

火曜コース 提出日 ⇒ 配送日
4/4 4/11

金曜コース 提出日 ⇒ 配送日
4/7 4/14

※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。

グローバル祭り！グローバル全品10円引き！



特別注文書(A4)でご注文ください

山のハム工房グローバルは、標高600mの静かな山の上にあります。1980年から無添加でのハム作りを続けてきています。化学調味料や発色剤は一切使用せず時間をかけて熟成させて、自然の旨みを引き出します。グローバルをいつも支えて下さる1人1人の思いが全部美味しさにつながっている商品たちです。



新商品「金時生姜シロップ」

幻の生姜と呼ばれる金時生姜を、無農薬・無化学肥料で栽培し、無添加にこだわって爽やかな香りと辛味に仕上げたシロップです。お湯や炭酸、ビールなどで4～5倍に割ってお楽しみください。
内容量：大200ml、小100ml
原材料：金時生姜（岐阜県産）、原糖（鹿児島産）、黒糖、有機レモン果汁

1399 金時生姜シロップ 大
200ml 1598円(税込) 10円引

1398 金時生姜シロップ 小
100ml 850円(税込) 10円引

次回未定

前回企画時の人気商品 No1 1369 あっさり料理用ベーコン
230g 1134円(税込) 10円引

No2 1372 バジルソーセージ
182g 810円(税込) 10円引

No3 1362 ウィンナーソーセージ
110g 583円(税込) 10円引

グローバルが大切にしていること

- 作り方・・・化学調味料、保存料、発色剤等は一切使用せず、時間をかけてじっくり熟成させ自然の旨みを引きだします
- 原料・・・非遺伝子組換え飼料(Non GMO)で育てた豚を使用しています。肥育期の豚には抗生物質は使用していません
- スモーク・・・昔ながらのだるまストーブで乾燥、加熱、燻煙を行います。燻煙には桜の生木を使っています。

もしものの時の為に「安全で美味しい防災食セット」



災害が発生する前に「食料備蓄」をしましょう！

「備蓄用の非常食が欲しいけど、添加物が心配・・・」 そんな声にお答えして作ったのが、「エコワン防災食セット」。保存料や着色料、うま味調味料を使わずに作っているので、非常時でも美味しいものを安心して食べたいという方におすすめです。

詳しくはカラーチラシを配布しています

特別注文書(A4)でご注文ください



缶詰も特価でのお届けです！

「今週のおすすめ」

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

特別注文書(A4)でご注文ください

5841 小倉ようかん(大)
400g 1268円(税込) 15円引

5840 小倉ようかん(小)
270g 918円(税込) 10円引

無添加、手づくり「卑弥呼醫院の麴」



機械は一切使わない。手で、肌で、体でお世話する、無添加、手づくりにこだわった卑弥呼の麴です。

次回は未定となっています。この機会にぜひ！

「創業は江戸時代後期」麴造りに使われる室蓋や石室は創業当時のまま。長い間使われてきた室蓋には、麴をおいしくするための菌が住み着き、麴をより深い味わいへと導いてくれます。

生活協同組合 熊本いのちと土を考える会

〒861-2241 熊本県上益城郡益城町宮園401

電話096-286-0460

FAX 096-286-0464

096-286-3966

http://www.syujiki-yasai.com/kangaeru/

メールアドレス kangaeru@crest.ocn.ne.jp



- ☞ 畑は相変わらず草ばかり。肥料も入れ損ねてばかり。だから野菜は全体的に小ぶり。あるいは草に覆われているので細め。だけど、うまい。スパルタだからか。家族も人参にしろ、ほうれん草にしろ、ブロッコリーにしろ、ヒトモジにしろ、ネギにしろ、うまいと食べてくれる。食卓の山盛りの野菜たちがパツと無くなるのは気持ちがいい。野菜を受け取ってくれる人たちも同じように喜んでくれると嬉しいです！

・・3/21 合志市・高山健也・・
- ☞ 雨ですね～。天気予報を見ると、しばらく雨マークが……。そんなに降りすぎないようにしてほしいですね。さて、先週まいた夏野菜。まだ芽が出ません……。そろそろ出てほしい所ですがどうなるか。心配ですが、きっと出てくれると信じて管理しております。畑の方は里芋を植える準備をしています。そして、今年はずいに電柵を張りました。ここ数年イノシシによる食害のため、からいものが1本もとれなかったの、今年こそはと。さ、もう冬も終わり、春本番。楽しんでやっついこうと思います。

・・3/21 大津町・山本瑞樹・・
- ☞ 夏野菜の芽が次々に出ています。トマトにナス、ピーマン。今年は遊びで、パプリカ、鷹の爪、ハバネロを蒔いてみました。しっかり芽を出してくれました。去年は、中玉トマトがうまく行かなかったの、今年は収穫までいけるといいですけど。皆さん、お楽しみに！

・・3/21 合志市・高山健也・・
- ☞ 3月も半ばに入って周りは菜の花が咲いていたりしてすっかり春の気温で過ごしやすくなってきました。少し前までは冷たい水で顔を洗ったりしていたのが、朝から快適で日中は動いていると薄着でいい位です。最近是人に自分のことを伝える場が多く、いつもと同じような生活パターンを繰り返していると、考える必要のないことまで考えさせられます。自分が今までどのように生きてきたのか、何をしたいのか、なぜ、どのように、誰に伝えたいのか等、色々とつつまれて自分自身を掘り下げるいい機会を与えてもらって楽しんでいます。

・・3/17 旭志町・新川幸宏・・

生産者だより(3/17 ラインメッセージより)

こんにちは ☺ KIKI MARKET GARDEN山本です ☺ すっかり春の陽気ですね ☺ 葉物たちはとう立ちして菜の花畑へと、香りと色で楽しみな季節です。(といいつつ、一気に出荷できない葉物になっちゃったー☹☹)ということなのですが☹☹)

苗ものの定植、夏野菜の種まき、からいもの苗作りのスタート、じゃがいもの定植を終えました。昨年、からいもの苗の植え付け後、ほこりだしたなーという頃にイノシシに荒らされてしまい、全滅してしまってとてもとても悲しい思いをしたので、今年からはとうとう電柵を設置する事にしました。(それまではどうにか回避していたのですが☹)

ためにじゃがいも畑に設置してみました ☺ これで予行練習バッチリ ☺ ☺ 今年からはからいものががんばるぞー!!と農園長がしております ☺ ☺

📷2枚目の写真は、種まきの横にて、水着で泥んこ遊びを堪能するお子たちです ☺

配送者だより



- ◇ みなさんこんにちは！

我が家では、WBC(野球)が大変盛り上がりしております。今日は日本VSメキシコがもうすぐ始まるので私もちょっと気になりながらの配送となります。家では先日札幌に旅立った娘が卒業式の為に帰って来ており、母娘二人で歓声を大いにあげながら楽しい時間を過ごすことでしょう。平和でなによりです。

今日はあいにくの雨ですが、祝日なので車も少なくスイスイ行けるといいなと思います。

今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！

・・3/21 A3・A4・B2 福岡恵士・・
- ◇ こんにちは。配送担当の村上です。

今週は雨が続くようで、まさに菜種梅雨といった風情となりそうです。桜も開花したようで、雨で散るのが早くなりはいらないかと心配しています。また、これからの3ヶ月は例年よりも暖かくなるらしく、皆様も熱中症など気を付けてお過ごし下さい。

今日は祝日です。あいにくのお天気ですが、気温は過ごしやすく、ゆっくりと過ごされるのもよいかと思います。皆様それぞれに有意義に過ごされて下さい。

・・3/14 A1・B1コース 村上 卓・・

～行事予定～

・米作業	： 4月 5日(水) 10:00～事務所米倉庫	・運営委員会	： 4月 12日(水) 9:30～ 熊本市青年会館
・取扱検討委員会	： 4月12日(水) 10:00～ 事務所	・米委員会	： 4月 12日(水) 10:00～事務所

野菜・果物だより

大津町・古庄さんから春大根のお届けが始まりました！

「大根とワカメの梅肉和え」

「材料」 大根 すりごま ワカメ 梅干し みりん

- ① 梅干しのタネを取り除き、つぶす。
- ② ①にすりごま、みりんを入れてよく混ぜ合わせる。
- ③ 大根は千切り、わかめは適当に切る。
- ④ ③の大根とわかめを②で和える。

「菜っぱのおろし和え」

「材料」 大根 菜っぱ わかめ 醤油 みりん

- ① 大根はすりおろす。菜っぱは湯がいて2cmに切り水気をしぼる。わかめはもどしておく。
 - ② 大根おろしと菜っぱ、わかめを混ぜ、醤油とみりん少々で和える。
- ※ チリメンを加えてもよい。

京都使い捨て時代を考える会 安全農産供給センター「新版 野菜はともだち」より

御領ブロックAさんに教えていただきました

「生姜粉末の作り方」

- ① 土をきれいに落とす(皮はそのまま)生姜を繊維に沿って薄くスライスする。
- ② カラカラになるまでざるに干す。
- ③ すり鉢で粉末にする。

※ 一年間保存して夏場などの生姜の無い時期に使うそうです。お試しください。

「生姜ご飯」

「材料」 お米・3合 生姜・50gくらい 人参・30g
春夏秋冬だしの素・大さじ3 塩・少々

- ① 生姜は千切り、人参はみじん切りにする。
- ② お米に春夏秋冬だしの素(大3)+水を入れて、塩少々を加え、生姜、人参を入れて炊く。

「辛煮生姜」

「材料」 生姜・50g 醤油・大さじ2と1/2 酒・大さじ2と1/2

生姜はきたないところだけ皮をむき、マッチの軸より細い程度の千切りにする。それを鍋に入れ、醤油、酒を入れて弱火にかけ、時々混ぜながら煮汁がすっかりなくなるまで煮つめて皿にとりさます。

※酒の肴、お茶漬け、お弁当のおかず、焼き魚のあしらいなどによい。

食べもの通信 ● 2023.03

花見はやがて、町人も参加

いしながら踊りました。
そうをお供えし、一緒に大笑
祈りました。神様に酒とごち
で花の下に入り、秋の豊作を
証しであり、村人たちは総出
開花は稲の神様が降臨した
作と関係があります。

乙女)*、サツキ(五月、田植え
の月)というように、すべて稲
作と関係があります。

サナエ(早苗)、サオトメ(早
乙女)*、サツキ(五月、田植え
の月)というように、すべて稲
作と関係があります。

サクラの「サ」は田の神、稲
の神を表す古語。「クラ」は神座
という意味。つまり、サクラと
いうのは神様の「よりしる(神
の宿るところ)」なのです。

サクラの「サ」は田の神
神様と一緒に大笑い

かもしれません。
さを保つうえで役に立ったの
ラポンが多く、老化を防ぎ、若
ホルモンに似た働き of イソフ
含まれる必須アミノ酸や女性
豆腐には大豆たんぱく質に
しながら並んでいました。

豆見のごちそうで、若い娘
さんたちに人気があったのが、
甘いシヨウガみそやサンショ
ウみそを塗って、軽く焼いた
豆腐でんがく。食べると美人
になると評判になり、豆腐で
んがく屋がよい香りの煙を出
しながら並んでいました。

甘いシヨウガみそや
サンショウみそを塗って

でしよう。
自然信仰の表れといってよい
補強するという、古代以来の
の霊気を受け止め、生命力を
日本人の花見の特徴は、満開
なり、現在まで続いています。

花見の豆腐でんがく大人気
食文化史研究家・未来農食研究会会長 永山久夫
談義 75
まね物語編 ③



* 田植え働きをする若い女性

今週のスポット品

電気やガス、水道などのライフラインが止まった場合に備えて、普段から飲料水や保存の効く食料などを備蓄しておきましょう。

防災備蓄品セール！

3370	醤油らーめん	3食	567円	➔ 10円引
3371	塩らーめん	3食	567円	➔ 10円引
3372	味噌らーめん	3食	567円	➔ 10円引
3373	博多風らーめん	3食	599円	➔ 10円引
3374	四川風らーめん	3食	648円	➔ 10円引
3368	長崎皿うどん	2食入り	356円	➔ 5円引
3384	4食さくらの焼きそば	114g×4	734円	➔ 10円引

3325	のり佃煮(瓶)	95g	383円	➔ 5円引
3304	しそワカメふりかけ	35g	371円	➔ 5円引
3305	えびいりこふりかけ	40g	421円	➔ 5円引
3326	ベニ花オイルのツナ缶	90g	464円	➔ 5円引
3327	さば味付け缶	190g	346円	➔ 5円引
3328	いわし味付け缶	100g	368円	➔ 5円引
3348	フリーズドライ味噌汁	5食	661円	➔ 10円引
3349	フリーズドライ味噌汁(ほうれん草とキャベツ)	5食	661円	➔ 10円引

◆錦屋「ようかん」より

5840	小倉ようかん(小)	270g	918円	➔ 10円引
-------------	-----------	------	------	--------

5841	小倉ようかん(大)	400g	1268円	➔ 15円引
-------------	-----------	------	-------	--------

今週のスポット品

◆特注品 山のハム工房「ゴーバル」 全商品 10円引き！



ゴーバルより「金時生姜シロップ」新発売！



希少性の高い金時生姜を無農薬・無化学肥料で自家栽培し、無添加にこだわって手作りされた自家製シロップです。お湯や炭酸、ビールなどで4～5倍に割ってお楽しみください。
原材料：金時生姜(岐阜県産)、原糖(鹿児島産)、黒糖、有機レモン果汁

♥私のお気に入り商品

台所ネーム leaf mom

ゴーバルのバジルソーセージが大好きなのですが、その中身がカントリーチョップなのです！！この前知りました^^；
ねぎ、おから、卵(いらないかも?)を足してハンバーグにしました。簡単で美味しい。パンに塗って焼くというのもやってみたいです♡

♥私のお気に入り商品

イニシャル N

内田物産さんの「塩麴手作りセット」を愛用しています。
塩も麴も入っているので、水を入れて常温で1日1回混ぜるだけ！1週間ほどで出来上がります。あとは冷蔵庫保管。
出来上がった塩麴は生のお肉や魚に漬けておくとおいしくなります。

今週の特注品

..4/18..21届け..

☆エコワン「防災特集」

「もしもの時」食料は入手困難になります！備えて安心、非常時でも安全な食事ができる防災食ローリングストックセット。

☆ヘルスコガ「硝酸態窒素ゼロの天然水」

悠久の時をかけて磨かれた、自然の力が漲る活きた天然ミネラル水「リセットタイム」と赤ちゃんから妊婦さん、そしてペット、家族みんなにやさしい天然水「かぞく想いの天然水」。1箱単位の注文となります。

☆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ときに、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。

☆山のハム工房「ゴーバル」

ゴーバルの製品は化学調味料、保存料、発色剤などは一切使用せず、時間をかけてじっくり熟成させて自然の旨みを引き出します。

☆内田物産「卑弥呼醫院麴」

卑弥呼味噌の味の特徴は、なんといっても、麴の奥深さにあります。江戸時代後期、酒造所時代からひたすら繰り返されてきた「麴づくり」。たっぷりの時間をかけて、肌で、体で育てる伝統的な製法は、今でも受け継がれています。

☆第三世界ショップ「チョコレートセール企画」

今季のチョコレート最終企画となります。
特価でのお届けしますのでご利用ください。

創健社 ベに花一番のオーツナ 90g(固形量70g)

- 旬(6月頃)にとれた「びん長まぐろ」だけを選び、オレイン酸77%(脂肪酸中)含むヘルシーなべに花一番油に漬け込みました。
- 原料のびん長まぐろは、ホワイトミートと呼ばれる上級品で、くせのない上品な味はどなたにも好まれます。
- フレックタイプではなく、かたまり肉をパックした贅沢な固形タイプです。
- サラダを始め、サンドイッチ、カレー、ハンバーグ、スパゲッティ、ピラフ、オムレツ、炊き込みごはん、コロッケ、ピザ、まきずし、オードブル等各种お料理に幅広くお使い頂けます。
- 化学調味料を始め、合成食品添加物は加えておりません。

【原材料】

びん長まぐろ(日本太平洋中部)、
べに花油(アメリカ又はメキシコ)、
食塩(メキシコ、徳島)



9:15 受付 古庄廣美 平丸えり

9:30 開会 進行：永田 健 書記：江副壽子 甲元尚美

○理事長あいさつ

高山健也

「組合員のつどい」の開催は3年ぶりで、アカデミックな内容にとの提案もあり、最近は価格、作付けについての提案、検討の他にミニ講演会、持ち寄り料理会等の内容で開催され、生産者と消費者の組合員同志お互いを知ることが大切にされてきた。但し会食は食中毒への懸念から、又コロナ感染への懸念から一同に集う「つどい」ができなかった。「正直野菜」について、有機認証されていなくても私たちは正直に何も使わず、誠実に野菜を作っています。それが「正直野菜」のネーミングであると思っている。それが「つどい」の中で伝わればいいのかなと思っている。

○取扱商品検討委員長あいさつ

島川和也

「よむつどい」（紙面）での意見交換をさせていただいたが、直接顔を合わせて意見交換できることが大切と思っている。最近はコロナだけでなく、ウクライナ問題、為替、穀物や肥料の価格高騰など生産現場にも混乱を招いている。生産者会でも今の状況に応じた値上げで苦しい決断となった。消費者の台所の状況も思うと、負担を招いていることに生産者として苦しい胸の内だが、本田さんから価格、量目の提案があるので、意見交換を通して今の苦しい状況を乗り越えていけたら。今日の「つどい」が有意義で前進するための一歩となるよう願っている。

○野菜作付計画・規格・価格変更について 本田泰晴

※資料『価格量目変更』

「カラー大根」初めて作ったのでケースに入ったことがなかった。カブと同価格で。「ニラ」黄変しやすく、選別が大変なため。「柑橘」果樹はたくさんの肥料が必要。肥料の価格が高騰している。「ハーブ」収穫に手間がかかる。ケースに入れると使えない人がいるので特注になる。ディル・ミント・ビーツは初めて。「加工品」11月の農産物値上げに反映していなかったため、今回10%の値上げになった。「肥料」米ぬかが流通しなくなり、価格が高くなった。

その他、報告

「大根」基本は700gだが、500gでの出荷は端境期や寒波の影響等がある時に。「蓮根」隔週でケースに入っていたが、隔週ケースを取っている人は続けて入ったり、入らなかったりする。今後は2週連続1週休みのパターンで変則的に入れることも。「柑橘」特注ではなくケースに入る場合はケース価格の上限をオーバーすること。

アンケートをありがとうございます。生産者会で取り組めるものは対応したい。泥つきの野菜は洗って出荷してほしい、野菜の品目の量が多いとの意見があるが、生産者会で取り組めるものは対応したい。ケース数300を目標に、全体の共通認識にしたい。

○質疑応答

(F) グループの若い人が、子供が弁当の蓮根がおいしいと言ったことがきっかけでケースを隔週取ることに。勉強だけでなく食べ物の大切さを伝えるタイミングも必要。

(K) アンケートで沢山の意見が出ている。ブロック会、委員会など色々なところで話題にできたら良い。

(E) 隔週野菜について詳しく教えて。→(永田) ケースに隔週で入れていたものを(蓮根、ゴボウ、サツマイモ、じゃがいも、玉ねぎ等) 隔週で取っている人のこともふまえて不規則に入れることも検討したい。

泥つきについて

(T)「野菜を洗って出荷を」との意見があるが、保存面からも泥つきの方を希望する人もいる。このことはもっと多くの消費者の意見を聞いてから慎重に決めてほしい。

(I) 希望するのは大勢なのか一部の人の声なのか。アンケートの声を具現化するときは、色々なことを配慮して決めてほしい。

(I) 泥つきの方が安心して使えるが、霜などで傷みやすい場合もある。加減を判断してほしい。

(F) 里芋を掘ってすぐビニールに入れると水分が多くて傷みやすいので、少し乾してから袋に入れてほしい。→ (永田) 根菜類に関しては、届いた野菜の状態を見て、湿っているようだったら、袋から出して乾かして頂けるとありがたいです。

(本田) 洗わなくてもいいが、泥はできるだけ取ってほしいについては、生産者会で話します。

(高山) 泥つきの理由は生産者にも事情がある。早めにとると里芋が赤くなってしまうことがある。

野菜ケース使い切りについて

(高山) 考える会はケース野菜が主力ということを若い人に伝える。一般的なレシピ本は料理が先だからまず食材を揃えることから始まる。会の野菜は、届いた物で何を作るか、発想がぜんぜん違う。食材にあった料理法を消費者に如何に伝えるか。生産者、消費者に関わらず必要。

(K) 野菜ケースの残りはスープにすると良いとよく言われる。

(K) 以前竹熊夫人に「ケースの野菜の顔を見て料理を決めるのはクリエイティブなこと」と言われた。野菜は煮る、蒸す、炒めるで使えるので捨てる場所がない。皆さんレシピに拘らず色々実験してみられては。

(本田) 料理会のような企画がもう少しできると良い。

○農業支援基金より

江副壽子

2月と8月に農業支援基金のお願いを案内している。平成6年に冷夏でお米が収穫できなかった時に発足。災害時の生産者の被害の一部、出産（第一子）のお祝い金、冠婚葬祭、J A S 認証の補助、研修費用の一部、怪我や病気見舞い、新規就農祝い、援農の交通費等に使われる。生産者からの申請が原則だが、台風被害については申請とは関係なくお出しする。

○運営委員会より

他谷絵巳

委員会には毎月 25 人位が出席。「しらせる」「つなげる」「まなぶ」を立ち上げて、委員会の半分はチームに分かれて活動・運営企画を考えています。「しらせる」チームは会の事をいろいろ知らせる活動をしていて、プレ40周年のイベントの企画や不定期だが新聞発行の紙面づくりを考えている。「つなげる」チームは高菜折り、「まなぶ」チームはシイタケの駒打ち体験。どのチームもブロック活動をどうしていくか、会の活動をどうしていくか、野菜のケースの問題とかも話し合って盛り上げていきたい。

○米委員会より

高丸和彦

2月に米のキャンペーンを行い米生産者が配送時にタスキをかけて回った。米の注文が増えてほしい。昨年は豊作だったので備蓄米 30 kg/20 袋あるが、それをどうするかは議論が必要。かつて冷害の時、一般ではタイ米を輸入したが、外国を当てにしないで自分たちで備蓄することが大事。穀類は保存が効く、麦と比べて可食部が多いというのも米の魅力。焼酎が4月にはでき上がるので、予約をよろしく。

○生産者ミニ講演『考える会と私』

石脇祐介

考える会との繋がりとは18年位。生まれ育ちは大阪で熊本とは縁故もなかった。母親と一度畑に行った記憶があるのみ。25歳の頃会社勤めに適応できず、親の知り合いで枚方でも医療活動をされていた橋本行生先生に相談し、農業を勧められた。熊本では自給自足的な生活をされている人のところで1年弱生活し、当時は新鮮でおもしろく感じた。土いじりは好きで野菜が新鮮でおいしかったのが農的生活の原点になった。その後大津で独り暮らしを始め古庄さんと出会い、初めてプロの農業者に出会った思いがした。配送で2年、事務所の職員として10年勤め、土曜出勤も当たり前で忙しかった。生産者とは配送で顔なじみもできたが、まだ世代交代が始まる前の時期だった。

高丸さんの勧めで御船に畑を借り、念願の一戸建ての家に住んでいる。周辺の過疎化が進んでいるが良い所だ。

生産者の代替わりもあり自分も本格的に農業をやりたいと2017年に中山間地での農業に取り組み、最近少しずつ生産できるようになった。考える会の生産者は少量多品目で年間40品目位作っている。ベテランは倍位で「考える会ってすごいな!」と思っている。生産者、事務所、消費者の関係のバランスが良く「黄金のトライアングル」だと思う。関係が良ければ元気が出る。50年60年と提携を続けていけば魅力ある会になるだろう。生産者として微力だが力になればと思う。

○消費者ミニ講演会『野生動物による農業被害を減らすには』 渡辺優美

電気柵や罠などを用いた防除策ではなく、動物好きからの視点で考えてみたい。

北海道の大学で野生動物の調査研究を学んだ。在来種の鹿、猪、猿、狸は生態系のバランスを保っている。九州5件で55万頭いて年間12万頭駆除しているが、農業被害は減っていない。捕獲したところの森林被害は減っている。一部地域での捕獲に偏りがちだが、地域ごとの捕獲が必要だ。狩猟者が増えないのは免許取得のハードルが高いこと、鹿や猪は人間の動きを学習している等も影響している。最近「特定外来生物」に指定されているアライグマが急速に増えているが、指定された動物は免許がなくても駆除できる。考える会のいなかもんクラブでは高丸さん、本田さんが免許を持ち、猪の捕獲、解体、調理を行うことができる。農業従事者・狩猟者・動物調査者・協力者・消費者・発信者の存在が必要。モデル化における課題は公的機関との連携ができるかどうかだ。

熊本でも10年前御船高校の防犯カメラに映り、最近増えているアライグマは凶暴、感染症発症の心配がある。行政の取り組みは緩い。アライグマは手先が器用なので、専用トラップ（ペットボトルと麻ひもで開新高校生徒が作った）を木などに吊るし、ピーナッツなどを入れ、食べられたら「近くにいます」証明になるので、試してみてもいい。狸は中の餌を取れないがアライグマは取れる。地域ごとの捕獲は農業被害の減少に有効だ。

11:10 意見交換

(高山) ピーナッツの事はわなですか？

(渡辺) わなではありません。「特定外来種」なので、いることが証明できれば良い。

(高山) 組合員さんにも知ってもらい、方法を提案していただければ協力してくださる方もいると思う。

(渡辺) 作り方と説明書がある。食べられた痕跡があれば、証明になり、処分できる。

(六嘉) アライグマは昔「ラスカル」のイメージが先行してペットとして飼っていたのが、飼いきれなくなり野外に放置してしまっていて今みたいになっている。人間の都合で里山が荒らされている。

(高丸) 最近アナグマが増えて被害が出ている。ニワトリを食べるキツネは見かけない。

(渡辺) 立田山ではウサギを見かけなくなり、キツネが増えていて猪も見かける。

○生産者自己紹介

(高山陽子)先週はイベントを3回催した。ケース野菜を使った本に載っていないレシピ、小さな料理会がこの会の野菜を使いこなすのに必要。ベテランと若い人との知識の共有が大切と思う。

(高山健也)麴、みそ、キムチ作りのイベントにかまけた。麴作りのプロセスを見直したので質が向上した。

(石脇祐介) 住んでいる御船七滝は標高 250m で予想外の寒さに今更ながら驚いている。鹿などの被害の対策は個人では大変。出来るだけネット張ったり、電柵したりはしたい。

(新川幸宏) 昨年から心理学を勉強し自分に向いていると思う。2月で50歳に。毎月講演活動で大阪に行き、畑の作業がおろそかになっている。

(佐藤昭人) 野菜が終了するが、椎茸の原木の駒打ち体験イベントを3/26にするので是非参加を！

(高丸和彦) 筍が表年なので期待しているが筍が生えてこない。夏に雨が少ないのが影響しているのか？

(古庄廣美) 大津は年間を通し野菜を作れる場所。世代交代が間近だが「論より証拠」元気な姿を皆様に見せたい。

(田上・新規生産者) 6年前新規就農。農大の時古庄農園で研修し有機農業を習った。有機野菜を作り出荷したが、他の野菜と特に区別されなかった。古庄さんを通じて考える会を知り、出荷できることになった。よろしくお願いします。→(本田) 考える会の生産者は、経営・運営・配送をしながら野菜を作っていかなければならない。1年間お試し生産者として経験後、会の生産者に。つどいの後、畑の視察、出荷希望を聞いて野菜ケースに入れる。

(島川和也) 田んぼにはキツネ、狸、からす、タカが来るので電柵、テグス対策をしている。養豚場の穴熊被害。豚コレラ対策のフェンスをはったが中に入る。堆肥を外に山にしてビニールを張っているが穴を開ける。ハクビシンは大量の糞を残す。野生動物とのつき合いは大変！3/25 は高菜折り、6/10 はアイガモの放鳥を予定している。

(本田泰晴) 寒波でミニカリフラワーが傷んで除き、1500株の内1/3位出荷できた。

(村上 卓・新規配送担当) 3ヶ月位になる。今後も皆さんに近づけるよう頑張りたい。

○11:45 閉会

注文記入表・ハート送り便

◇この注文記入表は毎週の注文にお使いいただけます。

◇その他、この注文用紙を使って、家族・友人などへ会の商品を直接発送することもできます(ハート送り便)。荷造りは事務所でを行いますのでとても便利です！！

◇提出〆切 ☆火コースは木曜日のAM10時まで ☆金コースは月曜日のAM10時まで

TEL 096-286-0460

FAX 096-286-0464

月 日 配送分 (提出日)

コース	グループ名	組合員番号	組合員名	注文数	
商品コード	商品名	数	商品コード	商品名	数
11	農産物ケース 普通				
12	農産物ケース 小				
25	卵パック 10個・追加分				
27	有精卵パック6個・追加分				

●お届け先●

〒

◎住所

◎TEL

◎名前

※送料は下記を参照ください。ただし、クール料金は別途料金がかかります。

※冷凍品の注文を頂いた場合、別箱になり、2ヶ口の取り扱いとなります。

※リサイクル箱で梱包します。新しい箱を希望される場合は別途100円必要です。

120サイズまでの送料(税込金額) ※140サイズは+220円(沖縄を除く)

九州(県内含む)	935円	北陸地方	1430円
四国地方	1210円	関東・信越地方	1540円
中国地方	1100円	東北地方	1760円
関西地方	1210円	北海道	2640円
中部地方	1430円	沖縄	2860円

クール料金(15kgまで)

80サイズまで	+231円
100サイズまで	+341円
120サイズまで	+671円

令和 年 月 日 提出

♥台所からのメッセージ♥



同じ仲間である組合員（生産者・消費者）へ、
『私の声』届けてみましょう！！

イベントの感想や日頃の思いなど

☆組合員名（ ）

＊『いのちと土』への掲載時の紹介について、以下よりお選びください。

☐実名 ☐イニシャル ☐台所ネーム（ ）

オススメの商品や料理方法など

商品などについての疑問など



野菜が傷んで
いたなど

野菜の名前（ ） 配送日（ ）
傷みの状況（ ）
傷みの範囲（ ☐全部 ☐1/2 ☐1/3 ☐1/4 ☐その他 ）

◎野菜が傷んでいたらご連絡ください。

・受付日 月 日

◎傷んでいた場合のメッセージは、次の配送日（一週間後）までに必ず
ご提出ください。代引き処理をし、翌週の明細書に記載させていただきます。
（電話・FAXも一週間以内の連絡をお願いします。）

・担当（ ）

2023年 15-①

配送日			火コース 4/11			金コース 4/14			注文書回収			金コース 4/7						記入は赤など目立つ色でお願いします			※部材のうちにも生産者の農産物や、てんさい糖料に作られたオリジナル商品です																			
考える会生産者の農産不使用野菜！ ★農産物ケース				2022年産★ゆうきスター米				松下かまぼこ(天草)の練り製品				●神山鶏 冷凍				バター、マーガリン				塩・砂糖																				
				92	★玄米(2022年産)	10k	g	6016円		1431	ちくわ	50g	×3	370円		1715	神山鶏	もも	270g	669円		2001	北海道バター(加塩)	150g	402円		3213	はやさき水にがり	300cc	900円										
11	農産物ケース	普通		93	★玄米(2022年産)	5k	g	3065円		1432	ヤサイチギリ天	150g	370円		1716	神山鶏	むね	210g	391円		2004	北海道バター(無塩)	150g	431円		3218	小さな海・天日塩	中粒240g	508円											
12	農産物ケース	小		94	★玄米(2022年産)	1k	g	629円		1433	地魚(ジャコ)丸天	50g	×3	375円		1717	神山鶏	ささみ	250g	550円		2002	紅花ハイブラスマーガリン	180g	346円		3219	小さな海・釜炊き塩	小粒240g	508円										
NonGMO飼料を与えています ★高丸さん、吉田さんの卵				95	★白米(2022年産)	10k	g	6962円		1434	ごぼう丸天	50g	×3	375円		1718	神山鶏	平肝(レバー)	250g	456円		3333	よつ葉のスキムミルク	150g	311円		3214	豊稜塩500g	184円	オーストラリア天日塩										
				96	★白米(2022年産)	5k	g	3692円		1435	野菜丸天	50g	×3	375円		1719	神山鶏	砂肝	250g	456円		海産品 冷凍				3215	豊稜塩5kg	1188円	オーストラリア天日塩											
25	★卵パック	10個	445円	97	★白米(2022年産)	1k	g	755円		1436	イカ下足丸天	50g	×3	375円		1720	神山鶏	手羽先	250g	505円		2101	開きアジ	2枚	450円	丸正水産		3210	はやさき天日塩	大粒500g	900円									
27	★有精卵	6個	445円	3092	★ゆうきスターの米ぬか	500g	162円		1437	たこ丸天	50g	×3	375円		1721	神山鶏	手羽元	300g	477円		2102	塩サバ	2〜3枚	540円	丸正水産		3212	はやさき天日塩	小粒250g	850円										
★特注野菜				★ゆうきスターの米麺(高丸さん・高山さん)				1430				地魚かまぼこ(天領)140g				748円		1722	神山鶏	手羽中	250g	515円		2103	丸干し	350g	前後	499円	丸正水産		3216	詰替用・粗挽き塩胡椒	150g	486円						
※B品が不足した時はA品をお届けします				3168	★ゆうきスター米の米麺(冷凍)200g			359円		森ノリノ(菊池)の農園納豆				1723				神山鶏	ミンチ	200g	524円		2105	ちりめんじゃこ	100g	747円	丸正水産	休	3220	粗糖(きびさとう)	1kg	477円	数量限定							
※▲の野菜は欠品の可能性あります				3165	★ゆうきスター米の米麺(冷凍)500g			814円						1724				神山鶏	からあげセット(もも、ムネ)	300g	698円		2106	いりこ	150g	540円	丸正水産		3222	純黒糖粉(喜界島産)	250g	572円								
101	★大根	1本	171円	★ゆうきスターの米麺				1420	板納豆			海想う	80g	301円		1725	神山鶏	骨付きもも	2本(600g)	1234円		海産物			3223	てんさい糖(北海道産)			650g	509円										
108	★紫じゃがいも	500g	264円	3397	★焙煎玄米麺(太麺)100g			324円		1421	パック納豆			海想う	40g	×2	301円		1727	神山鶏	骨付きもも	ぶつ切り	300g	711円		2044	阿波屋だし			8g	×30	1944円	松合食品	松合食品のしょうゆ 他						
116	じゃが芋	北海道産他	800g	3396	★白米麺			100g	324円		1422	中粒納豆			山笑う	40g	×2	320円		組合員さんが国産小麦で作ってます 麦の穂のパン				2018	おだし用かつお節粉末			100g	532円		3235	九州丸大豆醤油(大)1.8L			1687円	松合				
119	★新玉ねぎ	1kg	303円	★ニンニクの芽ペースト(いなかもん倶楽部)				冷凍もち 数量限定				2019				おだし用混合節粉末			100g	488円		3236	九州丸大豆醤油(小)0.9L			1051円	松合													
130	★人参	400g	203円	3166	★ニンニクの芽ペースト(大)180g			775円	休	3150	★西山さんのよもぎもち(冷凍)500g			1029円		1510	食パン			1斤	513円		2007	塩ワカメ			500g	274円	冷蔵	天草本川海産		3237	九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L			1051円				
146	★里いも	1kg	511円	3167	★ニンニクの芽ペースト(小)90g			472円							1511	ロールパン			6個	513円		2045	天然利尻こんぶ			40g	605円		3259	たまこココロ			150ml	314円	松合					
147	★里いもB品	2kg	511円	考える会オリジナル もち米、雑穀											1527	人参パンズ			5個	532円		2046	早煮こんぶ			27g	302円		3264	「くろ」つゆ 濃縮だし			400ml	619円	松合					
151	★からいも	1kg	407円	3052	★もち米(白米)1kg			792円		★高山さんのオリジナル加工品					1534	フロマージュ			1個	586円		2022	花かつお削り			100g	442円	山川産		3289	まるやか旨酢			4レ	400ml	589円				
152	★からいもB品	2kg	407円	3053	★もち米(玄米)1kg			720円		3090	★高山さんの炒りピーナッツ			75g	400円		1535	プチチーズ			3個	351円		2023	かつおパック(3g×4)×2			391円	枕崎産		3260	味の母(大)1.8L			1966円	味のー醸造				
179	★菊芋	500g	474円	3012	★押し麦	500g	539円	福岡・久保さん	休	豆腐・あげ類(内田安喜商店)					1514	ミルクサンド			2個	298円		2024	とろろ昆布			40g	278円	北海道産		3261	味の母(小)720ml			918円	味のー醸造					
180	★生姜	150g	235円	3062	★島川さんの黒米			150g	339円		1414	ひのくに地豆腐			木綿140g	×2	168円		1544	クレシロール(くるみ・レーズン・シナモン)2個			416円		2025	かんてん雪椿(フレーク7g)			199円		3262	春夏秋冬うすいろだしの素			1L	1253円				
181	★お徳用生姜	500g	761円	NonGMO飼料を与えています ★島川さんの元気豚 冷凍					1415	ひのくに地豆腐			絹	140g	×2	168円		NonGMO飼料を与えています 木次乳業(島根)の乳製品					2027	干しサクラエビ			5g	562円	創健社		3263	春夏秋冬だしの素			1L	1253円				
202	★青菜2束	283円							1418	木綿豆腐			400g	180円							2028	乾燥めかぶ			110g	453円	天草本川海産		お酢 他											
262	★ビワの生葉	10枚	207円	1001	★元気豚ミックススライス250g			×2	1241円		1419	絹豆腐			350g	180円		1451	パステチャライズ牛乳			1L	402円		2029	あおさ			25g	462円	天草本川海産		3251	玄米酢(小)0.9L			1574円	松合食品		
664	★甘夏	2kg	518円	1018	★元気豚ミックススライス徳用250g			×4	2411円		1410	豆乳			500ml	335円		1452	フランスイス牛乳			500ml	245円		2031	天草芽ひじき27g			238円	天草本川海産		3252	富士酢(大)1.8L			2160円	飯尾醸造	限定		
663	★甘夏B品	4kg	518円	1002	★元気豚バラスライス250g			×2	1131円	限定	1411	寿しアゲ			20g	×5枚	216円		1453	ミルクコーヒー			1L	315円									3253	富士酢(小)0.9L			1296円	飯尾醸造	限定	
				1005	★元気豚モモしゃぶ用250g			667円		1412	生アゲ			50g	×1枚	118円		1454	ミルクコーヒー			500ml	178円		原料にこだわった 味噌			3255	富士すし酢			360ml	756円	無農薬原料						
				1006	★元気豚肩ロースしゃぶ用250g			707円		1413	きぬ厚アゲ			220g	168円		1455	ブレーンヨーグルト			400ml	332円		3205	無農薬麦みそ2kg			1581円		3256	りんご酢			600ml	648円	日食				
				1014	★元気豚ミンチ			200g	435円		1417	手にぎりがんも			1枚	148円		1456	奥出雲ヨーグルト			90g	×2	271円		3204	無農薬玄米合わせみそ750g			1008円		3258	ゆずポン酢			300ml	473円	丸島醤油		
				1015	★元気豚ミンチセット200g			×2	850円		★元気豚の加工品 冷凍					1459	美楽ヨーグルト			90g	146円		3201	麦みそ(久保さんの無農薬裸麦)750g			796円		3297	カンタンハ芳酢			360ml	508円						
				1007	★元気豚モモブロック500g			1178円		1305	★粗挽ウインナー110g(5本)			503円		1465	赤玉チーズ			180g	1091円		3203	ハト麦みそ			650g	930円	内田物産	九州	3298	お徳用カンタンハ芳酢900ml			972円					
				1008	★元気豚バラブロック500g			1130円	限定	1304	★粗挽ウインナーセット			110g	×2	984円		1466	カマンベールチーズ			120g	1037円		3202	★米みそ(島川さんの無農薬米)750g			796円			油(圧搾一番搾り)								
				1009	★元気豚肩ロースブロック500g			1350円	限定	1306	★粗挽フランクフルト180g(3本入)			814円	限定	1467	プロボローネチーズ			380g	2052円																			
				1013	★元気豚とんかつ用300g			3枚	994円		1307	★ちっちゃなウインナー			200g	902円	限定	1468	プロボローネピッコロ			100g	583円		マルシマ 野菜鍋の素			3240	なたね油(大)			1650g	2052円	坂本製油						
北村きのご園(鳥取)				1010	★元気豚ロース生姜焼き用300g			994円		1301	★ロースハムスライス100g			527円		1469	モッツアレラチーズ			100g	518円		3610	旨辛 野菜鍋の素			40g	×2	248円		3241	なたね油(小)			825g	1188円	坂本製油			
				1012	★元気豚ヒレ			300g	1266円		1308	★ロースハムスライスセット100g			×2	1009円		1471	ナチュラルスナッカー			70g	508円									3242	なたねしらしめ油(大)			1650g	2052円			
3190	エリンギ	100g	135円	1019	★骨付きバラ肉(カット)500g			911円	おすすめ	1303	★ショルダーベーコンスライス100g			490円	限定	1476	牧場のカスタードプリン			100ml	×2	454円									3243	なたねしらしめ油(小)			825g	1188円				
3191	えのき	100g	113円	1021	★元気豚小間切れ			200g	442円	超希少	1302	★バラベーコンスライス100g			490円	限定	1474	ミルクのプリン			80g	×2	271円									3244	胡麻油(大)			1650g	3996円	坂本製油		
				1011	★元気豚軟骨			300g	355円	数量限定	1309	★バラベーコンブロック200g			959円	限定	3195	ホエイあまぎけ			230g	594円	限定									3245	胡麻油(中)			660g	1944円	坂本製油		
竹嶋さん(青森)のりんご				1017	★元気豚バラ焼き肉用			250g	603円	数量限定	1311	★元気豚しゅーまい			30g	×6	691円		那珂川キッチン												3246	胡麻油(小)			273g	972円	坂本製油			
919	王林	3玉	794円		★元気豚バラ切り落とし			200g	435円		1313	★元気豚肉まん			75g	×2	427円		1501	台湾カステラプレミアム(冷凍)			220g	926円	限定15個		★本田さんの肥料					3247	紅花油			660g	1620円	坂本製油		
924	サンふじ	3玉	859円	1025	サイズ・厚さ不揃いの切り落としです			限定20個	休	1314	★元気豚ハンバーグ			120g	×2	718円										4105	★本田さんの発酵肥料			10kg	1572円		3249	山江村産えごま油			105g	2376円	堀内製油	
																									4108	★本田さんの発酵肥料			5kg	944円		3278	有機EX-Vオリーブオイル			250ml	1458円			
縦合計()				縦合計()				縦合計()				縦合計()				縦合計()				縦合計()				縦合計()																

山のハムゴーバル

No.1387 焼き豚 280g前後



税込1750円

(表示金額は280gの価格です。手作りのため一つ一つの重量が違い、お手元に届く商品の価格は多少前後します)。原材料:豚肉(国産)・醤油(大豆・小麦を含む)・みりん・ネギ・生姜
醤油、みりん、生姜、ねぎのシンプルな液に漬込んだ後、炭火で焼きます。家庭的な手作りならではの製品です。

No.1385 ロングソフトサラミ 100g前後



税込670円

(表示金額は100gの価格です。手作りのため一つ一つの重量が違い、お手元に届く商品の価格は多少前後します)。原材料:豚肉(岐阜県串原産)・トマト・ワイン・天日塩・黒砂糖・香辛料・天然豚腸
天然豚腸を利用したロングサイズのサラミソーセージです。じっくり時間をかけ発酵させて仕上げます。

No.1376 カントリーチョップ(冷凍) 200g



税込691円

原材料 豚肉(国産)・トマトピューレ・天日塩・黒砂糖・香辛料
生のままパンにぬってトースターで焼くと、とっても美味しい！そのほかにも、シチューやハンバーグ、ロールキャベツ、煮込み料理など。ゴーバルの人気商品「バジルソーセージ」の生地がそのままパックされています。

No.1377 味噌漬豚ロース肉(冷凍) 120g



税込486円

原材料 豚肉(国産)・麦味噌(大豆を含む)・みりん・ゴマ油
おおよ100gのロース肉が1枚入っています。麦味噌、本みりん、純正ごま油を使用したこだわりの味噌漬けです。味噌を焦がしすぎないように、ゆっくり中火で焼いてください。

No.1378 プルコギ(冷凍) 220g



税込691円

原材料 豚肉(国産)・ネギ・醤油(大豆・小麦を含む)・みりん・黒砂糖・白ごま・ゴマ油・ニンニク・味噌(大豆・小麦を含む)・ショウガ
豚もも肉、肩肉のスライスをネギ、しょうゆ、みりん、砂糖、ごまなどで韓国風に味付けした冷凍肉です。そのまま焼いてお召し上がり下さい。

No.1379 豚生姜焼き用味付肉(冷凍) 200g



税込778円

原材料 豚肉(国産)・醤油(大豆・小麦を含む)・みりん・生姜・タマネギ・ごま油・上新粉
豚ロース、肩ロース肉のスライスを生姜、しょうゆ、みりん、ごま油などで味付けしました。肉が軟らかくそのまま焼いてお召し上がり頂けます。

No.1375 布巻きロースハム 270g前後



税込1966円

(表示金額は270gの価格です。手作りのため一つ一つの重量が違い、お手元に届く商品の価格は多少前後します)。原材料:豚ロース肉(国産)・天日塩・岩塩・黒砂糖・香辛料
布にくるむことにより、乾燥を抑え、しっとりとした仕上がります。切りかけもこの燻煙された布にくるんでおけば、風味を保つことに役立ちます。

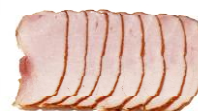
No.1364 ロースハムスライス 78g



税込626円

原材料:豚ロース肉(国産)・天日塩・岩塩・黒砂糖・香辛料
実はスライス用のロースハムは布に巻いてスモークしません。でもロースのかたまり一本を丸のままスモークするために、布巻と同じようなしっとり感を得ることができるのです。

No.1368 ボンレスハムスライス 80g



税込626円

原材料:豚もも肉(国産)・天日塩・岩塩・黒砂糖・香辛料
言うまでもなくハムと言えばこの部位を指します。肉の癖がなくどんな料理にもマッチするのがボンレスハムの魅力です。脂身の苦手な方には欠かせない製品です。

No.1369 料理用あっさりベーコン 230g



税込1,134円

原材料:豚肉(国産)、食塩(岩塩、天日塩)、黒砂糖、香辛料
脂の少なめなお肉をしっとりとしたベーコンに仕上げました。料理用ベーコンよりも脂身が少ない物がほしい！と言う方はこちらがおすすめ！

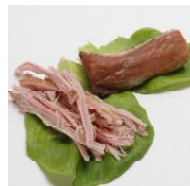
No.1370 骨付きハム 1本



税込1,512円

原材料:豚骨付きすね肉(国産)・天日塩・岩塩・黒砂糖・香辛料
ナイフで削りながら食べると、特別においしく感じたりもします。ある程度削り落としたら、骨ごと煮込んで、スープにすることをおすすめします。とってもこくのある、スパイシーなスープができてあがります。

No.1371 ヒレスモーク 190g



税込1,490円

原材料:豚ヒレ肉(国産)・天日塩・岩塩・黒砂糖・香辛料
酒のつまみなどには、いうまでもありませんが、サラダなどにもとてもよくあう、扱いやすい製品です。お客様の目の前でさいてお出しするのも楽しいかもしれません。

No.1362 ウィンナーソーセージ 110g



税込583円

原材料:豚肉(国産)・トマト・天日塩・香辛料・天然羊腸
ゴーバルの中でもっともシンプルな味付けのソーセージ。一番売れているのも、このウィナーソーセージです。桜のスモークの香りやお肉のうまみをストレートに感じることができる「ゴーバルの味」を代表する一品です

No.1372 バジルソーセージ 182g



税込810円

原材料:豚肉(国産)・トマト・天日塩・岩塩・黒砂糖・バジル・香辛料・天然羊腸
太めの羊腸を使った、バジルの香りのあびきソーセージです。イベントなどで炭火で焼いて販売しているのもこのソーセージ。ウィナーに次ぐゴーバルの人気商品です。

No.1373 アップルマスタード(ビン入り)100g 税込514円



原材料: マスタード・リンゴ果汁・リンゴ酢・ワインビネガー・醸造酢・赤ワイン・白ワイン・食塩(天日塩)・黒砂糖・アップルビネガー・レモン果汁

イベントでソーセージを焼いていると、「ケチャップをつけなくてもいいですか?」とお客さんに時々たずねられます。それで、このソーセージに合うマスタードを作ってみようとして始めたのがこのアップルマスタードです。マスタードは、ソーセージにつけると、味がぐっと引き立ちますが、サラダやスープの隠し味などにも、とても便利です。開封しても、かびたり、傷んだりしにくいのも、使いやすいことのひとつです。

No.1374 アップルマスタード(袋入り)100g 税込324円



No.15 特別注文書-B

グループ名	組員番号	組員名	注文数
-------	------	-----	-----

配送日

火コース 4/18

金コース 4/21

提出日

火コース	4/4
金コース	4/7

山のハム工房ゴーバル

ゴーバルのこと `Living is sharing` ゴーバルが始まったのは1980年。アジアの草の根の人々と共に学び集う場所を作りたいと、石原と榎本と仲間数人で岐阜の山間に入り「アジア生活農場ゴーバル」という名前です。"Living is sharing"(生きることは分かち合うこと)という理念のもと、牛や羊を飼ひ毛刈り体験をしたり、子ども達を集めて林間学校をしたりしていました。そんな中、生活の柱となるようにと食肉加工をはじめ、少しずつ形をかえながら「山のハム工房ゴーバル」という従業員30人ほどのハム工房へと変化して来ました。形は変わっても、創業当時の"Living is sharing"という理念はそのままに、田舎に暮らしながらハム作りを通して「分かち合い、共に生きるためのもの作り」を模索し続けています。



NEW

金時生姜シロップ大/小

希少性の高い金時生姜を無農薬・無化学肥料で自家栽培し、無添加にこだわって手作りされた自家製シロップです。

お湯や炭酸、ビールなどで4～5倍に割ってお楽しみください。

原材料: 金時生姜(岐阜県産)、原糖(鹿児島産)、黒糖、有機レモン

冷蔵・冷凍		※全商品10円引きセール (税抜き価格より値引き)		
No.	商 品 名	注文数	価格(税込)	
1387	焼き豚 280g前後		1,750	
1385	ロングソフトサラミ 100g 前後		670	
1376	カントリーチョップ(冷凍) 200g		691	
1377	味噌漬豚ロース肉(冷凍) 120g		486	
1378	プルコギ(冷凍) 220g		691	
1379	豚生姜焼き用味付肉(冷凍) 200g		778	
1380	ポークハンバーグ 115g		367	
1375	布巻きロースハム 270g前後		1,966	
1364	ロースハムスライス 78g		626	
1368	ボンレスハムスライス 80g		626	
1369	あっさり料理用ベーコン 230g		1,134	
1370	骨付きハム 1本		1,512	
1371	ヒレスモーク 190g		1,490	
1362	ウィンナーソーセージ 110g		583	
1372	バジルソーセージ 182g		810	
1373	アップルマスタード(ビン入り) 100g		514	
1374	アップルマスタード(袋入り) 100g		324	
1399	金時生姜シロップ(大) 200ml	NEW	1,598	
1398	金時生姜シロップ(小) 100ml	NEW	850	

No.15 特別注文書-B

グループ名	組員番号	組員名	注文数
-------	------	-----	-----

配送日

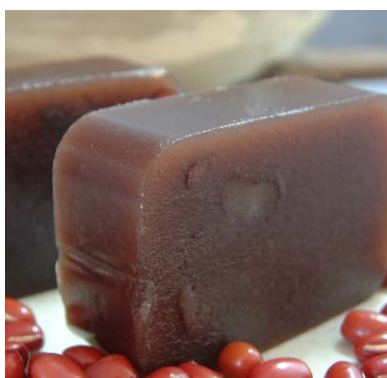
火コース **4/18**

金コース **4/21**

提出日

火コース 4/4 金コース 4/7

菓子処 錦屋「ようかん」



錦屋は、山形・川西町に本店を構える創業寛政二年（1790年）創業の老舗菓子店です。
山形県置賜地域の皆さまに愛され二百三十余年。
おひとりおひとりの笑顔のため、地域に密着したお菓子づくりにこだわってきました。
伝統と技術に裏打ちされた銘菓と革新し続けるお菓子は、手土産や贈答品、慶弔用として多くのお客様に選ばれています。

特選の北海道産小豆を贅沢なまでに皮を剥き、アク抜きして炊きあげた「皮剥き餡（かわむきあん）」は、キレ味の良い極上の餡と言えるものでございます。この「皮剥き餡」に、純度の高い「白双糖」を加え、さらに信州・諏訪の寒天「白牡丹」を山形の自然豊かな水に溶かし込み、一粒一粒丁寧に選別した風味豊かな北海大納言を入れ、丹念に練り上げました。二百三十余年の伝統と技術に裏打ちされた弊社独自の逸品をくつろぎのひとつに、ご来客のおもてなしにお召し上がり頂ければ幸いに存じます。なお、本品の製造は厳重な衛生管理の下に行われており、又、添加剤等は創業以来一切使用致しておりません。安心してお召し上がりください。



No.	商 品 名	注文数	価格(税込)
5840	小倉ようかん(小) 270g 10円引き		918円
5841	小倉ようかん(大) 400g 15円引き		1268円

No.15 特別注文書-B

グループ名	組員番号	組員名	注文数
-------	------	-----	-----

手作り味噌材料

配送日

火コース 4/18

金コース 4/21

提出日

火コース 4/4
金コース 4/7

手作り味噌用「麦麴、麦米合わせ麴」

No.	商 品 名	注文数	税込価格
5801	もろぶた麦麴(麦麴「熊本県産」4.5k g+塩600g入り) (大豆1.5k g・塩300g)を足して、10k gの味噌が出来ます		2,804
5802	もろぶた麦麴(麦麴「熊本県産」2.25k g+塩300g入り) (大豆750g・塩150g)を足して、5k gの味噌が出来ます		1,566
5803	もろぶた麦米合わせ麴(麦米合わせ麴「熊本県産」4.5k g+塩600g入り) (大豆1.5k g・塩300g)を足して、10k gの味噌が出来ます		3,403
5804	もろぶた麦米合わせ麴(麦米合わせ麴「熊本県産」2.25k g+塩300g入り) (大豆750g・塩150g)を足して、5k gの味噌が出来ます		1,891



まだまだ人気の塩麴！地元熊本の上質なお米で、職人さんが丹念に作りあげた本格手作り麴を使用しております。

麴（ご家庭で手作り）

5811	しょうゆのみ麴 500g		500
5812	金山寺麴 500g		500
5813	甘酒麴 500g		630
5818	塩麴(手作りセット) 200g (麴200g 塩65g)		400
5820	塩こうじ(完成品)130g 瓶入り 熊本県産無農薬米を使用		380
5821	イタリアン塩こうじ(完成品)130g 瓶入り 熊本県産無農薬米を使用		480



塩こうじ(完成品)130g
室蓋(モロブタ)造りの手づくり米麴を使用し内モンゴルの塩で仕込み、素材に馴染むようにミキサーで軽く粒をなくしております
鶏肉や豚肉、魚などにつけて塩焼などに。焦げやすいので火力の調整をお願い致します。
ハンバーグなどにもお肉の約10~20分の1の量入れますとおしく頂けます



イタリアン塩こうじ 130g ビン入り
厳選スパイス・ハーブの香り高い塩麴
室蓋(モロブタ)造りの手づくり米麴を使用し内モンゴルの塩で仕込み厳選スパイスと香り高いハーブを独自の配合で完成。
鶏肉や豚肉、魚などにつけてイタリアン塩焼などに焦げやすいので火力の調整をお願い致します。
オリーブ油・サラダ油などとも相性◎です
トマト料理にも！その他サラダや隠し味にでもハーブ塩の代わりにお使い頂けます

お得なセット買いセール

小腹がすいた時のおやつに！一息つきたいときに！お出かけのお供に！

人気のクランベリーチョコに、相性のよいドライフルーツ&ナッツをミックス！
チョコレートと合わせて食べることで、ドライフルーツとナッツを気軽なおやつとして楽しめます。

Sale

お得な
4個セット



クランベリーの甘酸っぱい味わいが特徴

5717 4個セット

クランベリーチョコ×ベリー×ナッツ

1,292円(税込)

40g×4個

通常価格 1,901円(税込)

原材料名：クランベリーチョコレート（チョコレート（乳成分を含む）、ドライクランベリー）（国内製造）、ドライクランベリー（クランベリー、粗糖、ひまわり油）、ローストピーカンナッツ、レーズン、くるみ アレルゲン：乳

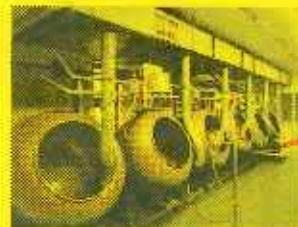
※賞味期限 2023年5月7日以降のものをお届けします。

クランベリーチョコ

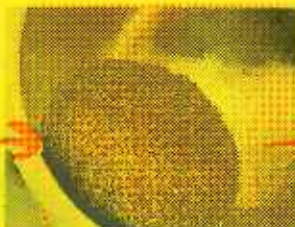
レーズン

くるみ

クランベリー ピーカンナッツ



使うのはこんな釜！



中にドライクランベリーなどセンターになるものを入れて...



釜を回転させながら溶かしたチョコレートを吹き付けます！

第3世界ショップの
「パンワークチョコレート」が
できるまで

世界各地のおいしさが
ひとつになったチョコレート

パンワークチョコレートとは、回転している釜の中で、ナッツなどを芯としてチョコレートをコーティングしたお菓子のこと。シンプルな素材だけにこだわるからこそ、難易度の高いコーティングも、日本の五菓子職人さんの技術によって丁寧に仕上げられます。



近くでみるとこんな感じ！
チョコレートを少しずつ丁寧に
ドライクランベリーにまもわせます



最後にほくして冷却したら、完成



こうして大きな釜を使い、
職人の目と手で作られています

チョコレート菓子



1個 各402円(税込) 通常価格各 475円(税込)



5718
チョコレート菓子4個入り
おたのしみ袋

1,292円(税込)

通常価格 1,901円(税込)

1個あたり約251円!

7種の中から
いずれか4個をお届け
どれが届くかはお楽しみ!

クランベリーチョコ×ベリー×ナッツ 40g

原材料名:クランベリーチョコレート(チョコレート(乳成分を含む)、ドライクランベリー(国内製造)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、ローストビーカンナツ、レーズン、くるみ アレルゲン:乳

アールグレイチョコ×くるみ 45g

原材料名:ホワイトチョコレート(ココアバター、粗糖、全粉乳)(ドイツ製造)、くるみ、アールグレイ紅茶パウダー/ベルガモット香料 アレルゲン:乳

レーズンチョコ 50g

原材料名:チョコレート(粗糖、カカオマス、ココアバター、全粉乳)(ドイツ製造)、レーズン、なたね油 アレルゲン:乳

塩チョコ×カシュー 35g

原材料名:チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)(ドイツ製造)、カシューナッツ、小麦粉、ビート糖(てん菜(遺伝子組換えでない)、コーンスターチ、食塩 アレルゲン:乳・麦

抹茶チョコ×カシュー 35g

原材料名:ホワイトチョコレート(ココアバター、粗糖、全粉乳)(ドイツ製造)、カシューナッツ、小麦粉、ビート糖(てん菜(遺伝子組換えでない)、コーンスターチ、抹茶 アレルゲン:乳・麦

クランベリーチョコ 40g

原材料名:チョコレート(粗糖、ココアバター、カカオマス、全粉乳)(ドイツ製造)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油) アレルゲン:乳

珈琲豆チョコ 50g

原材料名:チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)(ドイツ製造)、コーヒー豆 アレルゲン:乳

※賞味期限2023年5月7日以降のものをお届けします。

板チョコレート



5966

有機ソルト&アーモンド
チョコレート 100g

659円(税込)

通常価格756円(税込)

原材料:有機カカオマス、有機粗糖、有機アーモンド、有機ココアバター、有機黒糖、食塩、(一部に乳成分を含む)

※賞味期限2023年9月8日



5743

有機ヘーゼルナッツ
チョコレート 100g

659円(税込)

通常価格756円(税込)

原材料:有機ヘーゼルナッツ、有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機黒糖、食塩

※賞味期限2023年9月13日



5970

有機プラリネ
チョコレート 100g

659円(税込)

通常価格756円(税込)

原材料:有機粗糖、有機ココアバター、有機ヘーゼルナッツ粉、有機全粉乳、有機カカオマス、有機黒糖、食塩

※賞味期限2023年9月7日

3種共通 原産国:スイス、アレルゲン:乳



第3世界ショップ



No15 特別注文書-B

グループ名	組合員番号	組合員名	注文数
-------	-------	------	-----

配送日

火コース 4/18

金コース 4/21

提出日

火コース 4/4
金コース 4/7

硝酸態窒素ゼロの天然水

商品No	商品名	規格	注文数	価格(税込)
5940	Reset Time 天然水(大)	2L×6本		1,944
5941	Reset Time 天然水(小)	500ml×24本		3,629
5942	かぞく想いの天然水(大)	2L×6本		1,944
5943	かぞく想いの天然水(小)	500ml×24本		3,629

もしものの為に、防災用品特集

商品No	商品名	規格	注文数	価格(税込)
6721	エコワン防災食 ローリングストックセット	3食×3日分		8,619
6720	エコワン防災食 あたたかセット	3食×3日分		10,584
6718	エコワン洋風防災食 ローリングストックセット	3食×3日分		9,699
6719	エコワン洋風防災食 あたたかセット	3食×3日分		11,880

第三世界ショップ チョコレートセール企画

コード	商品名	規格	注文数	税込価格
5717	グランベリーチョコ×ベリー×ナッツ 4個セット 564円引	40g×4個		1,901
5793	グランベリーチョコ×ベリー×ナッツ	40g		475
5878	アールグレイチョコ×くるみ	45g		475
5744	レーズンチョコ	50g		475
5778	塩チョコ×カシュー	35g		475
5779	抹茶チョコ×カシュー	35g		475
5730	グランベリーチョコ	40g		475
5718	チョコレート菓子4個入り おたのしみ袋 564円引	7種類の中からいずれか4個		1,901
5966	有機ソルト&アーモンドチョコレート	100g		756
5743	有機ハーゼルナッツチョコレート	100g		756
5970	有機プラリネチョコレート	100g		756

※値引きにつきましては税抜き価格より引かせていただきます。

認証登録番号:FSSC067375

※第二工場でFSSC22000を認証取得

※株式会社ケイ・エフ・ジーにより取得

見た目にはわからない違いが、カラダにはわかるらしい。

硝酸態窒素[※]ゼロの天然水。

※詳しくは、ホームページ リセットタイム 検索 (https://resettimes.com/)をご覧ください。



非加熱

弱
アルカリ性

軟水

炭酸水素
イオン含有

シリカ含有

サルフェート
含有

ミネラルの効果

弊社の天然水は
非加熱ですので、
自然のままの天然ミネラルが
多数含まれています。

- シリカ…コラーゲンの再生・構築・補強・維持を手助けする
- サルフェート…血液中の老廃物を体外に排出し、新陳代謝を高める作用
- ナトリウム…ミネラルの代謝・筋肉の収縮や神経伝達を助ける
- カルシウム…人体で最も多いミネラルで不足しがち
- マグネシウム…カルシウムの働き・吸収を助ける
- カリウム…筋肉・神経細胞に不可欠なミネラルのひとつ

point
1

抜群の
ミネラル
バランス!

point
2

日本有数の
炭酸水素イオン
含有量!

point
3

健康に!美肌に!
弱アルカリ性の
天然水!

保存料・着色料を使わず作った 洋食メニューの美味しい非常食

カレーやシチューなど人気の洋食の非常食を、**保存料・着色料・うま味調味料**を使わずに作りました。味のラインナップが豊富なので、非常時でも美味しいものを安心して食べたいという方にオススメです。

3食×3日分
1人分セット

＜賞味期限＞
1年以上保証

保存料・着色料・うま味調味料 **全て不使用**

有機認定国産米使用



＜セット内容＞

プレーンパン3点
ごはん6点+おかず6点
おやつ3点

商品コード 200032

エコワン洋風防災食
ローリングストックセット

9,699円(税込)

●セット内容：プレーンパン×3、白米×6、チキンカレー、野菜カレー、クリームシチュー、ミネストローネ、ハヤシ、ポークビーンズ、ようかん×3
●箱サイズ：縦20×横27.5×奥行き15cm ●重量：約2,680g ●付属品：白米専用ナイフ×6、リーフレット ●賞味期限：1年以上 ●日本製
※加熱セットや食器類は付属していません。※防災食の外箱は製造ロットによりカラー・デザインなどが変更になる場合があります。

アレルギー 乳成分・小麦・大豆・りんご・牛肉・豚肉・鶏肉

便利な加熱セット6回分と食器も入った 「フルセット」版もオススメです！

上の『ローリングストックセット』に、水を注ぐだけで約20分食品の温めができる加熱セットと、お皿やスプーンなどの食器類をプラスしています。



加熱セットと食器で
いつでも温かい食事が
できます！



商品コード 200031

エコワン洋風防災食あたたかセット

11,880円(税込)

●セット内容：プレーンパン×3、白米×6、チキンカレー、野菜カレー、クリームシチュー、ミネストローネ、ハヤシ、ポークビーンズ、ようかん×3
●箱サイズ：縦21.5×横27.5×奥行き26.3cm ●重量：約3,500g ●付属品：加熱セット(加熱袋×6・水)、お皿×6、スプーン×6、ティッシュ、白米専用ナイフ×6、リーフレット ●賞味期限：1年以上 ●日本製
※防災食の外箱は製造ロットによりカラー・デザインなどが変更になる場合があります。

アレルギー 乳成分・小麦・大豆・りんご・牛肉・豚肉・鶏肉



今こそ食品を備蓄しましょう!

地震や台風など大規模な災害が発生した時、しばらくは食料の入手が難しくなります。さらに食品輸入価格の高騰や不足が重なると、これまでにない「食料問題」が起こる可能性もありますので、今のうちから食料を備蓄しておくことをオススメします。

※日本大震災が発生した4日後の2011年3月15日に撮影。その後しばらくは食料の品切れが続きました。

非常時でも安全な食事ができる! 保存料・着色料不使用の非常食

3年や5年などの長期保存用ではなく、定期的に食品を食べて、食べた分をすぐ補充する備蓄法「ローリングストック」用に開発した非常食セット。賞味期限切れを自然に防ぎ、常に新しいものを備蓄できる、政府も推奨する「備蓄法」です。※内閣府防災情報ページ「できることから始めよう! 防災対策」第3回より

3食×3日分
1人分セット

＜賞味期限＞
1年以上保証

保存料・着色料・うま味調味料 全て不使用

有機認定国産米
使用



＜セット内容＞
ごはん6点
お粥3点+おかず6点
おやつ3点

商品コード 200024

エコワン防災食 ローリングストックセット

8,619円(税込)

●セット内容: こんぶ豆、切り干し大根の煮物、ひじきと大豆の煮物、切り昆布の煮物、肉じゃが、筑前煮、白米×6、白粥×2、のり粥(白粥+のり粥)、ようかん×3 ●総サイズ: 縦20×横27.5×奥行き15cm ●重量: 約2,900g ●付属品: 白米・お粥用封用ナイフ×9、リーフレット ●賞味期限: 1年以上 ●日本製 ※加熱セットや食器類は付属していません。 ※防災食の外箱は製造ロットによりカラー・デザインなどが変更になる場合があります。

アレルギー 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・さば



美味しい非常食に加熱セット6回分と食器類をプラス!

安心・安全で美味しい上の非常食セットに、約20分食品の温めができる加熱セットと、便利な食器類を入れました。

商品コード 200023

エコワン防災食 あたたかセット

10,584円(税込)

●セット内容: こんぶ豆、切り干し大根の煮物、ひじきと大豆の煮物、切り昆布の煮物、肉じゃが、筑前煮、白米×6、白粥×2、のり粥(白粥+のり粥)、ようかん×3 ●総サイズ: 縦21.5×横27.5×奥行き26.3cm ●重量: 約3,920g ●付属品: 加熱セット(加熱袋×6・水)、紅血×6、スプーン×9、ティッシュ、白米・お粥用封用ナイフ×9、リーフレット ●賞味期限: 1年以上 ●日本製 ※防災食の外箱は製造ロットによりカラー・デザインなどが変更になる場合があります。

アレルギー 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・さば



ガスや電気がなくても
食材などの温めが
できます!

