

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	6/6		6/13

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	6/9		6/16

※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。



[2023年度産米 年間予約注文]

お米の収穫は年1回。秋に収穫されたお米を保存し1年間かけて食べます。考える会では、毎年お米については1年分の予約注文を募り、計画的な流通に協力していただいています。

秋に収穫したお米を生産者から一括で買い取り、12月に生産者へお米代金を支払いますが、会には全額をお支払いする体力がありませんので、皆さんからいただく予約注文分の代金で、生産者へお支払いするシステムを取っています。お米は毎週の定例注文でもご利用いただけますが、年間予約注文へのご協力をお願いいたします。

お米の予約注文について、詳しくは年間予約注文書をご覧ください。



お米本来の味を優しく引き出す熟練の技！

- ポイント1 精米具合はお好みで！栄養価も食感も思いのまま！
- ポイント2 毎日楽に使えるシンプル操作。たった4つのボタンで簡単操作
- ポイント3 お手入れもお片付けも楽々！衛星と簡単さ重視の設計

4080 精米機Bisen(美鮮)レッド
5合精米 27280円(税込)

4081 精米機Bisen(美鮮)ホワイト
5合精米 27280円(税込)

特別注文書(A4)でご注文ください

松下かまぼこ店の「練り製品」

松下かまぼこ店では、無リンすり身と天草の新鮮な魚、坂本製油のしらしめ油、味の母、小さな海(塩)など、こだわりの原料を使用して、無添加の練り製品を考える会に毎週届けてくださっています。また、会へは無添加製造ラインで特別に製造していただいております。特別ラインでの製造にはある程度の注文量が必要になってきます。特に夏場は注文量が減る傾向がありますので、美味しさをしっていただく為に今回セール企画をしました。皆さんご利用をよろしく願いたします。



人気 No.1のちくわ



1431 ちくわ
60g×3 370円(税込) 5円引

1432 野菜ちぎり天
150g 370円(税込) 5円引

1433 地魚丸天
50g×3 375円(税込) 5円引

1434 ごぼう丸天
50g×3 375円(税込) 5円引

1435 野菜丸天
50g×3 375円(税込) 5円引

1436 イカ丸天
50g×3 375円(税込) 5円引

1437 たこ丸天
50g×3 375円(税込) 5円引

定例注文書(A3表面)でご注文ください



「お酢」

原料から製造方法までこだわった商品たちばかりです。これからの季節にはなにかと重宝しますね。今週はそんな「お酢」を特価でお届けします。

「松合食品・玄米酢」

自社農場産無農薬玄米を100%使用、じっくりと醗酵、熟成させた無添加純米酢

「飯尾醸造・富士酢」

地元・京都の山里で農薬不使用で育てられたお米を原料に、長期熟成させた純米酢。

3251 玄米酢(小) 0.9L 1574円(税込) 10円引

3252 富士酢(大) 1.8L 2160円(税込) 20円引

3253 富士酢(小) 0.9L 1296円(税込) 15円引

3255 富士すし酢 360mL 756円(税込) 10円引

3257 富士ピクル酢 360mL 633円(税込) 10円引

3256 りんご酢 600mL 648円(税込) 10円引

3297 カンタン八芳酢 360mL 508円(税込) 5円引

3298 お徳用かんたん八芳酢 900mL 972円(税込) 10円引

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.syoujiki-yasai.com/kangaeru/ メールアドレス kangaeru@crest.ocn.ne.jp



♫ 我が家にヒヨコがきました！名前は九州ロードといって天草大王の繁殖用の肉卵兼用の鶏です。現在、家の前で飼っている高丸さんからわけていただいたボリスブランという卵用の鶏が卒業したのちに試験的に飼いながら産卵率や飼料要求量などを確認してみたいようであればたくさん飼育しようかなと計画しています。夢は自分で育てた地鶏でコロコロ焼きやタタキを作りいっぱいやる事です！ちゃんと商品化できたら皆さんにも食べてもらいたいです！

..5/23 網田町・本田泰晴..

♫ 今週からじゃがいもを掘り出荷させて頂いています。はじめて掘りましたが、そこそこ出来は良いかなという感じです。いも掘りが忙しくなりそうです。

..5/23 御船町・石脇祐介..

生産者だより(5/19 ラインメッセージより)

旭志の生産者、新川です。

先週の金曜日から大阪に滞在して一週間目になりました。心理を学びながらお手伝いや野草の講座で転々としています。

昨日は豊中市で野草セラピー講座で、右も左もわからない所で野草と心理の事を伝えてきました。

明後日からは東京で連続3日間の野草料理会の開催の為に荷物を送ったり、スケジュールを決めたりと忙しくも楽しい非日常を過ごしています。2週間近く熊本を離れるので帰って周りの草がどうなっているのか想像するのも楽しみです、いかに自分の身の回りが自然が豊かなのか実感しています。畑の作業は全くはかどってはいませんが、新しい出会いと学びに感謝です。



配送者だより



◇ みなさんこんにちは！

最近、週末に天気かぐずれることが多かったのですが、今週は今日回復に向かい、土日は晴れるので、前々からやらなきゃいけないと思いつつ、先延ばしにしてた雨樋掃除を明日いよいよ意を決してやろうと思います。すずめが瓦とのすき間に巣を作るので、枯れ葉や小枝がどんどん雨樋にたまってしまいます。うちを利用して住んでくれるのは全然かまわないのですが、雨水がたまって雨樋に緑のコケみたいなのが付くのがこまります。(5/19)

日曜日にやったのですが、高くて怖かったです。電気屋さんの家に生まれたぼくが高い所が苦手になるとは、情けないです。トホホ.. 今日元気に「正直野菜」をお持ちします！

..5/23 A3・A4・B2 福岡恵士..

◇ こんにちは。配送担当の村上です。

毎日5月とは思えないような暑い日が続いています。梅雨入りもしていないのに真夏日に届くような日もできていますが、皆様大丈夫でしょうか。

熱中症にお気をつけてお過ごしてください。

ケースにも夏野菜が増えました。今回はニラ、コリンキー、ズッキーニなどです。どれも美味しいので皆様も楽しんで下さい。会の野菜でしっかりと栄養を取って暑い初夏を乗り切ってください。

..5/26 A1・B1コース 村上 卓..

～行事予定～

・アイガモ放鳥 : 6月 10日(土) 10:30 島川さんご自宅集合
 ・運営委員会 : 6月 14日(水) 9:30~ 熊本市青年会館
 ・米委員会 : 6月 14日(水) 10:00~ 事務所

・石脇農園で田植え体験 : 6月17(土)10:30~ 石脇農園
 ・取扱検討委員会 : 6月14日(水) 10:00~ 事務所

野菜・果物だより



天気に恵まれてズッキーニがとっても良くできています

ズッキーニは南瓜の仲間ですが、かぼちゃのように寝かせて美味しくなるタイプの野菜ではなく、新鮮な物のほうが美味しいです。低温に弱い野菜ですので、冷蔵保存はあまりオススメしません、できるだけお早目に調理されてください。

「ニンニク風味 ズッキーニオムレツ」

「材料」 卵・2個 ズッキーニ・1/2本 ニンニク・1片 ◆塩、こしょう・適量 ◆オリーブオイル・大きじ1 バター・適量

- ① ズッキーニは2～3ミリの厚さの輪切りにし、ニンニクは薄切りにする。
- ② フライパンにニンニクとオリーブオイルを入れて弱火にかけ、ニンニクをきつね色に炒めて取り出す。そこにズッキーニを加えてじっくり炒めて取り出す。
- ③ フライパンにバターを加え、溶きほぐして塩、コショウした卵を流し入れ、大きくかき混ぜて円形に形を整えます。
- ④ 固まってきた卵の上にズッキーニを広げ、ニンニクを散らして焼き上げて出来上がりです。

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ができるの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。サラダの他にも浅漬けなどの漬物や、炒め物、スープなどにも利用できる野菜です。お試しください。



(生産者本田さんおすすめレシピ・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39期 第7回 運営委員会だより

2023年5月10日 青年会館 研修室

1.入退会

4月 入会4名

2.ブロック会報告

- ・三軒町ブロック…4名参加 4月に久しぶりに開いた
- ・花園ブロック…4名参加 新しく入会された方(会の看板をみて)も参加。次のブロック会も決定
- ・健軍ブロック…5月ブロック会予定
- ・御領ブロック…チラシを御領ブロック全員の方に届くように配布した。マクロビ料理教室を計画

3.しらせる、まなぶ、つなげる報告

◎つなげる

- ・高菜折りが天候不良で中止になった。今後は予備日を設けるよう日程の工夫をしていく。
- ・ブロックを活かせるよう、「やさしく、たのしく、おいしく」をモットーに各ブロック代表に働きかけて会に繋げていく。
つなげるチームで試食会を計画、電話でブロック会にお誘いする
江津、杉並木、武蔵ヶ丘、御領、御船で試食会。会の商品も紹介していく。

◎まなぶ

- ・新聞発行
- ・しいたけ駒打ち雨で中止
丁寧な暮らしの見直しを考える。

◎しらせる

・ブレ座談会

7月22日(土) 青年会館 13:00～15:00

司会 高山

パネラー

生産者:佐藤昭人さん、佐藤真実さん

消費者:小佐田さん、中山さん、パウアーさんに決定

- ・「組合理解」と「農業理解」を深められる内容にしたい。
- ・チラシ6月20日(火)、23日(金)に配布、回収は27日(火)、30日(金)で計画

松下かまぼこ店セール！！

◆全商品 5円引き！



LINE「考える会みんなの台所掲示板」より

- 注文書で「松下かまぼこ店」さんの商品がセールですね
☺ わが家はどれも大好きだけど 野菜丸天がとくに好きです♡
蓮根のきんぴらをするとき、薄くスライスした丸天を加えたりします！ みなさんのオススメとか聞きたいなー☺
- うちはヤサイチギリ天をよく買いますよ～♡ 娘が大好きで、そのままでもパクパク食べてます☺ お弁当に入れたり、半分に切ってお野菜と炒めます♪ 丸天はインゲンと炒めて醤油とブラックペッパーで仕上げると、なんだかソーセージ?のように思えてきたり☺
- 私はタコ天好きです☺ スライスしてわさび醤油で食べるの美味しいです♡
- 僕の弁当には毎回1枚入ってます☺ ごぼう、いか、タコのローテーションです。

3368 長崎皿うどん 2食入り 356円 → 5円引



LINE「考える会みんなの台所掲示板」より

一生産者 Tさんー ●パリパリ焼きそば
具はザ！あるもんで。元気豚バラ肉、松下のちくわ、ニンニク、玉ねぎ、ズッキーニ、いんげんで緑めの仕上がります☺

どんな具の組み合わせでも、添付のスープがうまいことまとめてくれます。Tさんが休みの日のお昼はこれ！って勧められて買うようになりましたが、本当に美味しいです♡



今週の特注品

..6/20..23届け..

☆2023年度米 年間予約注文

健全な水田で育まれ収穫された農薬、除草剤不使用のおいしいお米です！
年間予約注文をお願いします。

☆精米器「Bisen (美鮮)」

お米本来の味を優しく引き出す熟練の技！
精米具合はお好みで栄養価も食感も思いのまま。

☆ゼンケン「グリーンパン」

従来の加工材料であるフッ素樹脂を一切使わず、主に砂由来の原料でノンスティック(こびり付き防止)加工を施し、クックウェア業界に革命をもたらしました。安全・耐摩耗性に優れたフライパンです。

☆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

創健社は「不自然なものをつかわない」「やさしい原料をつかう」「いい商品をひろめる」を心がけて商品づくりに取り組んでいます。

☆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！

お酢類セール！！

3251	玄米酢(小)	0.9ℓ	1574円	→ 15円引
3252	富士酢(大)	1.8ℓ	2160円	→ 20円引
3253	富士酢(小)	0.9ℓ	1296円	→ 15円引
3255	富士すし酢	360ml	756円	→ 10円引
3256	りんご酢	600ml	648円	→ 10円引
3258	ゆずぼん酢	300ml	473円	→ 5円引
3297	カンタン八芳酢	360ml	508円	→ 5円引
3298	お徳用カンタン八芳酢	900ml	972円	→ 10円引
3289	まるやか旨酢タレ	400ml	589円	→ 10円引
3257	富士ピクル酢	360ml	633円	→ 10円引

まるやかな旨みとコクの純米酢「富士酢」

明治26年の創業より変わらぬ製法で造った「純米富士酢」は私どもの看板商品です。原料は地元、京都・丹後の山里で栽培期間中 農薬不使用栽培の米と山から湧き出た伏流水。ただそれだけを原料に造った純米酢です。

その米を使って、自社の蔵で杜氏が醪(もろみ)を仕込み、その醪から古式「静置発酵」と「長期熟成」で酢を造ります。米づくりからはじめて2年以上、今となっては珍しい気長な製法を守っております。

また、酢1リットルにつき200gという、「米酢」と表示できる量の5倍ものお米を使用。たつぷりのお米を原料にしているため、うまみが強く濃厚な味わいが特長です。お料理に深みとコクを加えてくれます。

※醪(もろみ)……純米酒を造る際に、酒と粕に分ける前段階のもの
※酸度:4.2%

「純米富士酢」の美味しい召し上がり方

まるやかな純米酢ですから、どんなお酢料理にもお使いいただけます。特に、酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理など、お酢がキメテのお料理におすすめていたします。

飯尾醸造HPより抜粋

今週のスポット品

在庫処分セール！！



2046	早煮こんぶ	27g	605円	→ 10円引
2004	北海道バター(無塩)	150g	431円	→ 50円引
(北海道バター(無塩)は賞味期限 7/6の為)				
3201	久保さんの麦みそ	750g	796円	→ 100円引
(麦みそは賞味期限 8月の為)				

商品についてのお知らせ

◆次週(25号)より値上げ

3216 詰替用・粗挽き塩胡椒 150g 486円 → 586円

♥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（ ）

Large rounded rectangular area with a dotted border containing several horizontal lines for writing.

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 24-①

配送日

火コース 6/13

金コース 6/16

注文書回収

火コース 6/6
金コース 6/9

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

★印は考える会生産者の農産物や、それを原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物不使用野菜！
★農産物ケース
目指せ週間300ケース！

2022年産★ゆうきスター米
91 ★玄米(2022年産) 30kg 17112円
92 ★玄米(2022年産) 10kg 6016円

松下かまぼこ(天草)の練り製品
セール5円引き！
1431 ちくわ 50g×3 370円
1432 ヤサイチギリ天 150g 370円

●神山鶏 冷凍
1715 神山鶏 もも 270g669円
1716 神山鶏 むね 210g391円
1717 神山鶏 ささみ 250g550円

バター、マーガリン
2001 北海道バター(加塩)150g 402円
2004 北海道バター(無塩)150g 431円 50円引

塩・砂糖
3213 はやさき水にがり 300cc 900円 休
3218 小さな海・天日塩 中粒240g 508円

○みんなで生産者の生産活動を支えよう！
11 農産物ケース 普通
12 農産物ケース 小

93 ★玄米(2022年産) 5kg 3065円
94 ★玄米(2022年産) 1kg 629円
95 ★白米(2022年産) 10kg 6962円

1433 地魚(ジャコ)丸天50g×3 375円
1434 ごぼう丸天 50g×3 375円
1435 野菜丸天 50g×3 375円

1718 神山鶏 平肝(レバー)250g 456円
1719 神山鶏 砂肝 250g 456円
1720 神山鶏 手羽先 250g 505円

2002 紅花ハイプラスマーガリン180g 346円
3333 よつ葉のスキムミルク150g 311円
海産品 冷凍

3219 小さな海・釜炊き塩 小粒240g 508円
3214 豊稜塩500g 184円 オーストラリア天日塩
3215 豊稜塩5kg 1188円オーストラリア天日塩

NonGMO飼料を与えています
★高丸さん、吉田さんの卵
※ご協力お願い致します

96 ★白米(2022年産) 5kg 3692円
97 ★白米(2022年産) 1kg 755円
3092 ★ゆうきスターの米ぬか 500g 162円

1436 イカ下足丸天 50g×3 375円
1437 たこ丸天 50g×3 375円
森ノリノ(菊池)の農園納豆

1721 神山鶏 手羽元 300g 477円
1722 神山鶏 手羽中 250g 515円
1723 神山鶏 ミンチ 200g 524円

2101 開きアジ 2枚 450円 丸正水産
2102 塩サバ 2~3枚 540円 丸正水産
2103 丸干し 350g前後 499円 丸正水産

3210 はやさき天日塩 大粒500g 900円
3212 はやさき天日塩 小粒250g 850円
3216 詰替用・粗挽き塩胡椒150g 486円

25 ★卵パック 10個 445円
27 ★有精卵 6個 445円
★特注野菜

★ゆうきスターの米麺(高丸さん・高山さん)
3168 ★ゆうきスターの米麺(冷凍) 200g 359円
3165 ★ゆうきスターの米麺(冷凍) 500g 814円

1420 板納豆 海想う 80g 301円
1421 パック納豆 海想う40g×2 301円
1422 中粒納豆 山笑う 40g×2 320円

1724 神山鶏からあげセット(モモ、ムネ) 300g 698円
1725 神山鶏 骨付きモモ 2本(600g) 1234円
1727 神山鶏 骨付きももぶつ切り 300g 711円

海産物
2044 阿波屋だし 8g×30 1944円 松合食品
2018 おだし用かつお節粉末100g 532円

3222 純黒糖粉(喜界島産) 250g 572円
3223 てんさい糖(北海道産) 650g 509円
3226 きび粗糖 500g 322円(種子島産)

※B品が不足した時はA品をお届けします
※▲の野菜は欠品の可能性があります

★ゆうきスターの米麺
3397 ★焙煎玄米麺(太麺) 100g 324円
3396 ★白米麺 100g 324円

北村きのご園(鳥取)
3190 エリンギ 100g 135円
3191 えのき 100g 113円

組合員さんが国産小麦で作ってます
麦の穂のパン
1510 食パン 1斤 513円
1511 ロールパン 6個 513円

2019 おだし用混合節粉末100g 488円
2007 塩ワカメ500g 274円 冷蔵 天草本川海産
2045 天然利尻こんぶ 40g 605円

3217 水砂糖 1kg 650円
(北海道産てんさい糖使用)
黒こしょう 第三世界ショップ

101 ★大根 1本 171円
103 ★うずまきピーツ 300g 444円
106 ★ピーツ 300g 444円

3052 ★もち米(白米)1kg 792円
3053 ★もち米(玄米)1kg 720円
3012 ★押し麦 500g 539円 福岡・久保さん

豆腐・あげ類(内田安喜商店)
1414 ひのくに地豆腐 木綿140g×2 168円
1415 ひのくに地豆腐 絹 140g×2 168円

1512 人参パンズ 5個 532円
1518 あんパン 2個 448円
1526 シナモンチョコ 1個 278円

2046 早煮こんぶ 27g 302円 5円引
2022 花かつお削り 100g 442円 山川産
2023 かつおパック(3g×4)×2 391円 枕崎産

3227 黒胡椒(粒)カレーの壺ペーパー 20g 389円
3228 黒胡椒(粗挽き)カレーの壺ペーパー 20g 389円
松合食品のしょうゆ 他

111 ★じゃが芋 1kg 341円
113 ★じゃが芋 B品 2kg 341円
121 ★玉ねぎ 1kg 264円

3062 ★島川さんの黒米 150g 339円
★ニンニクの芽ペースト(いなかもん倶楽部)
3167 ★ニンニクの芽ペースト(小) 90g 472円

1419 絹豆腐 350g 180円
1410 豆乳 500ml 135円
1411 寿しアゲ 20g×5枚 216円

NonGMO飼料を与えています
木次乳業(島根)の乳製品
1451 パスチャライズ牛乳 1L 402円
1452 ブランスイス牛乳 500ml 245円

2024 とろろ昆布 40g 278円 北海道産
2025 かんてん雪椿(フレーク7g) 199円
2027 干しサクラエビ 5g 562円 創健社

3235 九州丸大豆醤油(大)1.8L 1687円 松合
3236 九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合
3237 九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円

123 ★玉ねぎB品 2kg 264円
130 ★人参 400g 203円
134 ★人参B品 800g 203円

★島川さんの元気豚 冷凍
1001 ★元気豚ミックススライス250g×2 1241円
1018 ★元気豚ミックススライス徳用250g×4 2411円

1412 生アゲ 50g×1枚 118円
1413 きぬ厚アゲ 220g 168円
1417 手にぎりがんも 1枚 148円

1453 ミルクコーヒー 1L 315円
1454 ミルクコーヒー 500ml 178円
1455 プレーンヨーグルト400ml 332円

2028 乾燥めかぶ 110g 453円 天草本川海産
2029 あおさ 25g 462円 天草本川海産
2031 天草芽ひじき27g 238円 天草本川海産

3259 たまこココー 150ml 314円 松合
3264 「くろ」つゆ 濃縮だし400ml 619円 松合
3289 まろやか旨酢タレ400ml 589円 10円引

152 ★からいもB品 2kg 407円
170 ★にんにく 100g 171円
180 ★生姜 150g 235円

1002 ★元気豚バラスライス250g×2 1131円 限定
1005 ★元気豚モモしゃぶ用250g 667円
1006 ★元気豚肩ロースしゃぶ用250g 707円

★元気豚の加工品 冷凍
1305 ★粗挽ウインナー110g(5本) 503円
1304 ★粗挽ウインナーセット 110g×2 984円

1465 赤玉チーズ 180g 1091円
1466 カマンベールチーズ120g 1037円
1467 プロポローネチーズ380g 2052円

2047 乾燥わかめ 天然伊勢志摩産 8g 410円
3205 無農薬麦みそ2kg 1581円
3204 無農薬玄米合わせみそ750g 1008円

3260 味の母(大)1.8L 1966円 味のー醸造
3261 味の母(小) 720ml 918円 味のー醸造
3262 春夏秋冬うすいろだしの素1L 1253円
3263 春夏秋冬だしの素 1L 1253円

250 ★バセリ 30g 226円
235 ★深ネギ 200g 201円
262 ★ビワの生葉 10枚 207円

1007 ★元気豚モモブロック500g 1178円
1008 ★元気豚バラブロック500g 1130円
1009 ★元気豚肩ロースブロック500g 1350円 限定 休

1307 ★ちっちゃなウインナー 200g 902円 限定
1301 ★ロースハムスライス100g 527円
1308 ★ロースハムスライスセット100g×2 1009円

1468 プロポローネピッコロ100g 583円
1469 モッツアレラチーズ100g 518円
1471 ナチュラルスナッカー70g 508円

3201 麦みそ(久保さんの無農薬裸麦)750g 796円 100円引
3203 ハト麦みそ 650g 930円 内田物産 九州
3202 ★米みそ(島川さんの無農薬米)750g 796円 休

3240 なたね油(大)1650g 2052円 坂本製油
3241 なたね油(小)825g 1188円 坂本製油
3242 なたねしらしめ油(大)1650g 2052円
3243 なたねしらしめ油(小)825g 1188円

301 ★キャベツ 1玉 259円
数量限定生産者オリジナル商品
★高山さんのオリジナル加工品

1010 ★元気豚ロース生姜焼き用300g 994円
1012 ★元気豚ヒレ 300g 1266円
1019 ★骨付きバラ肉(カット)500g 911円 おススメ！

1302 ★バラベーコンスライス100g 490円 限定 休
1309 ★バラベーコンブロック200g 959円 限定 休
1311 ★元気豚しゅーまい30g×6 691円

1476 牧場のカスタードプリン100ml×2 454円
1474 ミルクのプリン 80g×2 271円
3195 ホエイあまぎけ 230g 594円

3251 玄米酢(小)0.9L 1574円 松合食品 15円引
3252 富士酢(大)1.8L 2160円 飯尾醸造 20円引
3253 富士酢(小)0.9L 1296円 飯尾醸造 15円引

3244 胡麻油(大)1650g 3996円 坂本製油
3245 胡麻油(中)660g 1944円 坂本製油
3246 胡麻油(小)273g 972円 坂本製油
3247 紅花油 660g 1620円 坂本製油

★下田さんのオリジナル加工品
3172 ★simpleコチュジャン120g 517円 冷蔵
★本田泰晴さんのオリジナル商品

1021 ★元気豚小間切れ 200g 442円 超希少 休
1011 ★元気豚軟骨 300g 355円 数量限定 休
1017 ★元気豚バラ焼き肉用 250g 603円 数量限定

1314 ★元気豚ハンバーグ120g×2 718円
★元気豚バラ切り落とし 200g 435円
サイズ・厚さ不揃いの切り落としです
限定20個

3255 富士すし酢 360ml 756円 無農薬原料 10円引
3256 りんご酢 600ml 648円 日食 10円引
3258 ゆずポン酢 300ml 473円 丸島醤油 5円引

3202 ★米みそ(島川さんの無農薬米)750g 796円 休
マルシマ 野菜鍋の素
3610 旨辛 野菜鍋の素 40g×2 248円

3248 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
お酢 他
3251 玄米酢(小)0.9L 1574円 松合食品 15円引

★本田さんの発酵肥料10kg 1572円
4108 ★本田さんの発酵肥料5kg 944円

1025 ★元気豚バラ切り落とし 200g 435円
サイズ・厚さ不揃いの切り落としです
限定20個

那珂川キッチン
1501 台湾カステラプレミアム(冷凍)
220g 926円

とことん 初夏のおすすめ商品
2033 お徳用とことん 500g 418円
2034 とことん 150g 224円

3259 富士すし酢 360ml 756円 無農薬原料 10円引
3256 りんご酢 600ml 648円 日食 10円引
3258 ゆずポン酢 300ml 473円 丸島醤油 5円引

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
3251 玄米酢(小)0.9L 1574円 松合食品 15円引
3252 富士酢(大)1.8L 2160円 飯尾醸造 20円引

縦合計 ()

健康のお酢そわけ



900ml

自社農場産
無農薬玄米100%使用

純玄米酢



健康を維持するために

毎日継続したい逸品

熊本県の自社農場産無農薬玄米を

100%使用し、じっくりと醗酵・熟成

させた無添加純玄米酢です。

玄米麹は伝統のもろぶた（麴造り用木箱）で

大切に手作りしています。

原料の持つ旨み、ミネラルがしっかりと

溶け込んだまろやかな酸味と

深いコクが特長です。料理はもちろん、

毎日の健康ドリンクとしても

お召し上がりいただけます。

本社直売所



直売所 LINE

直売所でも販売しています。

熊本県内は醤油1本・味噌1個・酢1本から
無料配達致します。

お電話にてご注文下さい。



創業大政十年

ヤマア味噌・醤油酢 醸造元
松合食品株式会社

本社 / 〒869-3472 宇城市不知火町松合 188 TEL.0964-42-2212

熊本営業所 / 〒862-0957 熊本市中央区菅原町 3-26 TEL.096-371-2212

天草営業所 / 〒863-0043 天草市亀場町亀川 210-3 TEL.0969-24-2212

水俣営業所 / 〒867-0049 水俣市百間町 1-7-9 TEL.0966-62-3372



ホームページ



オンラインショップ



Instagram



英太郎のかたらんねで

紹介して頂きました！(2021年8月)



TKU テレビ熊本の番組『英太郎のかたらんね』で、「健康にも美容にもいいお酢」の特集があり、酢の醸造蔵として松合食品が取材を受けました。酢の醸造方法から簡単レシピまでご紹介して、テレビを観たお客様からも大好評いただきました。玄米酢を使ったレシピはこちら。

季節野菜のマリネ

旬の野菜で
アレンジ可能です♪

●材料 (2人分)

- ・ナス 1本 (約120g)
- ・ズッキーニ 1/2本 (70g)
- ・パプリカ (黄) 1/3個 (60g)
- ・ミニトマト 5個
- ・ニンニク 1/2片

- ☆丸大豆醤油 (こいくち醤油でも可) 大さじ1
 - ☆純玄米酢 大さじ1強
 - ☆砂糖 小さじ2
- (ミニトマトを入れない場合・水 小さじ1を追加)



●作り方

- ① ナスは厚さ1.5cmの半月切りにして水にさらし、ザルにあげておく。ズッキーニは厚さ1.5cmの半月切りにする。パプリカは種をとって一口大に、ミニトマトは半分に切る。ニンニクはすりおろしておく。
- ② ☆の調味料を混ぜて、マリネ液を作っておく。
- ③ フライパンにサラダ油を薄くしき、中火にかけ、トマトの切り口を下にして軽く焼く。
- ④ 他の野菜を揚げ焼きにする。フライパンにサラダ油を厚さ1cmほどいれ、中火にかけ、150℃くらいの温度になったら、ナス、ズッキーニ、パプリカの順に焼いていく。焼けたら取り出し、温かいうちに、③のトマトと一緒に②のマリネ液につける。
- ⑤ すりおろしたニンニクを入れて全体を混ぜ、冷蔵庫で1時間ほど冷やしたら出来上がり。



クラフトビネガー

●材料

- ・お好みの果物 300g
(旬の果物、パインアップル、キウイ、冷凍フルーツなど)
- ・氷砂糖 300g
- ・純玄米酢 300ml

●作り方

- ① 密閉できるガラス瓶を焼酎などで消毒し、果物、氷砂糖、純玄米酢の順に入れる。
- ② 1日1回蓋をしたまま軽く振り混ぜる。常温に置き、1週間経てば完成。
※果物がお酢よりも浮き出している場合は、カビが生えることがあるので振り混ぜる時にお酢に漬かるようにして下さい。
※金属製の蓋は錆びる恐れがありますので避けましょう。

●召し上がり方

- ・1日大さじ1~2杯を目安に、水、炭酸水、牛乳、豆乳などで3~5倍に薄めてお楽しみ下さい。
- ・2週間経ったら果物を取り除き、お好みでお召し上がり下さい。
- ・完成後は冷蔵庫で保管すれば数ヶ月持ちますが、香りが新鮮な1~2ヶ月で飲み切るのがおすすめです。

2023年5月30日

米委員長 佐藤真実

提携米「ゆうきスター」の年間予約注文のお願い

いつも会のお米を食べて頂きありがとうございます。今年も予約注文の季節になりました。

数年間不作が続き皆様にはご不便をおかけしましたが、去年は生産者の頑張りで十分な量を確保することができました。今年もしっかりとお米をお届けできるように生産者一同意気込んでいますが、昨今の気象状況やウンカの発生を考えると不安はあります。

予約注文はあらゆる状況下でも消費者の皆様へ安心なお米をできる限り責任をもってお届けする、といった素晴らしいシステムであり、生産者にとっても支え合いが見えて励みになります。

皆様には予約注文に取り組み提携活動を一緒に盛り上げて頂きたいと思います。

なお、本年度より新しい取り組みとして備蓄米を始めました。不作の年や有事の際にも対応できるように、皆様の台所を預かる会として、ずっと取り組みたいと考えていました。皆様も記憶に新しい熊本地震の教訓を踏まえ、毎年4月に注文を頂いた予約米に関しては備蓄米を放出し、毎年備蓄米を更新しながら進めていきます。ご理解をよろしくお願いいたします。

物価高が進む世の中ですが、お米はパン食よりも安く、なおかつ安全な食べ物です。会のお米ならばなおさらです。

みんなでじゃんじゃんごはんを食べて会を盛り上げていきましょう！

精米具合はお好みで
栄養価も食感も思いのまま



うるち米を11種類のお米に精米。
(上白米/白米/8分/7分/6分/5分/4分/3分/2分つき米/胚芽精米/胚芽 白米仕立て)

毎日のことだから。
お米本来の味を
優しく引き出す
熟練の技を。

美味しさと
新鮮さの出会い

毎日楽に使えるシンプル操作

たった4つのボタンで多彩な操作を実現

大型液晶はバックライト付で視認性もUP!
毎日の精米だから、使い易さにこだわりました



お手入れもお片付けも楽々

衛生と簡単さ重視の設計

スクリーン、ぬかボックスはもちろ
ろんブレードも蓋も取り外しLOK
毎日、清潔にお使いいただけます。



定価 ¥24,800(税抜)

- 健康を考えた2種類の胚芽精米モード、「胚芽」「胚芽 白米仕立て」を搭載。
- うるち米を11種類のお米に精米します。前回使用時の設定を記憶するメモリ機能付。
- 「再精米」のモード選択で、古くなった白米の香り・味をお米本来の状態に甦らせます。
- ワンボタンで玄米・白米からそれぞれ「無洗米」に仕上げます。
- 分つき米、胚芽精米、ぬかなどを利用した仕様シーンが広がるレシピ付属

ホワイト/YE-RC41W/4582221880495	レッド/YE-RC41R/4582221880501
商品サイズ 幅 20cm × 高さ 23.5cm × 奥行 30.7cm	重量 約 3.7kg
コードの長さ 1.4m	電源 交流100V 50-60Hz 共通
消費電力 250W	付属品 計量カップ/取扱説明書(保証書付)/レシピ本
容量 1合(約165g)から5合(約825g)	生産国 日本

YAMAMOTO  www.ydk.jp
YAMAMOTO ELECTRIC CORPORATION



Bisen
Rice Cleaner Bisen



それは
新鮮なお米
 だけなんです。

本来の味と
 栄養を
 実現する

毎日のごはんだから
 1に健康、2に美味しさ
 その両方を一緒に実現。

最新

胚芽 白米仕立て

お米はさまざまな病気を予防する、バランスのとれた栄養食品です。

「胚芽」モードでは、お米の栄養の多くを含む胚芽を残して精米するため、栄養を損なわず、またお米の甘みも出て噛めば噛むほど美味しく召し上がれます。

さらに、白米に近い状態で食べたいという声にお応えし、新たに「胚芽 白米仕立て」モードを搭載しました。より白米に近い、白さや美味しさで召し上がることができます。



お米のレシピブック付

分つき米、胚芽精米を活かすレシピを紹介ぬかだって使えます！



お米は時間とともに香りも旨みも損なわれます。つまりおいしいお米の最も大切な条件は「鮮度」です。

玄米なら思い通りの精米具合で最も新鮮なお米に。ご自宅の白米も簡単に鮮度を取り戻すことができます。

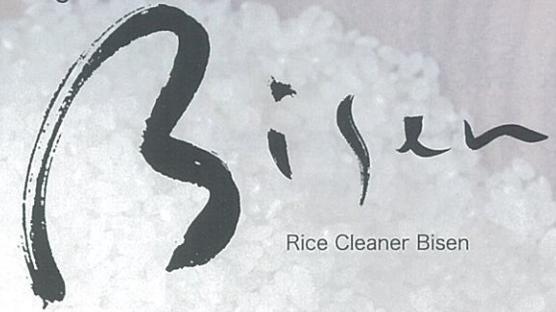
味はもちろんですが大切なのは栄養価。たとえば無洗米なら市販のものより高い栄養価を実現します。

その優しさは
 力強くそして繊細。
 米を磨く熟練の技の結集です。

新型ブレード
 お米に優しいを
 コンセプトに開発
 割れを抑え、
 精米時間を短縮。

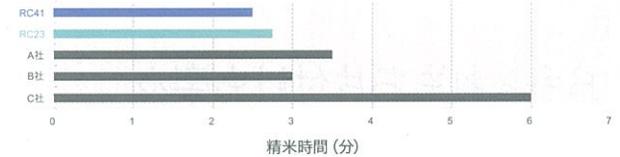


DCモーター
 動作制御とパワーに優れた
 高性能モーターを採用
 スピードのための加速
 お米を傷つけないための
 減速を実現。



新型ブレードとモータの技術で
 業界最速2分30秒！

精米機の精米時間



静かさ
 音も静かに！

遮音パッキンと振動吸収設計で
 精米時の音をおさえました。



zenken

グリーンパン最上位モデル

BARCELONA PRO

バルセロナプロ

New!

耐久性
さらに
UP!

The Original
GREEN PAN™



ダイヤモンド粒子を
配合した最新コーティングの
グリーンパン

耐久性 50%UP!
耐摩耗性 60%UP!
塩類への耐性 100%UP!

※旧製品グリーンパン バルセロナと比べて

フッ素樹脂を使わない!
雑味のない美味しさ



耐摩耗性に優れた
ダイヤモンド粒子配合

特許技術

サーモロン・セラミックコーティング

安心
加工

“化学物質を使用しない”

フッ素樹脂 (PTFE^{※1})・PFOA^{※2}はもとよりその
他のPFAS^{※2}全て・鉛・カドミウムなど、人体や環
境に影響を及ぼす化学物質は使用していません。

お手入れ
簡単

“こびりつきにくい”

ノンスティック (こびりつき防止) 加工を施し、こび
りつきにくく、汚れもサッと落とせます。



特許技術

マグニート加工

“優れた熱伝導性” + “軽量”

本体底部に鉄と銅を練り込み、あらゆる調理機器で効率的に熱を
伝える画期的な加工技術です。すばやく均一に火がとおるので、
お料理を美味しく仕上げます。

様々な熱源に対応



ガス



IH
(200V対応)



オープン
(本体のみ)



ラジエント
ヒーター



ハロゲン
ヒーター



※2 ご存知ですか? PFAS (有機フッ素化合物) のこと

PFASとは有機フッ素化合物の総称。4,700種類以上あり、代表的な物質はPFOSとPFOAです。撥水剤や表面処理剤、乳化剤、消火剤、コーティ
ング剤に幅広く用いられており、フッ素樹脂をフライパン本体に付着させるための助剤に含まれています。自然界ではほぼ分解されないため、生き物の体
や水や土に長く残り、地球規模での汚染が問題になっています。発がん性や様々な健康影響も懸念されています。

グリーンパンにPFASは一切使用されていません。

※1 PTFE (ポリテトラフルオロエチレン) は、高温に加熱すると熱分解によりさまざまな化学物質が発生します。 ※2 PFAS (パーフルオロアルキル物質)・PFOA (パーフルオロオクタン酸) は、残留性が高く分解しにくい物質です。

最新技術で機能性・耐久性アップ 日常使いにタフに活躍

素材の
美味しさ
そのまま!

耐久性
さらに
UP!

金属製
ツール
OK!

食器
洗浄器
OK!



New!
最先端の底面技術**バランスプロ™**加工でヘルシー調理
バランスプロ加工により調理面全体がフラットに保たれ、サイドに流れがちなオイルやバターを均一に留めることができ、料理がむらなく美味しく仕上がります。より少ないオイルでヘルシーに調理ができます。



スクラッチガード加工・チッピング防止加工
本体のアルミには新技術のスクラッチガード加工が施され、キズや衝撃にさらに強くくなりました。縁部に厚みをつけ衝撃などによる欠け(チッピング)を防ぎます。



バルセロナプロ



一般的なグリーンパン

New!

リベット部分がフラットになりお手入れがより簡単に!



IH調理器対応のマグネット加工
熱変形に強く、熱伝導性に優れているので、エネルギーロスがなく全ての調理器に理想的な底面を実現。

ステンレス製ハンドル
耐久性の高いリベット装着型のステンレスハンドル。オープンでもご使用いただけます。



外側にもセラミックコーティングを塗布
汚れが落ちやすく、お手入れも簡単です。



New!
最新の**サーモロン™**・セラミックコーティング
グリーンパン最新のタフさを実現したノンスティックセラミックコーティング。非常に長持ちし、熱伝導性も抜群です。

HEALTHY CERAMIC NON-STICK BARCELONA PRO

フライパン

フライパン 20cm
希望小売価格 **10,450**円(税込)
●サイズ:幅39.7×奥行20.8×高さ10.2cm
(本体深さ)4.0cm ●重量(約):770g

フライパン 24cm
希望小売価格 **12,650**円(税込)
●サイズ:幅43.7×奥行24.8×高さ10.6cm
(本体深さ)4.5cm ●重量(約):980g

フライパン 26cm
希望小売価格 **13,750**円(税込)
●サイズ:幅48.5×奥行26.8×高さ10.0cm
(本体深さ)4.7cm ●重量(約):1140g

フライパン 28cm
希望小売価格 **14,850**円(税込)
●サイズ:幅49.6×奥行28.8×高さ11.7cm
(本体深さ)4.8cm ●重量(約):1300g

エッグパン



エッグパン 14×18cm
希望小売価格 **11,000**円(税込)
●サイズ:幅37.3×奥行14.7×高さ9.5cm
(本体深さ)3.3cm ●重量(約):560g

キャセロール



キャセロール 20cm (ガラス蓋付)
希望小売価格 **17,050**円(税込)
●サイズ:幅29.3×奥行(ガラス蓋込み)20.6×高さ15.8cm
(本体深さ)10.0cm ●重量(約):[本体]1330g[蓋]440g

ガラス蓋



ガラス蓋 20cm
希望小売価格 **2,200**円(税込)

ガラス蓋 26cm
希望小売価格 **2,860**円(税込)

ガラス蓋 24cm
希望小売価格 **2,420**円(税込)

ガラス蓋 28cm
希望小売価格 **3,080**円(税込)

長くお使いいただくために



炒め物、焼き物調理をする際は、中火で30秒~1分間程度予熱してから、少量の油を薄く引いてください。



弱火~中火
熱伝導・熱保有率に優れているため、弱火~中火での調理をおすすめいたします。



使用後は、フライパンの粗熱が取れてから温かいうちに洗剤で洗ってください。

共通仕様

グリーンパン バルセロナプロ
●表面加工(内面・外面):セラミックコーティング●材質:[本体]アルミニウム合金[底面]金属溶射構造[ハンドル]ステンレス鋼[蓋]強化ガラス(全面物理強化)・ステンレス鋼●生産国:中国



世界100カ国以上で愛されているハイクオリティ
「ヘルシーで安全な調理器具を届けたい」

2007年にベルギーで誕生したグリーンパンは、従来の加工材料であるフッ素樹脂を一切使わず、主に砂由来の成分の原料でノンスティック(こびり付き防止)加工を施し、クックウェア業界に革命をもたらしました。安全・耐摩耗性に優れており、プロの料理人からお料理好きの皆さまにまで、愛されるブランドになりました。

※製品のデザインおよび仕様は、予告なしに変更する場合があります。 ※製品の色彩は印刷のため実物とは多少異なることがあります。

株式会社 **ゼンケン**

〒112-0002 東京都文京区小石川 1-28-1 TEL.03(5840)8270
〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-23-15 TEL.06(6304)9535
〒810-0074 福岡市中央区大手門 2-5-10-101 TEL.092(738)8668

お問合せはフリーダイヤル ☎ 0120-135232 受付時間(土・日・祝日を除く) AM9:00~PM5:00

<https://www.zenken-net.co.jp>

No.24 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

火コース 6/20

金コース 6/23

提出日

火コース 6/6
金コース 6/9

ゼンケン「フッ素不使用調理器具 GREEN PAN」

フッ素樹脂を使わない！雑味のない美味しさ

セラミック・ノンスティック・コーティングのフライパン・鍋を使って料理をすると良いことがたくさんあります！

1. 主に砂と同じミネラル成分でできています。

当社のフライパン・鍋は、砂由来のセラミック・ノンスティック層であるThermolon（サーモロン）でコーティングされています。

鉛やカドミウムをまったく含まず、製造工程においてPFASやPFOAをまったく使用していません。

これは皆さんにとっても環境にとっても素晴らしいことです！

2. 有毒ガスを排出しない

Thermolon（サーモロン）は高熱（最大450℃）に対する耐性があります。そのため、誤ってフライパンや鍋を熱し過ぎてしまっても、気泡ができたり有毒ガスが生じたりすることはありません。

※コンロには、わずか3分のせるだけでどのようなクックウェアも過熱させてしまうものがあります。

従来のノンスティック加工のフライパン・鍋の多くは、熱し過ぎると有毒ガスを排出する恐れがあります。

3. 優れた熱伝導性

Thermolon（サーモロン）コーティングは熱伝導性に非常に優れていますので低い温度設定で十分調理できます。つまり省エネにつながります。さらに熱は素早くそして均一に伝わりますのでムラなく美味しく仕上がります。

※Thermolon（サーモロン）の熱伝導率は約2.0～2.4 W/m・kですが、「従来のフルオロポリマー」では（既にご存知かもしれませんが）0.25 W/m・kに留まります。

4. 優れたノンスティック性能

Thermolon（サーモロン）・セラミック・ノンスティック・コーティングの表面は少ないオイル又はバターの使用で優れた調理体験を得ることが出来ます。食材はくっつかずに簡単に剥がれて行きます。また、洗うのも簡単です。

No.	商品名	注文数	価格(税込)
7987	フライパン 20cm		10,450
7988	フライパン 24cm		12,650
7989	フライパン 26cm		13,750
7990	フライパン 28cm		14,850
7991	エッグパン 14×18cm		11,000
7994	キャセロール 20cm蓋付き		17,050
7995	ガラス蓋 20cm		2,200
7996	ガラス蓋 24cm		2,420
7997	ガラス蓋 26cm		2,860
7998	ガラス蓋 28cm		3,080

精米器Bisen(美鮮)

4080	精米器Bisen(美鮮) レッド		27,280
4081	精米器Bisen(美鮮) ホワイト		27,280

No.24 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 6/20	金コース 6/23	提出日	火コース 6/6	金コース 6/9
-----	-----------	-----------	-----	----------	----------

東京都・クックたかくら冷凍総菜（月1回）



創業以来総てオーガニックの原材料にこだわり、無添加はもとより有機栽培無農薬の農作物、畜産物の素材で作った惣菜を四十年近く宅配業者に卸してきました、機械を一切使わずに包丁一本全て手作業にこだわって作っています。その延長線上で皆様に喜んで戴けるように確かでも処よりも美味しい日本一のベジタリアン惣菜（植物たんぱく加工食品）作りにも取り組んでいます。

No.	商品名		注文数	規格	価格
1802	中華丼の素	具沢山の中華丼の素。とろっとした汁に美味しさが凝縮されています。自然解凍し、鍋に移し弱火で温めてお召し上がりください。		230 g	574
1815	ジャージャー麺の素	麺と胡瓜を用意していただければ、簡単にジャージャー麺が作れます。自然解凍後、鍋に移し弱火で温めてお召し上がりください。		150 g	481
1813	ヘルシーナゲット	人参、玉ねぎをみじん切りにして加えてあります、お子様にも是非どうぞ！自然解凍し、オープンで温めてお召し上がりください。		150 g	513
1816	からあげ	サクッと美味しいからあげが楽しめます。自然解凍しオープンで軽く焼く焼いてお召し上がりください。		130 g	570
1832	ササミのチーズフライ	チーズの美味しさとシソの香りがササミとよくあいます。自然解凍し、オープンで温めてお召し上がりください。		170 g	599
1837	ちっちゃな豆腐ハンバーグ			6個	521
1850	中華おこわ	豚肉、人参、椎茸がたっぷり入った油で炒めたおこわです。自然解凍し、蒸し釜などで温めてお召し上がりください。		200 g	446
1899	すきやき風コロッケ	牛挽肉をじっくり煮込んでじゃが芋に練り込んであります。1ランク上の美味しさです。自然解凍し、フライパンやオープンで焼いて温めてください。		150g	457
1898	体に優しい豚のメンチカツ 人気商品	豚肉のメンチカツです。キャベツが入りヘルシーに召し上がれます。自然解凍してフライパンで両面焼いてください。		150 g	448
1932	鶏肉の甘酢ごま煮 人気商品	鶏の胸肉をふんわり揚げて、甘酢とごまで煮込みました。自然解凍し、鍋に移し弱火で温めてお召し上がりください。		150 g	445
1939	パクパク餃子	様々な用途に使える一口サイズの餃子です。ちょっと多めの30個入り。自然解凍し、加熱調理。		30個	948
大好評！ 植物蛋白を使ったお惣菜					
1957	グッドミーのちっちゃなベジハンバーグ			6個	476
1958	グッドミーを使った春巻き			3本	502
1959	有機豆乳使用のクリームコロッケ			4個	568
1960	有機豆乳使用のマカロニグラタン			180 g	541
1961	有機豆乳使用のカレーピラフドリア			180 g	484

No.24 特別注文書-B

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

創健社お菓子 ジロロモーニシリーズ

配達日

火コース **6/20** 金コース **6/23**

提出日

火コース **6/6** 金コース **6/9**

お菓子 カレー シチュー他

商品No.	商品名	数	価格
5540	ビッグアーモンドチョコレート400g	休止	1,588
5541	ミルクチョコレート 70g	休止	346
5520	動物園のビスケット 70g×5袋		972
5521	きらきら星のおせんべい 40g×5袋		972
5522	たまごのポーロ 25g×10袋		972
5524	手作り農場白胡麻(玄米せんべい) 100g		292
5525	手作り農場黒胡麻(玄米せんべい) 100g		292
5526	五穀せんべい しお味 90g		314
5527	五穀せんべい しょうゆ味 90g		314
5528	玄米このは うす塩味 80g		302
5530	大粒 柿の種 120g		612
5531	ポテトチップス バター醤油味 60g		221
5532	ポテトチップス 野菜コンソメ味 60g		221
5537	ポテトチップス うす塩味60g		221
5533	有機栽培 くるみ 45g		605
5535	有機栽培 プルーン(種ぬき) 110g		616
ドレッシング、有機ソース、有機カレールウ			
5583	新・春夏秋冬だしの素		1,253
5555	有精卵シーザードレッシング180ml		454
5556	有機プレミアムソース 200ml		648
5573	くせになるこだわりのオイル&コンチー110g		594
5557	ひよこ豆粉のカレールウ(中辛)110g		465
5559	ひよこ豆粉のシチュールウ(中辛)110g		486
5534	グルメカレー(中辛)115g		400
5546	インドカレー(辛口)115g		400
5571	マイルドカレー(甘口)115g		400
5666	有機ハヤシライス 100g		497
5551	植物素材のキーマ風カレー(レトルト)170g		443
5580	植物素材のバターチキン風カレー(レトルト)170g		573
5579	植物素材のハヤシライス風ソース(レトルト)150g		551
5552	ベジタブルカレー(レトルト・中辛)210g		357
5553	ベジタブルカレー(レトルト・甘口)210g		357
5550	植物素材のホーンセ風パスタソース(レトルト)140g		454
5574	植物素材のフコク風パスタソース(レトルト)150g		562

ジロロモーニ

商品No.	商品名	数	価格
5539	業務用有機エキストラバージンオリーブオイル 3L		13,500
5501	デュラム小麦 有機スパゲッティ500g		518
5516	デュラム小麦有機スパゲッティ一ニ500g		518
5502	全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティ500g		518
5517	デュラム小麦有機リングイネ 500g		518
5514	デュラム小麦有機スパゲット一ニ500g		518
5504	デュラム小麦 有機ペンネ 250g		373
5506	デュラム小麦 有機フジッリ 250g		373
5515	デュラム小麦 有機ファルファツレ250g		373
5505	全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ250g		373
5519	デュラム小麦有機スパゲッティセミインテグラレ500g		518
3278	エキストラバージンオリーブオイル250ml定例注文書でご注文ください		1,458
5510	(徳用)有機エキストラバージンオリーブオイル500ml		2,646
5511	有機バルサミコ酢 250ml		1,836
5508	有機パスタソース トマト&バジル 300g		702
5509	有機パスタソース アラビアータ300g		702
5512	有機パスタソース トマト&ナス 300g		702
5513	有機パスタソース トマト&ズッキーニ300g		702
5518	有機トマトケチャップ 300g		476
5507	有機トマトピューレ バジル葉入り 350g		497
5590	有機ダイストマト缶 400g		270
5591	有機ホールトマト缶 400g		270
5581	地中海の天日塩 700g		345
5582	地中海の天日塩さらさらtype 200g		302
5544	熟成発酵黒にんにく(ほぐし) 130g		2,030
5545	お徳用・熟成発酵黒にんにく(ほぐし)303g		4,104
5548	さば水煮缶 190g		443
5664	さば味噌煮缶 190g		432
5665	さばカレー煮缶 190g		454
5595	クイックSOY ミンチタイプ 100g		430
5596	クイックSOY バラ肉タイプ 100g		430
5597	クイックSOY フレークタイプ100g		430