

NEWフレグランスを お試しください

『ボックスオリ』は、オリーブの実はもちろんのこと、枝や葉からもたらされるオリーブの恵みを一身に受け、誕生したブランドです。食用のヴァージンオリーブオイルを精製し、不純物を取り除きました。また、保湿成分のオリーブ果実エキスと、専用ヘア・ボディ・コンディショナーには果実からほんのわずかしかとれないオリーブスクワランを配合。地肌や髪をしっとりなめらかに、髪をふんわりつややかに導きます。

オリヘアソープとコンディショナーに
新しい香りが増えました！

すっきり爽やかなシトラス&ハーブの香り

シトラス調で“心地よく前向きに”
をコンセプトに香りをブレンドし、
ほのかに香りが続きます。



(左)8556 太陽油脂 **新規取扱**
ボックスオリ ヘアソープ シトラス&ハーブ
450ml 1,650円(税込価格 1,815円) 入数 12

(右)8557 太陽油脂 **新規取扱**
ボックスオリ ヘアソープ シトラス&ハーブ 詰替
400ml 1,250円(税込価格 1,375円) 入数 12



100%自然由来成分にこだわ
り、洗浄剤に石けんを使用
した肌にやさしいヘアソープ
です。石けん由来のヘアソ
ープですっきり洗浄した後、ヘ
アコンディショナーで地肌や
髪にうるおいヴェールをまと
わせ、健やかな地肌と髪本来
の艶やかさに導きます。

(左)8558 太陽油脂 **新規取扱**
ボックスオリ ヘアコンディショナー シトラス&ハーブ
450ml 1,650円(税込価格 1,815円) 入数 12

(右)8559 太陽油脂 **新規取扱**
ボックスオリ ヘアコンディショナー シトラス&ハーブ 詰替
400ml 1,250円(税込価格 1,375円) 入数 12



100%自然由来成分の石けん
専用ヘアコンディショナーで
す。石けん由来のヘアソープ
ですっきり洗浄した後、ヘア
コンディショナーで地肌や髪
にうるおいヴェールをまと
わせ、健やかな地肌と髪本来
の艶やかさに導きます。

スパイシートワイライトの
香りもあります！

スパイシートワイライトの香り

ウッド調で“瞑想のように自分と向き合
う時間”をコンセプトに香りをブレンド
し、長く香りを愉しめます。



(左)8470 太陽油脂
ボックスオリ ヘアソープ
450ml 1,650円(税込価格 1,815円) 入数 12

(右)8471 太陽油脂
ボックスオリ ヘアソープ 詰替
400ml 1,250円(税込価格 1,375円) 入数 12

フレッシュなオリーブオイル
を使用し、100%自然由来成分
で、洗浄成分の石けんを使用し
た肌にやさしいヘアソープ
です。石けん由来の濃密な泡
で地肌のストレス皮脂をすっ
かり落とします。スパイシート
ワイライトの香りで、一日の
終わりのリラックスタイムを
演出します。



(左)8472 太陽油脂
ボックスオリ ヘアコンディショナー
450ml 1,650円(税込価格 1,815円) 入数 12

(右)8473 太陽油脂
ボックスオリ ヘアコンディショナー 詰替
400ml 1,250円(税込価格 1,375円) 入数 12

フレッシュなオリーブオイル
を配合した、100%自然由来成
分で肌にやさしいヘアコン
ディショナーです。すっきり洗
浄した後の地肌や髪にうるお
いヴェールをまとわせ髪本来
の艶やかな髪へ。スパイシート
ワイライトの香りで、一日の
終わりのリラックスタイムを
演出します。



6月&7月の営業カレンダー

HOME PAGE & E-MAIL

6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	

7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

ホームページ
<http://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
下記のアドレスまで、お気軽にメールをお送り下さい。

Eメール
mail@kenko-foods.jp.net



KENKŌ FOODS NEWS

健康フーズ株式会社

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2-5-4千代田ビル西館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)
工場 〒243-0022 神奈川県厚木市酒井9-3-2-1 TEL.(046)226-9111(代)

発行日:令和5年6月1日

2023 JUNE VOL.302

新規取扱商品を紹介します

国産もち米使用 **新規取扱**



1264 健康フーズ
サラダおかき
100g 450円(税込価格 486円)
入数 15 賞味期限 150日
国産もち米を使用し、天然塩で仕上げ
ました。ザクとした歯ざわりで、塩
加減がもち米の風味を一層引き立
てます。食べだすと止まらない、サラダ
おかきをお楽しみください。

塩味

有機そば粉100%使用 **新規取扱**



2129 健康フーズ
十割そば(有機そば粉使用)
180g 660円(税込価格 713円)
入数 12 賞味期限 1年半
国産有機栽培そば粉を100%使用し
た十割そばです。そばの実をまるごと
石臼挽きした全粒粉を使用していま
す。無塩製麺ですの
で、そば湯もおいし
くお召し上がりい
ただけます。

2818 仙台勝山館 **新規取扱**
KOMBUCHA(天然発酵紅茶)

4g×12本 1,580円(税込価格 1,706円)
入数 20 賞味期限 720日

コンブチャは、紅茶と酢酸菌や
酵母菌から作られた菌株「スコ
ビー」に砂糖を加えて発酵させ
た、腸内環境に注目した健康飲
料です。「KOMBUCHA」は、
さらに醸造りんで酢で二次発酵
して、粉末化した後に、生きたま
ま腸に届く善玉菌「プロバイオ
ティクス」を加えています。腸内
環境の改善など、毎日の健康に
お役立てください。



新規取扱 季節限定 ケース単位

2820 三本珈琲 **新規取扱**
オーガニックアイスコーヒー(無糖)
1000ml 550円(税込価格 594円)
入数 6 賞味期限 4ヶ月

南米産アラビカ豆を中心に
ブレンドした有機栽培珈琲
豆を100%使用した、無糖
タイプのアイスコーヒーで
す。深煎り・ネルドリップに
よる深いコクと豊かな香り
をお楽しみいただけます。



北海道産 菊芋使用



菊芋きな粉

菊芋きな粉
+ 黒ゴマ



菊芋パウダー

菊芋ポタージュ

(左上)2457 一丸商店 **新規取扱**
腸活KIKUIMOきな粉

80g 800円(税込価格 864円) 入数 16 賞味期限 8ヶ月
北海道産の菊芋と大豆をブレンドした「きな粉」です。日頃の食事で不足しがちな、水溶性(菊芋)・不溶性(大豆)の2つの食物繊維をバランスよく摂取できます。

(右上)2458 一丸商店 **新規取扱**
腸活KIKUIMO黒ごまきな粉

80g 900円(税込価格 972円) 入数 16 賞味期限 8ヶ月
北海道産の菊芋と大豆と、セサミンが豊富な黒ごまをブレンドした「黒ごまきな粉」です。日頃の食事で不足しがちな、水溶性(菊芋)・不溶性(大豆)の2つの食物繊維をバランスよく摂取できます。

(左下)2459 一丸商店 **新規取扱**
腸活KIKUIMOパウダー

100g 2,200円(税込価格 2,376円) 入数 20 賞味期限 1年半
北海道産の菊芋だけで作ったイヌリン豊富な菊芋パウダーです。サラサラとしたパウダーで、ほんのりした甘味があります。ヨーグルトやサラダのトッピングに、コーヒーのお供に、お菓子やパンの材料等、様々な料理でお使いいただけます。

(右下)6694 一丸商店 **新規取扱**
腸活KIKUIMOポタージュ

160g 400円(税込価格 432円) 入数 30 賞味期限 1年
北海道産の菊芋を使用した、シンプルな材料で作った菊芋ポタージュです。こっくり濃厚で甘みがあり、素材の風味を活かした優しい味です。そのまま冷製スープとしても、温かくしてもおいしくお召し上がりいただけます。

●印はお休みさせていただきます。

じめじめした梅雨に
健康フーズの冷たい麺は
いかがでしょうか



冷たくしてもおいしい健康フーズの麺！

(左)2124 健康フーズ
しまだうどん

400g 430円(税込価格464円)
入数 20 賞味期限 1年
国産小麦粉を原料に、天塩を加えて練り上げ、じっくり自然熟成させたうどんです。

(右)2125 健康フーズ
しまだそば

400g 460円(税込価格497円)
入数 20 賞味期限 1年
国産小麦粉とそば粉を原料に、天塩を加えて練り上げ、じっくり自然熟成させました。

(左)2130 健康フーズ 季節限定
しまだそうめん

400g 430円(税込価格464円)
入数 20 賞味期限 2年
国産小麦粉に、天塩・アルカリイオン水を加えて練り上げ、じっくり熟成させ、一束一束丁寧に仕上げました。

(右)2131 健康フーズ 季節限定
しまだひやむぎ

400g 430円(税込価格464円)
入数 20 賞味期限 1年半
麺の両端を裁断しない、しまだ式ひやむぎです。国産小麦粉を使用し、じっくり熟成させ、一束一束丁寧に仕上げました。

2106 健康フーズ 季節限定
冷し生中華(ごましょうゆ味)

(麺90g・スープ50g)×2 420円(税込価格454円)
入数 50 賞味期限 90日
麺は国産小麦粉を使用し、つるつるとしたコシのあるストレート麺です。あっさりとした、ごましょうゆ味の冷やし中華です。



2011 健康フーズ 季節限定
冷しラーメン

1食 130円(税込価格140円)
入数 30 賞味期限 180日
麺は国産小麦粉を100%使用し、ノンフライ製法で仕上げました。酸味と醤油の風味をうまくブレンドした液体スープ付です。



茹でた麺に混ぜるだけ！一緒にご利用ください



4945 チョーコー 季節限定
まぜるめんつゆ
こってりしょうゆ 焼きあご風味
30g×3袋 260円(税込価格281円)
入数 10 賞味期限 9ヶ月
めんにかけて混ぜるだけの、化学調味料無添加のまぜるめんつゆです。丸大豆しょうゆをベースに長崎県産焼き飛魚(あご)の風味を効かせたこってりしょうゆ味です。



4946 チョーコー 季節限定
まぜるめんつゆ
さっぱりゆず サラダ風
30g×3袋 260円(税込価格281円)
入数 10 賞味期限 9ヶ月
めんにかけて混ぜるだけの、化学調味料無添加のまぜるめんつゆです。丸大豆しょうゆと高知県産ゆず果汁を使用し、冷やし麺をさっぱり美味しくお召し上がりいただけます。

4948 チョーコー 季節限定
まぜるめんつゆ 濃厚ごまだれかつおだし
30g×3袋 260円(税込価格281円)
入数 10 賞味期限 9ヶ月
焙煎練りごまの香りとコクに、枕崎産かつお節の豊かな旨みを合わせた濃厚だれ。隠し味にレモン果汁の爽やかな風味を加えて、食欲そそる夏向けのまぜるめんつゆに仕上げました。うどんはもちろん、パスタにも美味しくお使いいただけます。



4949 チョーコー 季節限定
まぜるめんつゆ やみつき旨辛醬
30g×3袋 260円(税込価格281円)
入数 10 賞味期限 9ヶ月
発酵調味料の旨みとコクと、ピリッとくせになる辛さが特徴のまぜるめんつゆです。天日干し唐辛子を使用した本場韓国コチュジャンと伝統的な発酵製法による本場脾県豆板醬、チョーコー自慢のみそ等を合わせて仕上げました。



クラフトコーラとクラフトジンジャーエール

はいかがですか



3520 きのか蔵
薬膳醗酵コーラ
300ml 2,550円(税込価格2,754円)
入数 12 賞味期限 1年半

(原材料名)精製はちみつ(国内製造)、レモン果汁、シナモン、醗酵黒じゃばら、カルダモン、生姜、黒コショウ、醗酵黒梅、八角、山椒、コーラナッツ

3521 きのか蔵
ハーブ入り醗酵ジンジャーエール
300ml 2,550円(税込価格2,754円)
入数 12 賞味期限 1年半

(原材料名)精製はちみつ(国内製造)、生姜汁、ゆこう果汁、醗酵黒はちみつ、生姜、カモミールエキス(乾燥カモミール、デキストリン)、クローブ、ナツメグ、シナモン、カルダモン、ルイボス茶葉

砂糖不使用で、厳選したはちみつをベースに、飛騨山椒、八角などの薬膳スパイスに、醗酵黒じゃばら、醗酵黒梅がまろやかなコクと風味をプラス。そして、瀬戸内産レモン果汁がアクセント。炭酸水やミルクなど、お好みのドリンクで割ってお飲みいただけます。

砂糖不使用で、2種のはちみつ(厳選はちみつと、醗酵黒はちみつ)を使用。生姜をベースにルイボスやカモミールなどのハーブをたっぷり配合。さらに徳島産のゆこうで爽やかな酸味をプラス。炭酸水以外にも、ホット飲料で割るのもおすすめです。

ご利用方法

- ①瓶を良く振ります。
 - ②分量グラスに注ぎます。
 - ③本品を炭酸水などで割ってよく混ぜてください。
- 【比率】本品(シロップ)1に対し
割材(炭酸水など)3~5



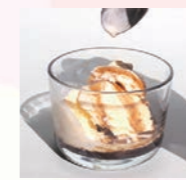
比率	本品	割材	仕上がり	杯数
1:3	20ml	60ml	約80ml	約15杯
1:4	16ml	64ml		約18杯
1:5	13.5ml	66ml		約22杯

★アレンジレシピ★

薬膳醗酵コーラ×バニラアイス

- 材料
・薬膳醗酵コーラ お好み
・バニラアイス お好み

☆クラフトコーラ好きの方おなじみの食べ方です。スパイスのパンチがバニラのコクでやさしくなり、スパイス感が苦手なお子様でも楽しめるアレンジです。



醗酵ジンジャーエールゼリー

- 材料
・ハーブ入り醗酵ジンジャーエール 50ml
・炭酸水 150ml
・ゼラチン 5g
・お好みのフルーツ 適量

①ゼラチン5gを80℃のお湯50mlで溶かし、ハーブ入り醗酵ジンジャーエールと炭酸水に混ぜます。
②お好きなカップに入れて冷蔵庫で1~2時間冷せば、ゼリーの完成です。
※炭酸は混ぜすぎるとしゅわしゅわがなくなってしまうので優しく混ぜるのがコツです！
☆炭酸のしゅわしゅわをゼラチンで閉じ込めた不思議な食感のゼリーです。



薬膳醗酵コーラ×オレンジジュース

- 材料
・薬膳醗酵コーラ 20ml
・オレンジジュース 160ml

☆炭酸が苦手な方でもクラフトコーラを楽しむアレンジレシピです。オレンジジュースの甘酸っぱさが薬膳醗酵コーラのスパイス感にマッチしてさっぱりとした味を楽しめます。



醗酵ジンジャーエール×ミルク

- 材料
・ハーブ入り醗酵ジンジャーエール 35ml
・牛乳 105ml
・お好みのフルーツ 適量

☆ミルクでまったり、こころとからだをいたわる癒しのデザートドリンクです。

