

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	12/20		1/6(金)

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	12/23		1/6(金)

※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。



「七草合同配送のお知らせ」

■1/6(金)七草合同配送(火・金コース合同)

1/6(金)は火曜コース、金曜コース合同の七草合同配送です。
 七草パック入りの野菜ケースを中心に、全コースへ配送します。

※今週配布している注文書は、1/6(金)配送分の注文書になります

※注意その1 「No01 注文書の回収について」

年末年始はメーカーさんの休業日などの関係で、注文書提出日がいつもと違います。日程をよくご確認いただいて必ず締切までにご提出をお願い致します。

※ご注文締切 火曜コース・12/21(火) 金曜コース・12/24(金)

※注意その2 「年末年始の配送時間について」

年末年始(12/29配送、1/6配送)は、火曜コース金曜コース合同配送となりますので、通常の配送時間にはお届けできない事があります。ご迷惑をおかけしますが、ご理解とご協力をお願い致します。

「野菜ケース」「ミニケース」「たまご」のおまかせ(自動的にお届け)の方へ

●年末年始のおまかせ配送は下記の通りとなります

「火曜コース」

年内最後・12/27(火)までお届け 年始最初・1/6(金)からお届け

※注 火曜コースの方は12/29(木)のおまかせ配送はありませんので、ご自分でご注文をお願いします

「金曜コース」

年内最後・12/29(木)までお届け 年始最初・1/6(金)からお届け



☘ 11月なのに暑いですね！日差しが痛いです！太陽にこれ以上ワシを焼く気か！とつっこみを入れたくなりました。さて、そんな話はどうでも良いのですが先日の収穫祭は天気にも恵まれただけでなくマルシェもたくさんありワークショップもありお昼ご飯も盛り沢山で最高でしたね！実行委員の方がねりにねった最高の企画に感動し楽しじゃいました！本当にありがとうございました！そしてお疲れ様でした！また来年もよろしくお祈りします(^o^)なーんちゃって！テヘ！

..11/29 網田町・本田泰晴..

☘ 数日前から気温が急に下がってきて今日は車のガラスも凍っていました。さすがに12月になってくると寒いのが普通ですね。個人的には寒さが苦手ということもないので、数ヶ月の冬の季節を味わって楽しみたいと思っているので、寒くなってくるとやっと冬が来た～という感覚です。暖かい食べ物、飲み物、くつきりと見える夜空や朝の張りつめた空気感、吐く息が白くなってくると日頃意識しない呼吸に自然と思いを馳せていく…。

冬にしか味わえない風景や感覚を楽しまないともったいないですね。

..12/2 旭志・新川幸宏..

☘ 12月に入りようやく寒さも増してきたので、気持ちの方もしゃきと引き締めてやっていかなければと思います。うち付近は冬は寒くなるので、冬支度をして寒い冬に備えたいです。よろしくお願いします。

..12/6 御船町・石脇祐介..

生産者だより(12/2 ラインメッセージより)

こんにちは😊KIKI MARKET GARDEN山本です🍁

先週は年に一度の収穫祭でした🍂とってもいいお天気に恵まれ、最高の1日になりました～😊🍂のんびりゆるり居心地良く、心もお腹も満たして、笑顔に満ちて、あ～あれもこれもあったのですが書ききれない！組合員さんが撮ってくれた写真から伝われ～😊🍁!!

前々の準備から当日の片付けまで、実行委員のみなさんや生産者、出店して下さったみなさん、そして来て下さったみなさんも、本当にありがとうございました😊🍂

このあたたかさを受け取ったみなさん🍁来年、実行委員をやってみるのもおすすめですよ～♥

さてさて、我が畑では、しばらく里芋しかありませんでしたが、ようやくようやくお野菜がそろいできました🍁今年も白菜がいい感じに育っています🍂レタス類もモリモリ🍁

うまいくものもあれば、失敗もまだまだありつつ、学び学びの日々です🍁

やっとぐんと冷え込んできました🍁昨日から12月！2022年もあつという間！

今年も残り少し、慌ただしくなる時期になりますが、みなさんお身体ご自愛くださいね🍁



配送者だより



◇ 皆さんおはようございます。こんにちは。

先日、お歳暮を贈る為に直接どんな物が欲しいか聞いてみたのですが、両親、姉は「何でも良いよ、あまり気をつかわないで」と言われたのですが、弟だけは「お兄ちゃん、ぼくPS5がほしい(笑)」とおふざけで返されまして、実家で一緒に住んでいた時はいつもこんなやり取りをしていたので、とても懐かしく感じました。

まあこんな事でもない限りお互い連絡を取る事もないので、いい機会でした。結局お歳暮は何を送ったかと言うと、私と同じ甘唐なので、木次さんのアイスにしました。

※PS5とは、ソニーが出しているゲーム機械で6万円位する物です。

..12/6 A3・A4コース 立川星彦..

◇ 皆様こんにちは。配送担当の村上です。

十二月に入り、ますます寒さが本格的になってきました。今年は初めての熊本での冬ということもあり、楽しみでもあります。冬となって鍋料理の季節となり、我が家でも何度か行っております。白菜や春菊の消費が増えて夏までとは違った食卓の彩りとなっております。皆様はいかがでしょうか？

今年も残りわずか。皆様お体など崩されませんように、お気をつけて過ごされてください。

..12/6 A1・B1コース 村上 卓..

野菜・果物だより



「里芋」が始まりました！

里芋の美味しさと栄養のポイントは、ぬめり。このぬめり気はガラクトタンという糖質とタンパク質が結合したもので、コレステロールや体内の毒素を取り除く効果があります。消化を助ける働きもあり、独特の旨みを逃さないためにも、ぬめりは取り過ぎないように注意。低カロリーで糖分を代謝するビタミン1や食物繊維も多い、健康野菜です。
(大谷ゆみこ著「野菜だけ？」より)

汁物や煮物などなど、旬の里芋をお楽しみください

「薄切り里芋のソテー」

「材料」 里芋・150g位 油・小さじ2 塩・小さじ1/3 水・1/3～1/2カップ カレー粉・小さじ1/3(又はコショウ少々やバジルペースト・小さじ1)

- ① 里芋は洗い2～3mmの厚さに切る。ザルに広げ表面を少し乾かすと炒めてもくっつきにくい。
- ② フライパンに油を熱し、強火で里芋をさっと炒めて塩をふる。
- ③ 水を加えてふたをして蒸し煮にし、水分がなくなって里芋に火が通り透明になったら、カレー粉などを加えて仕上げる。

「里芋の味噌煮」

「材料」(2～3人分) 里芋・500g(皮をむいて) 油・大さじ1 水・1カップ 塩・小さじ1/2 昆布・5cm 味噌・大さじ2と1/2

- ① 里芋を一口大に切り、油で炒める。
- ② 水と塩、昆布を入れて味噌をのせ、強火にかける。
- ③ 煮立ったらふたをして、中弱火で12分煮る。水分がなくなって照りがでたら完成。
大谷ゆみこ著「野菜だけ？」より

第39期 第2回 米委員会だより

2022年11月9日(水)10:00～

本日のスケジュール

- 9:30～米倉庫整理、米搬出、米検査準備等(生産者と事務局で)
- 10:00～米検査
- 11:00～米搬入・積み替え
- 11:10～米委員会 12:30 解散

1.生産者の状況

- 島川 台風の影響が一番大事な時期と重なり、倒伏が生じた為稲刈りを早くしなくてはならず、結果的に青米が多くなってしまった。
- 下田 ヒエ取りを5～6回行なった。仕方がないが隣の田から種が入ってくる。収量は増えて良かった。
再来年から転換米分も出せるようになるので出荷量が増える予定です。
- 高丸 二等米という結果だったが、台風の影響が大きかったと思う。追熟が出来なかったようで、青米が多くなってしまった。鹿と猪の害があった。
猪はネットを登って超えて入って来ていた。ヒノヒカリに比べて丈が少し短く倒伏が少ない。来年もくまさんの輝きを作ろうと思う。
- 佐藤昭人 昨年が悪かったのが今年は豊作と言って良いだろう。ヒノヒカリは倒伏が多かったがくまさんの輝きは立っていて、穂の色もきれいだった。
穂数も多く30歩以上あった。輝きは8俵/反、ヒノヒカリ6俵/反。
ヒノヒカリよりイモチ病にも強いようだ。獣害はあまり無い。田の囲み方を小さくしている(獣の通り道を確保)。下は電柵で上には糸を張る。
- 佐藤真実 集落の稲刈をしていて昭人さんのくまさんの輝きが一番よく出来ていたと感じた。倒伏も少なかった。
来年はくまさんの輝きにしようと思う。倒伏しにくい米を作りたい。光合成を促してしっかりとセルロース形成を。

・外部米の仕入れについて

今年は現状では外部米の仕入れはしない。←断りの電話を入れました。

・焼酎製造について

販売価格は税込みで、43度が2750円、25度が1558円になります。

11月10日(木)に白米300kgを那須酒造さんにもっていきました。施設を見学させてもらい、杜氏(息子さん)と話もできて良かったです。
来年の3月には出来上がります。

・備蓄米について ・今年度末より開始したいと思います ←始めます！

2.2022年産米の予約注文の受注状況

おかげさまで会の方は量も金額も、GFは金額で昨年の予約実績を超えました！

3.今後の予定

- 11月26日(土) 収穫祭
- 12月7日(水) 米小袋作業(生産者:佐藤真実、消費者:藤吉)10:00～
- 12月14日(水) 米委員会(益城事務所2階)
- 12月29日(木) 年末合同配送 ※前日の豚汁作り
- 1月6日(金) 七草合同配送 ※前日の豚汁作り ※当日朝の七草パック作り

第39期 第2回 運営委員会だより

2022年11月9日 青年会館研修室 9:30~11:50

1.各委員の報告

- ・阿蘇配送の4件について、配送が手一杯の状態です。半日使ってしまうので配送を中止し、送りで対応。配送の多いA1のフォローをする。
- ・仕入れる商品の値上げもあり、会の手数料を上げるのか、配送の燃料代もかかっているの、バランスを取って考えていきたい。議論を重ねている。
- ・収穫祭について
雨の場合…事務所 コロナが増加しているので準備については様子を見ながら考えて行く。
収穫祭のお願い
13:00~1時間で交流会を行いたい。参加者をエリアのグループに分け、そこに生産者と運営委員に入ってもらい交流会を盛り上げてもらいたい。前日の9~10時、米糠ケーキ、野菜切りを高山農園で行うので、お手伝いお願いします。マルシェ出店は後日報告。
- ・6日にあいマルシェに嘉島で参加
- ・ケースに葉物が増えて来たが、少ない時は外から入れることが出来ないか？と事務所から相談があり、端境期には入れて行く事になる。世代交代が来ている。若手の生産者の生産力を伸ばして行く。新しい生産者を増やして行く事も考えていけない。

2.入退会について

9月 入会…4人 お試しは4人、ほとんどが入会に繋がっている。 退会…1人

3.農業支援基金の機械&設備費購入申請書と助成額について

[石脇さんからの申請について] 運用細則に則り、コンパクトバイナダー(機械&設備購入) 中古 30,000円
電気柵ドライブユニット&15wソーラーパネルセット(機械&設備購入) 獣害対策用 19,200円費用の2分の1(上限5万)とし承認されました。

4.実務への手当額と台風被害の見舞金について

[1.見舞金について]

提案に対して賛成

「被害を受けたという事実」に対する見舞 「修繕費にかかった費用のための見舞」の2段階措置に賛成

台風被害は申請無しの見舞金 金額…5,000円

今は、台風の被害があれば、生産者のグループラインで写真を確認して申請は出してもらっている。

[2.実務委員手当について]

実務委員から手当が時給としての働き方が妥当なのかはやや疑問と提案があり、15,000円(年間)の定額の方が良いと以前の形態に戻る形を取る事に決まった。交代した際に手当については変更して行く。

※東、南西、北のエリア分け

東…秋津、健軍、帯山、御領、水前寺、江津 北…大津、武蔵ヶ丘、杉並木、三軒町、菊池 南西…清水、壺川、花園、田崎、川尻、御船

※ 事務局よりお知らせです ※

考える会のホームページで、注文書のすべての内容が、毎週見れるようになりました。これまでの「週刊いのちと土」に加え、定例や特注の注文用紙、その他のチラシもカラー版で見ることができま。♡♡♡

📣 ホームページ担当職員の福岡さんより 📣

配送よりひと足早く見られるように毎週月曜日に必ず更新するように頑張ります！

なのでみなさんも月曜日にチェックしてカラーの注文書をじっくりご覧くださいね。😊

※ お家での注文時に、出先で出し忘れに気づいた時も、ホームページで注文書がチェックできるので、ネットからの注文もできますよ(ネット注文は当日の16時まで)。

公式ラインから見に行けます。📷 画像参照 📷 是非是非ご活用くださいね。😊 ♡



考える会
「公式ホームページ」

いのちと土を考える会 注文書

考える会
「公式LINE」

いのちと土を考える会 LINE

考える会
「ネット注文」

いのちと土を考える会 net注文

● 年末年始のおまかせ配送は下記の通りとなります

年末年始のお届け

「火曜コース」

年内最後・12/27(火)までお届けします

年始最初・1/6(金)からお届けします

次の配送は・1/10(火)です

「金曜コース」

年内最後・12/29(木)までお届けします

年始最初・1/6(金)からお届けします

12/29(木) : 火・金コース年末合同配送

1/6(金) : 火・金コース七草合同配送

1/10(火)・13(金) : 通常配送開始

事務局休み: 12/30(木)~1/4(火)

2023年 No.01-1

グループ名 組合員番号 組合員名 注文数合計

記入は赤など目立つ色でお願いします

火・金コース 1/6 (木) 七草合同配送

注文書回収

火コース 12/20 金コース 12/23

★野菜ケース(七草)		★島川さんの元気豚 冷凍		木次乳業(島根)の乳製品	
12	農産物ケース(小) 七草バック入り ※普通ケースはお休みです	1001	★元気豚ミックススライス250g×2 1241円	1451	バスチャライズ牛乳 1L 402円
		1018	★元気豚ミックススライス徳用250g×4 2411円	1452	ブランスイス牛乳 500ml 245円
※ミニケースにも七草バック入ります。		1005	★元気豚モモしゃぶ用250g667円限定	1453	ミルクコーヒー 1L 315円
		1006	★元気豚肩ロースしゃぶ用250g707円 限定	1454	ミルクコーヒー 500ml 178円
★高丸さん、吉田さんの卵		1014	★元気豚ミンチ 200g 435円	1455	プレーンヨーグルト400ml 332円
25	★卵パック 10個 445円	1015	★元気豚ミンチセット200g×2 850円	1456	奥出雲ヨーグルト90g×2 271円
27	★有精卵 6個 445円	1007	★元気豚モモブロック500g 1108円	1459	美楽ヨーグルト 90g 146円
★特注野菜		1007	★元気豚モモブロック500g 1178円	1465	赤玉チーズ 180g 1091円
101	★大根 1本 171円	1008	★元気豚バラブロック500g 1130円 限定	1466	カマンベールチーズ120g 1037円
114	じゃがいも 1kg 430円	1013	★元気豚とんかつ用300g 3枚 994円	1467	プロボローネチーズ380g 2052円
127	玉ねぎ(北海道産) 800g 319円	1010	★元気豚ロース生姜焼き用300g994円	1468	プロボローネピッコロ100g583円
131	★人参 500g 203円	★元気豚の加工品 冷凍		1469	モッツアレラチーズ100g518円
141	★里いも 1kg 430円	1305	★粗挽ウインナー110g(5本)503円	1471	ナチュラルスナッカー70g508円
151	★からいも 1kg 407円	1304	★粗挽ウインナーセット 110g×2 984円	1476	牧場のカスタードプリン100ml×2 454円
156	★紫からいも 1kg 407円	1306	★粗挽フランクフルト180g(3本入)814円 限定	1474	ミルクのプリン 80g×2 271円
163	★ごぼう 200g 171円	1307	★ちっちゃなウインナー 200g902円 限定	●神山鶏 冷凍	
165	★レンコン 400g 341円	1301	★ロースハムスライス100g527円	1715	神山鶏 もも 270g669円
180	★生姜 150g 235円	1308	★ロースハムスライスセット100g×2 1009円	1716	神山鶏 むね 210g391円
181	★お徳用生姜 500g 761円	1303	★ショルダーベーコンスライス100g490円 限定	1717	神山鶏 ささみ 250g550円
202	★青菜2束 283円	1302	★バラベーコンスライス100g490円 限定	1718	神山鶏 平肝(レバー)250g456円
237	★深ネギ 200g 141円	1309	★バラベーコンブロック200g959円 限定	1719	神山鶏 砂肝 250g456円
262	★ピワの生葉 10枚 207円	1311	★元気豚しゆーまい30g×6 691円	1720	神山鶏 手羽先 250g505円
268	★パクチー 50g 171円	1313	★元気豚肉まん 75g×2 427円	1721	神山鶏 手羽元 300g477円
287	★ディル 30g 226円	1314	★元気豚ハンバーグ120g×2 718円	1722	神山鶏 手羽中 250g515円
301	★キャベツ 1玉 259円			1723	神山鶏 ミンチ 200g524円
305	★白菜 1玉 259円			1724	神山鶏からあげセット(モ、ム)300g698円
644	★レモン 300g 287円 ▲	海産品 冷凍		1725	神山鶏 骨付きモ 2本(600g) 1234円
630	★スイーツpring 1kg430円	2101	開きアジ 2枚 360円 丸正水産	1727	神山鶏 骨付きももぶつ切り 300g 711円
703	★はれひめ 1kg 851円	2102	塩サバ 2~3枚 458円 丸正水産		
706	★はれひめB品 2kg 851円	2103	丸干し 350g前後 443円 丸正水産		
		2105	ちりめんじゃこ100g 556円 丸正水産	原料にこだわった味噌	
		2106	いりこ 150g 448円 丸正水産	3205	無農薬麦みそ2kg 1581円
(2022年産米)		バター、マーガリン		3204	無農薬玄米合わせみそ750g 1008円
★ゆうきスター米 数量限定		2001	北海道バター(加塩)150g 380円	3201	麦みそ(久保さんの無農薬裸麦)750g796円
92	★玄米(2022年産) 10kg 6016円	2004	北海道バター(無塩)150g 410円	3203	ハト麦みそ 650g930円 内田物産 九州
93	★玄米(2022年産) 5kg 3065円	2002	紅花ハイラスマーガリン180g346円	3202	★米みそ(島川さんの無農薬米)750g796円
94	★玄米(2022年産) 1kg 629円	3333	よつ葉のスキムミルク150g 271円		
95	★白米(2022年産) 10kg 6962円	北村きのご園			
96	★白米(2022年産) 5kg 3692円	3190	エリンギ 100g 135円		
97	★白米(2022年産) 1kg 755円	3191	えのき 100g 113円		
3092	★ゆうきスターの米ぬか 500g162円				

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

海産物		カレー、シチュー		農産加工品	
2044	阿波屋だし 8g×30 1944円 松合食品	3341	アショカのカレー粉 100g 535円	3124	胡参竹水煮たけのこ120g 293円
2018	おだし用かつお節粉末100g 475円	3344	中辛植物素材のカレー粉135g 448円	3193	(板)有機生いもこんにやく 250g 248円
2019	おだし用混合節粉末100g 415円	3345	辛口植物素材のカレー粉135g 448円	3127	有機生いも糸こんにやく 250g 268円
2007	塩ワカメ 500g 274円 冷蔵 天草本川海産	3343	甘口植物素材のカレー粉135g 448円	3194	有機生芋しらたき 200g 238円
2045	天然利尻こんぶ 40g 605円	3342	ハヤシルー115g×2 509円 日食	麺類	
2021	天然野菜昆布 100g 418円 道東産	3347	コーンシチューフレーク 180g 470円	3391	★乾うどん 200g 291円 久保さんの小麦粉
2022	花かつお削り 100g 442円 山川産	3346	植物素材のデミグラスソース135g 448円	3393	★徳用乾うどん 200g×5袋 1426円
2023	かつおパック (3g×4)×2 321円 枕崎産			3390	★そうめん 200g 291円 久保さんの小麦粉
2024	とろろ昆布 40g 278円 北海道産	調味料 (ソース、ドレッシング等)		3392	★徳用乾そうめん 200g×5袋 1426円
2025	かんてん雪椿(フレーク7g) 199円	3273	胡麻ドレ、ポン酢セット1209円	3362	くず切り 100g 378円
2027	干しサクラエビ 5g 562円 創健社	3274	焼肉のたれポン酢セット1069円	3365	国産はるさめ 100g 254円 金正食品
2028	乾燥めかぶ 110g 453円 天草本川海産	3285	ゆずごしょう 40g 309円	3366	ロングパスタ(スパゲッティ) 300g 416円
2029	あおさ 25g 462円 天草本川海産	3286	練りからしチューブ 49g 359円	3367	ショートパスタ(マカロニ) 300g 416円
2031	天草芽ひじき 27g 238円 天草本川海産	3287	生おろしわさびチューブ 40g 411円	3370	醤油らーめん3食 567円 創健社
塩・砂糖		3271	焼き肉のたれ 350g 617円 ヒカリ	3371	塩らーめん3食 567円 創健社
3213	はやさき水にがり 300cc 900円	3265	ウスターソース 360ml 421円 ヒカリ	3372	味噌らーめん3食 567円 創健社
3218	小さな海・天日塩 中粒 240g 508円	3275	中濃ソース 300ml 443円 創健社	3373	博多風らーめん3食 599円 創健社
3219	小さな海・釜炊き塩 小粒 240g 508円	3276	濃口ソース 300ml 443円 創健社	3374	新) 四川風らーめん3食 648円 創健社
3214	豊穰塩 500g 184円 オーストラリア天日塩	3280	オイスターソース 140g 427円	3368	長崎皿うどん 2食入り 356円 創健社
3215	豊穰塩 5kg 1188円 オーストラリア天日塩	3266	トマトケチャップ(大)チューブ 500g 562円	3384	4食入さくらの焼きそば 114g×4 734円
3210	はやさき天日塩 大粒 500g 900円	3267	トマトケチャップ(小)瓶 400g 463円	3325	のり佃煮(瓶) 95g 383円 創健社
3212	はやさき天日塩 小粒 250g 850円	3269	トマトピューレ 320g 356円	3304	しそワカメふりかけ(昆布入り) 35g 371円
3216	詰替用・粗挽き塩胡椒 150g 486円	3277	有精卵マヨネーズ/チューブ 300g 551円	3305	えびいりこふりかけ 40g 378円
3220	粗糖(きびさとう) 1kg 477円 白砂糖粉	3272	胡麻ドレッシング 390ml 751円	3326	ベニ花オイルのツナ缶 90g 464円
3223	てんさい糖(北海道産) 650g 509円			3327	さば味付け缶 190g 346円 創健社
松合食品のしょうゆ 他		小麦粉・雑穀・豆		3328	いわし味付け缶 100g 368円 創健社
3235	九州丸大豆醤油(大) 1.8L 1687円 松合	3047	★米粉(白米) 300g 416円 再開	3348	フリーズドライ味噌汁 5食 661円
3236	九州丸大豆醤油(小) 0.9L 1051円 松合	3048	★米粉(玄米) 300g 326円 再開	3349	フリーズドライ味噌汁(ほうれん草キャベツ) 5食 661円
3237	九州丸大豆醤油・淡口(小) 0.9L 1051円	3009	★小麦粉 500g 345円 福岡県・久保さん	料理酒	
3264	「くろ」つゆ 濃縮だし 400ml 619円 松合	3011	★強力粉 500g 345円 福岡県・久保さん	3810	特選・料理用自然酒 1800ml 2189円
3260	味の母(大) 1.8L 1966円 味の醸造	3270	国内産特別栽培・小豆(北海道) 200g 756円	3811	特選・料理用自然酒 720ml 996円
3261	味の母(小) 720ml 918円 味の醸造	3295	国産有機小豆(北海道) 200g 670円 限定 休	ワイン、自然酒、オーガニックビール	
3262	春夏秋冬うすいのだしの素 1L 1253円	3296	国産有機黒豆(北海道) 200g 675円	3823	井筒ワイン 赤甘口 720ml 1539円
3263	春夏秋冬だしの素 1L 1253円	3046	国産ひきわりハト麦 300g 663円 休	3824	井筒ワイン 白辛口 720ml 1539円
坂本製油の油 (圧搾一香搾り)		3311	パン粉 国産小麦粉100%使用 150g 211円	3825	井筒ワイン ロゼ 720ml 1686円
3240	なたね油(大) 1650g 2052円 坂本製油	3307	純白玉粉 150g 295円 秋田白玉	3826	井筒ワイン メルロー辛口 720ml 1939円
3241	なたね油(小) 825g 1188円 坂本製油	3309	片栗粉 200g 231円 桜井	3813	自然酒純米吟醸(小) 720ml 1806円
3242	なたねしらしめ油(大) 1650g 2052円	3310	よしの本葛 80g 605円 富士食品	3815	自然酒純米原酒(小) 720ml 1587円
3243	なたねしらしめ油(小) 825g 1188円	3096	★地大豆きなこ(みさお大豆) 100g 313円	3831	12缶サンオガニックビール 3205円
3244	胡麻油(大) 1650g 3996円 坂本製油	3070	地だいず(みさを大豆) 小粒 500g 661円	3832	24缶サンオガニックビール 6359円
3245	胡麻油(中) 660g 1944円 坂本製油	3314	有機いりごま・白 80g (エジプト産) 248円	3830	6缶サンオガニックビール 1616円
3246	胡麻油(小) 273g 972円 坂本製油	3315	有機いりごま・黒 80g (ボリビア産) 248円	9972	手土産ワイン用紙袋 ・1本用 84円
3247	紅花油 660g 1620円 坂本製油			9973	手土産ワイン用紙袋 ・2本用 157円
3249	山江村産えごま油 105g 2376円 堀内製油				
3278	有機EX-Vオリーブオイル 250ml 1458円				