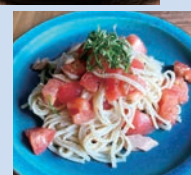
手火山式焙乾製法

●手火山式焙乾製法とは、薪を焚いた炉の熱と煙を利用して素材をじっくりと乾燥・燻製する日本の伝統的な製法です。低温で時間をかけて繰り返し燻すことで、旨味と香りが引き立ち、深い風味に仕上がります。



結わえるのもちもち玄米めん

玄米は焙煎することで香ばしく、固有のえぐみをなくしているため、お米の甘みをお楽しみいただけます。しっかりとしたコシとモチモチとした食感、冷やしても温めてもおいしくお召し上がりいただけます。



小麦粉不使用

(左)6807 結わえる **もちもち玄米めん**
120g 370円(本体価格 343円)
入数 40 賞味期限 1年

新規取扱

小麦粉を使わず国産玄米粉で作った玄米めんです。

(右)6808 結わえる **もちもち玄米めん 黒米**
120g 390円(本体価格 361円)
入数 40 賞味期限 1年

新規取扱

小麦粉を使わず国産玄米粉と黒米粉で作った玄米めんです。

素材のおいしさを引き出す おすすめ調味料

爽やかな酸味やまろやかなコクを上手に取り入れることで、暑い日でも箸が進む一品に…！
毎日の食卓に取り入れたい、おすすめの調味料をご紹介します。



**4338 アサヤ食品
熟成ワインビネガー 赤**
150ml **637円**(本体価格 **590円**)
入数 12 賞味期限 3年

山梨県産の巨峰やベリーAなどの厳選したぶどうをブレンドし、5年以上熟成させた赤ワインビネガーです。程よい酸味と渋み・複雑な旨みで、煮込みやトマト料理、肉料理におすすめです。



**4339 アサヤ食品
熟成ワインビネガー 白**
150ml **637円**(本体価格 **590円**)
入数 12 賞味期限 3年

山梨県産の甲州やシャインマスカットなどの厳選したぶどうをブレンドし、5年以上熟成させた白ワインビネガーです。フルーティーな香りとまろやかな酸味で、マリネやピクルス、カルパッチョにおすすめです。



**4658 kazusa-smoke
燻MAYO**
200g **864円**(本体価格 **800円**)
入数 12 賞味期限 8ヶ月

燻製したなたね油を原料にして作られた、風味豊かでコクのある燻製マヨネーズです。ゆで卵やポテトサラダ、エビやサーモンなどの魚介類に、燻製の香りを簡単に加えることが出来ます。



**4334 kazusa-smoke
有機燻製ピクルスの素**
180ml **594円**(本体価格 **550円**)
入数 12 賞味期限 180日

有機純米酢・有機砂糖・食塩のみで作ったピュアピクルス液を、国産山桜チップで燻製したピクルスの素です。野菜を切って、開封した本品に入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やすだけで簡単に燻製風味のピクルスが出来上がります。



純りんご酢で

千切り大根 2人前

ひとこと

切干大根の自然な甘みと、りんご酢のやさしい酸味がよく合う簡単副菜。あと一品ほしいときや作り置きにもおすすめです。

〇作り方

- ①切干大根はたっぷりの水で戻し、水気をしっかり絞って食べやすい長さに切ります。にんじんは細切りにします。
- ②ボウルに純りんご酢、オリーブオイル、塩を入れて混ぜ合わせます。
- ③切干大根とにんじんを加え、全体をよく和えます。
- ④5～10分ほど置いて味をなじませたら完成です。

〇材料

- ・切干大根 20g(戻し量約60～80g)
- ・にんじん 1/3本
- ・純りんご酢 大さじ1
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩 少々

国産りんご果汁使用

**4303 健康フーズ
純りんご酢**
500ml **907円**(本体価格 **840円**)
入数 6 賞味期限 2年

国産のりんご果汁のみを使用した、果物独特の芳香とさっぱりとした酸味が特徴の純りんご酢です。



トマト本来の味わいを生かしたこだわり製品のご紹介



**3453 ダイセン創農
毎日がとまと曜日 ストレートトマトジュース**
150g **248円**(本体価格 **230円**)
入数 20 賞味期限 2年

秋田県産大仙市の契約農場で露地栽培された加工用トマト「なつのしゅん」を、約2.5個分をギュッと搾ってバックしたストレートタイプのトマトジュースです。「なつのしゅん」は、リコピン成分が一般の生食用トマトの2倍以上あり、昔ながらのトマト風味が持ち味の品種です。



**3455 ダイセン創農
毎日がとまと曜日 トマト&アップルジュース**
150g **248円**(本体価格 **230円**)
入数 20 賞味期限 2年

秋田県産大仙市の契約農場で露地栽培された加工用トマト「なつのしゅん」、地元ハウス栽培トマト「りんか」、秋田県産りんごを絞って飲みやすくしたミックスジュースです。

**3454 ダイセン創農
毎日がとまと曜日 濃縮トマトジュース**
150g **265円**(本体価格 **245円**)
入数 20 賞味期限 2年

毎日がとまと曜日 ストレートジュースを更に約1.2倍濃縮することにより、リコピン成分が多く含まれています。



濃度が高めなので、料理にもご使用いただけます。

イタリアの契約農家で有機栽培された、果肉がジューシーで甘い完熟トマトを使用しておりご家庭でお使いになり易い400g缶です。

(右)4673 ストリアネーゼ **有機トマト缶 ホール**
400g **324円**(本体価格 **300円**)
入数 24 賞味期限 3年

有機JAS認定のホールタイプのトマト缶です。



(左)4674 ストリアネーゼ **有機トマト缶 カット**
400g **324円**(本体価格 **300円**)
入数 24 賞味期限 3年

有機JAS認定のカットタイプのトマト缶です。



**6819 コスモス食品
ORGANIC POTAGE トマト**
192g(16g×12袋) **2,981円**(本体価格 **2,760円**)
入数 10 賞味期限 1年



有機JAS認証を取得した、ビーガン仕様・グルテンフリーのフリーズドライトマトポタージュです。にんじんペーストを加え、トマトの酸味をマイルドにしました。

**67530 光陽製菓
寒天トマト**
110g **313円**(本体価格 **290円**)
入数 12 賞味期限 180日

国内産完熟トマトを使用し、トマトの自然な風味が詰まった寒天ゼリーです。砂糖を使わず還元水飴ですっきりとした甘さに仕上げました。



国内産完熟
トマト使用

