

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	6/7		6/14

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	6/10		6/17

※ご注文の締切りは、★火曜コース⇒木曜日のAM10時まで ★金曜コース⇒月曜日のAM10時まで
 ※土曜日と日曜日は休業日となります。

夏ギフトおためしセール

No26号注文書(6/14.6/17配布)に夏ギフトカタログを配布予定です。今週はギフト商品の中から極一部ではありますが、まずはご自分で利用してみて商品の良さをしっていただく為に、お試し企画をおこないます。普段から使われている方も多いかと思いますが、この機会にどうぞ!



「島川さんの元気豚」

夏冬ギフトで定番商品、島川さんの元気豚ギフトは、「モモしゃぶ用、ロースしゃぶ用、ロースとんかつ用、ロース生姜焼き用」をセットにしています。今週は「ロースとんかつ用」と「ロース生姜焼き用」を特価でお届けします。元気豚を食べた事の無い方はぜひお試しください。(ギフト価格・税込3776円)

「元気豚セット」

- ・豚モモしゃぶ用250g
 - ・豚ロースしゃぶ用250g
 - ・豚ロースとんかつ用30g
 - ・豚ロース生姜焼き用300g
- (ギフト価格・税込3776円)

1013 ★元気豚とんかつ用 300g (3枚入) 926円(税込) 10円引
 1010 ★元気ロース生姜焼き用 300g 926円(税込) 10円引

「元気豚の加工品」



「しゅうまい、肉まん」をセットした点心セットをつくっています。人気商品です。(ギフト価格・税込3410円)

1311 ★しゅうまい 30g×6 630円(税込) 10円引
 1313 ★元気豚肉まん 30g×6 390円(税込) 5円引き

「木次乳業の乳製品」



木次乳業からはいろんな乳製品のギフトがあります。ヨーグルト、チーズ類、プリンを特価でお届けします。



人気No1 「プレーンヨーグルト」

1455 プレーンヨーグルト 400ml 318円(税込) 5円引

錦屋さんの「羊羹」



毎年大人気の「錦屋さんの羊羹」です。小豆は北海道産小豆を使用し、寒天は長野県産を使用。添加物は一切不使用で作られています(ギフト価格・小3本入3421円 大2本入3277円 大3本入4237円)

5840 小倉ようかん(小) 270g 831円(税込) 10円引
 5841 小倉ようかん(大) 420g 1200円(税込) 15円引

考える会オリジナル焼酎

「いのちの雫」

考える会のゆうきスターでつくったオリジナル焼酎「いのちの雫」。球磨郡的那須酒造場が守り続けてきた伝統のもろぶた麴とかめつぼ仕込みのこだわり焼酎を2本組のギフトをつくります(ギフト価格・税込3362円)

3804 ★いのちの雫 25度 720ml 1466円(税込) 15円引



酸化防止剤無添加

「井筒ワイン」

果実味を生かした自然で親しみやすい飲み口のワインです。(ギフト価格) 2本セット(税込3234円) 3本セット(税込4787円)

3823 井筒ワイン 赤(甘口) 720ml 1423円(税込) 15円引

3824 井筒ワイン 白(甘口) 720ml 1423円(税込) 15円引

3825 井筒ワイン ロゼ 720ml 1523円(税込) 15円引



イメージ写真



☺ 18日にアイガモのヒナも届き、朝昼晩と日常の管理も増えています。今年は品種が変わったという事で、どのような色合いになるか楽しみです。今のところ少し白っぽい気がします。田んぼの状態は今のところ順調です。今年初めて田植えした水田もあるので、念のため米ぬか除草をしておきました。三品種植えた玉ねぎの収穫も終わり、23日はお茶摘みをします。こちらはあまり出来が良くなさそうですが、あったしこで充分です。

..5/23 阿蘇市・島川和也..

☺ 暑いですネ。只今麦刈中ですが、モチ麦いわゆる大麦を刈っているのですが、これは茎がやわらかく、いつも刈り取りに苦労します。また今年はとりわけ生育が良くなって低いので大変です。小麦は硬いのでいいのですが…。ま、悪いのもあればいいこともあるから、農業はおもしろいわけで。今年のごぼうの種が播けたので、ごぼうの生育はいいです。ニンジンもボチボチ。ダイコンもはらっぱいあります。不作でダメージを受けることもあります、たくさんは作ってないので、致命傷にならないのが、少量多品目のいいところでしょうネ。

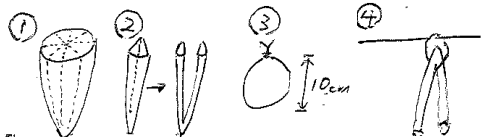
..5/24 合志市・高山健也..

☺ 野菜の定植作業があるていど済みホッとしていたら、少しづつですが、キュウリ、インゲンなどの収穫が始まってきました。今年はソラマメの生育が悪く、毎年何かはうまくいかない品目があるので、ちゃんと収穫まで迎える事ができると本当嬉しいです！！なかなか思うようにいかない農業ですが、だからこそ日々研究と実験を繰り返していき、新しい発見があったりする楽しさがやめられませんが。

..5/20 網田町・本田泰晴..

生産者だより(5/23 ラインメッセージより)

山都町の佐藤昭人です。LINEの配信担当を忘れていました。大変申し訳ないです取り敢えず遅れましたが送りたいと思います。キャベツの定植の様子です、虫に食われない様に防虫ネットを張っています、これからの暑い時期はどうしても無防備だと虫食いだらけで出荷出来ないものに成りますので私はこの時期には防虫ネットを掛けるようにしています。このキャベツは、7月出荷予定です。私は5月～6月が作付の一番忙しい時期です。次回はもう少し準備をして投稿したいと思います。



配送者だより



◇ みなさんこんにちは！大根が絶好調です。今週は全ケースに入ってますね。我が家ではほとんどを切り干し大根にするので、まだまだ続いて全然へっちゃらです！やり方をご紹介します。

- ①大根を縦に8分割します。
- ②頭の方から切って、先っぽは3cm残して2またにします。
- ③たこ糸で直径10cmくらいの輪っかを作ります。
- ④輪っかに通して干します。

うちは部屋干しなので時々扇風機で風を当ててやります。5日位でけっこう干し上がりますので、ぜひお試しください。今日も元気に正直野菜をお持ちします！

..5/24 A3・A4・B2・阿蘇コース 福岡恵士..

皆さんおはようございます。こんにちは。先週の土曜日に、実家に梅の収穫に行ってきた。今年は梅が豊作のようで(立川家の梅は)、とりあえず10kg位収穫しましたが、まだまだ収穫できそうです。ただ収穫も大変で10kg収穫するのに約1時間。私の場合は収穫しながら選別もするので、実質13kg位は収穫してますね！その後はちょっと気分がのっていたので、大・中・小とサイズ別に選別もやりました。それに約30分。やってみて思ったのですが、私がやった作業は10kg分、会ではたった5袋分ではないんですね～(汗)。そう考えると生産者の出荷作業の大変さが少しわかった気がしました。

..5/24 A3・A4・立川星彦..

新じゃがスタート!

野菜・果物だより



この春のじゃが芋の収穫が始まりました。今週は石脇さん(御船)からお届けします。今年もメークインを中心にデジマ、北あかり、赤じゃが等、宇土から山都町まで7名の生産者がいろいろな種類を作付してあります。品種や産地によって様々なじゃが芋が今年も楽しめそうですね。今の時期は掘りたてでお届けしていますので、袋に入れたままだと蒸れてしまいよくないので、届いた後はすぐに調理されるか、袋からだして少し乾かしてあげてください。

小粒じゃが芋のみそ炒め

「材料」 小粒じゃが芋 みそ 油



- ①じゃが芋は皮のままきれいに洗い、水けをふきとる。
 - ②厚手の鍋に油をひき、①をころがしながらゆっくり炒める。
 - ③全体に火が通ったら、所々に親指大のみそをのせ、鍋のふたをしてじゃが芋の水分だけで蒸し煮にする。焦げ付きそうなら水を足す。
 - ④じゃが芋に串が通り、みそが水分を含んでやわらかくなったら全体を混ぜ合わせる。
- ※みそを加えずそのまま炒めて焦げ目をつけ、ふたをしてやわらかくなるまで蒸し煮にし、塩コショウで味をつけてもよい。

安全農産供給センター「野菜は友だち」より

コリンキーが始まりました

コリンキーはサラダ南瓜とも呼ばれていて生食ができるかぼちゃの仲間です。かぼちゃのように完熟させずに、若取りすることでクセが少なく生食できるかぼちゃとなります。皮もやわらかく南瓜と比べると簡単に切る事ができます。生食の他にも浅漬けなどの漬物や、炒め物などにも利用できる野菜です。お試しください。

(生産者おすすめレシピ・コリンキーラペ)

細切りしたコリンキーに、オイル、酢、塩、砂糖で味をつけて、お好みでペッパー、マスタード、クミンなどをプラス。

第38期 第6回取扱商品検討委員会だより

2022年5月11日(水)10:00～ 場所:事務所
進行:島川 書記:古庄 出席:甲元 帆足 西川 六嘉

1 検討事項

(1)商品について

各豆腐店やスーパーから取り寄せた堅めの豆腐(しぼり豆腐を含む)を試食した。遺伝子組み換えのない国産大豆かどうか、消泡剤使用の有無、凝固剤の種類、金額、味などを比較したが、どれも会の基準を満たしておらず、内田豆腐店の豆腐がよいという結論になった。また、自作した「みさを大豆」は味と香りが濃厚で美味しいとの評価。常時入荷することは無理でも、送料込みで価格が高くなるが会の基準を満たしている「とうふ屋かをり」に時々注文することを検討した。

(2)配合飼料の高騰について 生産者の話し合いが継続中なので次回提案する。

(3)加工品について 高菜漬けについては、要望が多数あれば以前使用した加工所で可能か確認する。また、生産地加工所で、材料持ち込みで作れる。

(4)第39期予算作成について 取扱検討委員会では新事業はないが、つどい、豚汁・七草準備、業者訪問費、委員会費、準備委員の費用についてはこれまでと同額要求したい。世話係は準備委員と兼ねており費用は必要なし。

(5)生産地の視察について 江口農園を5/18(水)9:00事務所出発 10:40～12:50現地視察 13:30松合食品(不知火)で昼食 15:00事務所帰着 参加者7名予定

2. 報告事項

(1)他委員会からの報告

- ・委員以外の出席者への旅費等は各委員会の割り当て予算より出してもらおう。
- ・精米機のガイドライン…米委員会のみ使用し、他の組合員や外部の方は使用不可。
(精米機の維持管理と会以外の米と混じらないようにするため。)

(2)生産地情報

古庄さん…じゃがいも、里芋は順調に育っている。イチゴは秋に苗づくりが重要。
島川さん…阿蘇方面の田植え終了。

～行事予定～

- ・畑へおいでよ!「あいがも放鳥体験」
: 6月4日(土)10:30～島川さんの田んぼ
- ・畑へおいでよ!「じゃがいも掘り」
: 6月5日(日)10:00～KIKI MARKET GARDEN(山本農園)
- ・畑へおいでよ!「田植体験」 : 6月18日(土)予定

～委員会・ブロック会予定～

- ・運営委員会 : 6月8日(水)9:30～熊本市青年会館
- ・取扱検討委員会: 6月8日(水)10:00～事務所
- ・米委員会 : 6月8日(水)10:00～事務所



今週のスポット品

税抜き金額より値引きします

夏ギフトお試しセール！！



まもなく夏ギフトが始まります。今回会のギフト品をセールでお届けしますのでお試しになってください。

1013	★元気豚とんかつ用	300g	926円	→ 10円引
1010	★元気豚ロース生姜焼用	300g	926円	→ 10円引
1311	★元気豚しゅーまい	30g×6	630円	→ 10円引
1313	★元気豚肉まん	75g×2	390円	→ 5円引
3235	九州丸大豆醤油(大)	1.8ℓ	1426円	→ 15円引
3236	九州丸大豆醤油(小)	0.9ℓ	887円	→ 10円引
3260	味の母(大)	1.8ℓ	1868円	→ 20円引
3261	味の母(小)	720ml	875円	→ 10円引
3262	春夏秋冬うすいろだしの素	1ℓ	1018円	→ 10円引
3263	春夏秋冬だしの素	1ℓ	1018円	→ 10円引
3258	ゆずポン酢	300ml	473円	→ 5円引
1453	ミルクコーヒー	1ℓ	281円	→ 5円引
1454	ミルクコーヒー	500ml	162円	→ 5円引
1455	プレーンヨーグルト	400ml	318円	→ 5円引
1456	奥出雲ヨーグルト	90g×2	259円	→ 5円引
1465	赤玉チーズ(イズモ・ラ・ルージュ)	180g	1026円	→ 10円引
1466	カマンベールチーズ	120g	972円	→ 10円引
1467	プロボローネチーズ	380g	1944円	→ 20円引

1471	ナチュラルスナッカー	70g	486円	→ 5円引
1476	牧場のカスタードプリン	100ml×2	432円	→ 5円引
1474	ミルクのプリン	80g×2	259円	→ 5円引
3271	焼き肉のたれ	350g	617円	→ 10円引
3277	有精卵マヨネーズ	300g	497円	→ 5円引
3272	胡麻ドレッシング	390ml	751円	→ 10円引
3804	★いのちの雫 25度	720ml	1466円	→ 15円引
3823	井筒ワイン 赤甘口	720ml	1423円	→ 15円引
3824	井筒ワイン 白辛口	720ml	1423円	→ 15円引
3825	井筒ワイン ロゼ	720ml	1523円	→ 15円引
3831	12缶サンサンオーガニックビール	50ml×1	3205円	→ 30円引
3832	24缶サンサンオーガニックビール	50ml×2	6359円	→ 60円引
3830	6缶サンサンオーガニックビール	350ml×6	1616円	→ 15円引

◆特注品 錦屋「ようかん」

5840	小倉ようかん(小)	270g	831円	→ 10円引
5841	小倉ようかん(大)	420g	1200円	→ 15円引

島川さんの元気豚ギフト

生後60日より抗生物質、ホルモン剤、肉骨粉や遺伝子組み替えコーンは使用せず、こだわりの自家配合飼料で育てています。穀物を敷き詰めた発酵豚舎の広いスペースで、元気に走り回っています。



島川さんが阿蘇の大自然の空気の中で元気いっぱい育てた元気豚を原料に、化学調味料などは使用せずにつくりました。ギフトはしゅーまいと肉まんの詰め合わせです。

創健社 有精卵マヨネーズ 300g



- 国内の豊かな環境で育てられたニワトリたちの大切な有精卵を使用しました。
 - 鶏たちが自由に動き回り、自然に交配できる鶏舎で産んだ国産の有精卵を使用しています。
 - 油は圧搾製法のみでしぼった“なたね油”と“べに花油”をブレンド。卵黄タイプで、あっさりまろやかな風味に仕上げました。
 - 調味料(アミノ酸等)は使用していません。
 - なたね種子は遺伝子組換えをしていません。
 - 砂糖はビート糖を使用しております。
 - 星型と細口の便利なダブルキャップです。
- 原材料(一括表示ラベル): 食用植物油脂(なたね油、べに花油)(国内製造)、卵黄(鶏卵(国産))、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料、(一部に卵・りんごを含む)

今週の特注品

..6/21..24届け..

☆錦屋「ようかん」

二百産十余年の伝統と技術に裏打ちされた逸品をつくらぎのひとつに、ご来客のおもてなしに。添加剤等は創業以来一切使用しておりませんので、安心してお召し上がりください。

☆オーサワジャパン 月1回

オーサワの品質基準…無農薬有機栽培優先、食品添加物不使用、特に遺伝子組み換え作物は全商品について一切使用を認めていません。

☆創健社「お菓子・黒にんにく・ジロロモーニ」 月1回

創健社の企業理念「地球環境を大切に、食生活の提案を通じて人々の健康的な生活向上に貢献する」

☆クックたかくらの冷凍お惣菜 月1回

国内産の有機無農薬野菜を中心に、調味料も極力国産で安全なものにこだわった手作りの冷凍お惣菜。お弁当に便利！

♥私のお気に入り商品 ..Kさんより..

島川さんの元気豚トカツ (トカツの他焼きたてでもとってもおいしい)
 ビタミンB1が多く夏におすすめの豚肉。たまにトカツ食べたくて作ります。近くの老舗のトカツ屋さんにも負けないおいしいと好評です。煮る際の濃ロースに、すり胡麻を入れつけて食べるとレストランで食べている気分になってます！