

# Plant-Based

プラントベース

## 始めるなら、創健社から！

プラントベースは英語の"plant(植物)"と"based(由来)"を組み合わせた言葉です。昨今では「植物由来の食品を多く摂取するよう心がけることを目的とした食生活」として知られており、食生活の改善や環境問題への配慮の観点から注目度が高まっています。プラントベースはダイエットや病気予防・体质改善などへの良い影響が期待できます。

また植物性食品中心の生活にシフトすることで、畜産で消費する水やエネルギー・発生する温室効果ガスの削減に貢献でき、環境問題改善に間接的に関わることができます。



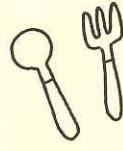
このマークが創健社製  
プラントベース商品の目印です



創健社は2013年以降  
「週に1度はベジごはん」  
をスローガンにレシピを  
提案しています。



[https://sokensha.co.jp/recipe/recipe\\_group/プラントベース\(ベジごはん\)/](https://sokensha.co.jp/recipe/recipe_group/プラントベース(ベジごはん)/)



## プラントベースを始めやすい充実の商品 ラインアップ

創健社では調味料・レトルト食品など幅広いジャンルで植物素材100%の食品を充実させてきました。  
プラントベースが初めての方にも生活に取り入れやすい商品を数多く揃えています。創健社の商品からプラントベースをはじめてみませんか？

### 植物素材 100%なのにコクがあって美味しい！！

111132 小麦 大豆

#### 植物素材の 本格カレールウ甘口 (フレーク)

135g  
**486円** (税抜450円)

25種類以上のオリジナルブレンドスパイスと自家焙煎した国産小麦の小麦粉などに4種のフルーツ果汁を加え、植物性素材のみでコクのあるまるやかなやさしい味に仕上げた、フレークタイプのカレールウです。6皿分。(甘口)



111133 小麦 大豆

#### 植物素材の 本格カレールウ中辛 (フレーク)

135g  
**486円** (税抜450円)

25種類以上のオリジナルブレンドスパイスと自家焙煎した国産小麦の小麦粉など、植物性素材のみで香り高くコクのある味に仕上げた、フレークタイプのカレールウです。6皿分。(中辛)



111134 小麦 大豆

#### 植物素材の 本格カレールウ辛口 (フレーク)

135g  
**486円** (税抜450円)

30種類以上のオリジナルブレンドスパイスと自家焙煎した国産小麦の小麦粉など、植物性素材のみで香り高くコクのある味に仕上げた、フレークタイプのカレールウです。6皿分。(辛口)



111136

#### 米粉でつくった 本格カレールウ (フレーク)

135g  
**476円** (税抜440円)

新潟県産米粉を使った植物素材のカレールウです。ラードや牛脂、動物性のブイヨン・エキスなど動物性原料は不使用。25種類以上のスパイスを使用して仕上げた香り高くコクのある本格カレーです。6皿分。(中辛)

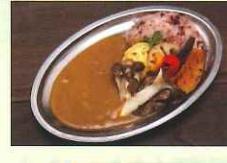


111138

#### ひよこ豆粉の カレールウ (フレーク)

110g  
**465円** (税抜430円)

15種類のスパイスと、小麦粉の代わりにひよこ豆粉を使い、植物素材のみで仕上げたフレークタイプのカレールウ。食物繊維・葉酸・鉄・ビタミンB6たっぷり。5皿分。(中辛)



111147 小麦 大豆 JAS

#### 植物素材 オーガニックカレー (中辛)

100g  
**540円** (税抜500円)

植物素材で作ったこだわりのオーガニックカレールウ。巧みにブレンドした有機スパイスに有機トマトパウダーの酸味を隠し味に加えました。動物性原料、酸味料、着色料不使用。4皿分。(中辛)



110745 小麦 大豆

#### お米と大豆の コーンシチュールウ (フレーク)

135g  
**497円** (税抜460円)

新潟県産米・北海道産コーン・国産大豆の粉末を使ったコーンシチュールウ。乳製品、ラードや牛脂など動物性原料を一切使用せずに植物素材のみで仕上げました。6皿分。



111145 小麦 大豆

#### 植物素材の デミグラス風ソース

120g  
**486円** (税抜450円)

動物性原料を一切使用せずに、植物性素材のみで仕上げたデミグラス風ソース(フレークタイプ)。おいしさにこだわりながら脂質を35%カット(当社ハヤシライスルウと比べて)。シチュー・ハヤシライス6皿分。



111149 小麦 大豆 JAS

#### 植物素材 有機ハヤシライス

100g  
**497円** (税抜460円)

植物素材で作ったこだわりの有機ハヤシライスルウ。有機トマトパウダーのうまみを活かし、隠し味には、醤油・味噌の和の素材がアツアツになりコクを引き出しました。動物性原料不使用。4皿分。



110778 小麦 大豆

#### 野菜ブイヨン

35g(5g×7本)  
**368円** (税抜340円)

7種類の野菜の旨味を凝縮した使いやすい顆粒タイプのブイヨン(スティック個包装)。動物性原材料を一切使用せず、植物素材のみで作りました。



1包1.5g  
当たり  
ビタミンC  
140mg配合!

## カラダに美味しい、天然オーガニックビタミンC

有機素材の  
3種の  
配合

### アセロラ

サクランボに似た形の  
果実でビタミンCを多く含み、  
抗酸化作用を持つβ-カロテンや  
ポリフェノールも多く含まれています。



### アガベシロップ

リュウゼツラン科の植物  
ブルーアガベの樹液から  
つくられた天然甘味料。食後の血糖値の  
上昇を緩やかにする低GI値食品です。



### カムカム

ベルーラ原産の2~3cm  
ほどの赤紫色の果実で、  
数ある植物の中でもビタミンCの含有量は  
世界一といわれるスーパーフルーツ。



050177



栄養機能食品  
(ビタミンC)

## 有機栽培で育った あせろらと、かむかむのビタミンC (オーガニックビタミンC)

45g(1.5g×30包) 2,970円(税抜2,750円)

有機果実(有機アセロラ、有機カムカム)、有機アガベシロップの3種の有機素材を配合した、果実由来のビタミンCです。携帯に便利なスティックタイプパウチ入り。栄養機能食品(ビタミンC)。

賞味期間:720日

原材料:有機アセロラ果汁パウダー(有機アセロラ果汁、有機マルトデキストリン)、有機アガベシロップ、有機アガベイヌリリ、有機カムカムパウダー

原産地名:フランス製造(有機アセロラ果汁パウダー)



## 急なお腹すいたに!常備食としてもおすすめ!

122303



### ベジタブルカレー (甘口)(レトルト)

210g

357円(税抜330円)

国内産野菜(玉ねぎ、人参、じゃがいも、しょうが、にんにく)、国内産小麦粉、一番しおりのべに花油等の植物素材のみを使用したベジタブルカレー。(甘口)



122304



### ベジタブルカレー (中辛)(レトルト)

210g

357円(税抜330円)

国内産野菜(玉ねぎ、人参、じゃがいも、しょうが、にんにく)、国内産小麦粉、一番しおりのべに花油等の植物素材のみを使用したベジタブルカレー。(中辛)

賞味期間:540日 原材料:野菜(玉ねぎ、人参、じゃがいも、しょうが、にんにく)(国産)、べに花油、小麦粉、トマトケチャップ、カレー粉、砂糖、醤油(大豆を含む)、野菜エキス、マンゴーチャツネ、酵母エキス、食塩、香辛料



122305



### 植物素材の キーマ風カレー (中辛)(レトルト)

170g

454円(税抜420円)

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。国内産野菜、国産小麦の小麦粉、圧搾製法のべに花油使用。(中辛)



140019



### 有機即席ラーメン (ノンフライ・スープなし)

75g

193円(税抜178円)

麺の小麦粉は有機小麦の小麦粉のみを使用したコシのあるノンフライ麺。かん水・澱粉などのつなぎや卵白など動物性原料不使用で、有機JAS認証のオーガニック・インスタント・ラーメンです。お好みのお召し上がり方でお楽しみ頂けるよう、スープは付いていません。



148020



### 醤油らーめん

99.5g

200円(税抜185円)

麺は国産小麦の小麦粉を使用、かん水を使用せずコシとツルツルの食感を出しました。揚げ油は植物油使用。醤油の香りと旨みがあっさり美味しい植物性スープ。麺・スープ共に動物性原料不使用。



140026



### ベジとんこつ風 ラーメン

100g

243円(税抜225円)

国産小麦の小麦粉を使用したノンフライ麺に、豆乳仕立てのコクうまスープと併せて、植物素材でとんこつラーメン風に仕上げました。動物性原料不使用。



140804



### 汁なし担々麺 (タンタンメン)

120g

292円(税抜270円)

国産小麦の小麦粉を使用した低温熟成平打ちノンフライ麺に、特製タレは動物性原料を使用せず、ごまとトマトなどの野菜のうま味と辣油の辛味が絶妙な食欲をそそる激辛味に仕上げました。国産大豆ミートを使用した本格まぜ麺。



148038



### 湯麺(タンメン)

112g

260円(税抜240円)

国産小麦の小麦粉を100%使用した低温熟成平打ちノンフライ麺に、野菜のうま味とにかく残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープと共に。動物性原料不使用。



140385



### ソース焼そば

111.3g

200円(税抜185円)

麺・ソース共に動物性原料を一切使用せず、植物素材のみで仕上げたソース焼そばです。麺は国産小麦の小麦粉使用、かん水を使用せずコシとツルツルの食感を出しました。揚げ油は植物油使用。



121808



### 植物素材でつくった 鶏ごぼうめし風 炊き込み御飯の素

215g

584円(税抜540円)

国産大豆から作った挽肉の大豆ミートと国産大豆の油揚げ、国産の野菜(ごぼう・人参)を使用した、植物素材だけでつくった炊き込み御飯の素。2合用(2~3人前)。



110570



### 有機 プレミアムソース

200ml

648円(税抜600円)

砂糖の代わりに果実と野菜で甘みを出した、中濃タイプの有機ソースです。調味料(アミノ酸)は使用していません。



110610



### 有機 ピザソース

180g

497円(税抜460円)

南イタリア産有機栽培トマトを100%使用。まろやかで口あたりの良い甘みが特長の有機ピザソースです。



110627



### えごま一番 胡麻ドレッシング

150ml

616円(税抜570円)

創健社の「えごま一番」を使用し、まろやかでコクのある練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシング。オメガ3(n-3系)脂肪酸がおいしく手軽に摂れます。植物素材100%。

