

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	7/11		7/18

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	7/14		7/21



LINE公式チャンネル

※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。

## 決算セ〜ル 開催中 7/4~7/28配送まで

7月は考える会の決算月です。毎年恒例の「決算セール」開催中です。考える会のこだわり商品たちを、週替わりでセール価格で紹介していきます。日頃買った事がない商品の購入や、いつも買っている商品のまとめ買いをするチャンスです。また、決算月ですので会の安定経営の為に、いつもより一品多くの協力購入へ皆様のご協力をよろしくお願い致します。



イメージ写真

## 今季初出荷！松村さんの「巨峰」



松村和則さん(松橋町)

松橋町の松村さんから無農薬栽培の「巨峰」が今年も始まります。安全性だけでなく、美味しさにもこだわった松村さんの巨峰はとっても美味しく毎年大人気。8月中旬頃までの短い期間限定になりますが、旬のぶどうをお楽しみください

※お届けが1週間遅れるかもしれません

952 巨峰 1kg 1929円(税込)  
 953 巨峰 250g前後 495円(税込)

この巨峰は本当にうまい！是非お試しください！

## 考える会オリジナル！「そうめん、うどん」

福岡県久保さんが栽培した農薬不使用の小麦でつくった、考える会オリジナルのそうめんとうどんです。風味、喉ごしがよくとっても美味しく仕上がっています。

これからの季節、常備しておくとお便利ですね！

- |                                 |                                        |
|---------------------------------|----------------------------------------|
| 3390 ★そうめん<br>200g 291円(税込) 5円引 | 3392 ★お徳用そうめん<br>200g×5 1426円(税込) 15円引 |
| 3391 ★うどん<br>200g 291円(税込) 5円引  | 3393 ★お徳用うどん<br>200g×5 1426円(税込) 15円引  |

久保虎太さん→(福岡県筑後市) 裸麦(押し麦、みそ用)と、小麦2種を生産していただいています。



## もうすぐ夏休みですね！この機会に買い置きを！

「お菓子」5円引

「ジュース」5円引～

「らーめん」10円引



## 元気豚在庫調整セール！5週目

考える会自慢の豚肉「島川さんの元気豚」一頭買いシステムへご協力お願いします

セール期間～7/28配送まで

6月より始まった在庫調整セールへ沢山のご協力をいただきありがとうございました。残りあと2週ですが、引き続き島川さんの元気豚をよろしくお願いたします。



今週は「豚ミンチ」！ 1014 元気豚ミンチ 200g 435円(税込) 10円引 1015 元気豚ミンチ 200g×2 850円(税込) 20円引

詳しくは特別注文書(A4)をご覧ください。定例注文書(A3)でもご注文いただけます



☺ 夏野菜がはじまりましたね！！

おとしは草にやられて、去年はイノシシに食べられとさんざんでしたが、今年は順調なのでたくさん食べれそうです！！

..6/27 網田町・本田泰晴..

☺ 今月も大阪に10日間ほど滞在して熊本に帰って来て、さらに今までとは全く違う体験経験をして日常がどこにあるのか？こんなに環境が変わるものなのかな～と不思議な感覚で日常を過ごしています。もう10年位は電車や飛行機に乗ることもほとんどなかったし、とくに今の環境の外にあえて出て行こうとも思いませんでしたが、毎月のように新しい発見、体験や学び、とくに色んな人と出会えるのは楽しいですね。自分の今まで知らなかったことや価値観を知って、逆に自分の価値を知ったり、人との繋がり、ご縁に感謝です！

..6/23 旭志町・新川幸宏..

☺ 6月も終わり、来週からは7月。7月は配送者が代わるコースがあります。自分もコースが変わり、来週からは金曜日になります。A2コースの皆様、1年間毎週ありがとうございました。毎週野菜ケースや加工品を取ってくれているおかげで、安心して生産することができています。感謝感謝です。

自分はこの1ヶ月、バタバタでしたが、奥さんも少し回復してくれてきたので助かります。

畑の方は相変わらず草、草、草ですが、手入れをしっかりとって夏野菜を出荷したいと思います。

..6/27 大津町・山本瑞樹..

## 生産者だより(6/23 ラインメッセージより)

こんにちは！山都町の佐藤真実です

梅雨もそれほど強い雨はなく、逆にいつか来る大雨が不安です

ウチの田んぼでもそろそろアイガモがデビューします。生き物を扱うのは難しいし、何だか自分の性分に合っていない様な気がしますが、アイガモさんとしっかり向き合いよいお米に育ててほしいトコです！

今のところ順調な生育なので期待してお待ち下さい！



## 配送者だより



◇ みなさんこんにちは！

今週からいよいよ本格的な梅雨のお天気かと思っていたら、今朝も暑かったです。東から真横に射してくる朝日の熱量がすごくて、もの数分でみんな汗だくになりました。

多少雨が降った方が涼しくていいなと思っていたので、日中の暑さもこたえそうです。しかしお野菜にとっては、適度な雨とお天気が繰り返すので、育ちがいいそうです。我が家の家庭菜園のトマトも日に日に赤く色付いてきてとても楽しみです。

今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！

..6/27 A3・A4・B2 福岡恵士..

◇ こんにちは。配送担当の村上です。

梅雨ですが、今年はイマイチまとまった雨が降っていません。私も外に出る機会が多くなって、雨は困るが降らないのも困るといった状況で、毎日天気予報とにらめっこしております。せめて水不足にはならないようにお願いしたいところです。前回に続いてですが、今年のお米の予約を受け賜っております。皆様もこの機会に継続的な注文をされてみてはいかがでしょうか。

..6/27 A1・B1コース 村上 卓..

## line「考える会みんなの台所掲示板」より『きゅうりレシピ』

### ●包丁いらず、塩抜きいらずのキュウリレシピ

#### ● 川尻ブロックFさん

きゅうり…4~5本 サバ缶水煮…一個

生姜チューブ…5cmくらい

★玄米酢…大さじ3 ★きびさとう…大さじ2

★薄口醤油…大さじ1

①きゅうりは綿棒で軽く割る感じで叩き、あとは食べやすい大きさにぼきぼき手でちぎりボウルに入れる

②サバ缶は汁ごと①に入れて、生姜チューブと★の調味料を入れ混ぜて少し冷蔵庫で寝かせたら完成😊👌



### ●きゅうりの辛子漬け👌

#### ● BY生産者Tさん♡

<材料>

きゅうり 2本 砂糖 大さじ2

塩 小さじ1 辛子 小さじ1/2

きゅうりを一口カットして、漬けるだけです。やっぱカットしてある方が、あとがラクですね…写真は2倍量です。

漬物が美味しいかどうかは鮮度も大事ですね！辛子は元レシピは練り辛子だったかな？毎年たくさんつくるのでうちは粉がらします。会のチューブ辛子おいしいですよ👌(yum!)

# 野菜・果物だより

## 胡瓜とインゲン豆がピークを迎えています！

### 「胡瓜の中華風」

「材料」 胡瓜、醤油、酢、ごま油、すり胡麻

- ① 胡瓜以外の材料をよく混ぜる。
  - ② 3～4cmくらいの拍子木に切った胡瓜を入れてよく混ぜる。
  - ③ 1時間ほど漬けておいてから食べる。
- ※ すり胡麻のかわりに炒り胡麻でもよい。
  - ※ 胡瓜を乱切り、たたきにしてもよい。
  - ※ おろしニンニク、ショウガ、粉唐辛子をいれてもよい。



### 「胡瓜とじゃが芋のきんぴら」

「材料」 じゃが芋 胡瓜 ごま油 鷹の爪  
酒 みりん 醤油

- ① じゃが芋はせん切り、胡瓜は5cmほどの長さのせん切りにする。
  - ② フライパンにごま油と鷹の爪を入れて弱火にかけ、香りがたったらじゃが芋を入れて炒める。
  - ③ じゃが芋が透き通ってきたら胡瓜を加え、酒、みりん、醤油で味付けをし炒め合わせる。
- ※ 辛いのが苦手な場合は、鷹の爪を入れるタイミングを少し遅らせる  
と辛さがやわらぐ。

安全農産センター「野菜はともだち」より

### 「インゲンとじゃが芋のオイスターソース炒め」

「材料」 じゃが芋・中1個 インゲン・10～15本  
オイスターソース・小さじ2 酒・小さじ2 塩、胡椒・適量  
油・大さじ1・1/2 白ごま小さじ1/2

- ① インゲンは軽く塩ゆでして、4cmくらいの長さに切る。
- ② じゃが芋をインゲンと同じような幅と長さに切る。
- ③ 油でじゃが芋を炒める。透き通ってきたらインゲンを加える。
- ④ 全体に油がなじんできたら、塩、胡椒を加える。
- ⑤ 酒を鍋肌に振り入れ、蒸発しないうちにオイスターソースを加えて炒める。
- ⑥ 白ごまをふり、軽く混ぜ合わせて皿に盛る。

## 「田植え体験」今年も頑張りました！どろんこ最高！

17日の土曜日に 御船の生産者さん石脇農園にて 恒例の「田植え体験」を開催いたしました  
梅雨の最中に恵まれすぎのお天気のもと 大人子ども合わせて20名で あっという間に植えてしまいました  
子どもたちも年々上手になっていて とても頼りになりました！

子どもにやさしく教えるお父さんや 子をおぶって田植えを楽しむお母さん 水着でどろんこへっちゃんな子供  
たち。今年も楽しい田植えができました

参加してくださった皆さんと

お世話してくださった石脇さん高丸さんありがとうございました



# 決算セール

今週のス波特品

税抜き金額より値引きします



皆様の協力購入よろしくお願ひ致します！



## 元気豚在庫調整セール！！

1014 ★元気豚ミンチ

200g 435円 → 10円引

1015 ★元気豚ミンチセット

200g×2 850円 → 20円引

## 夏休みセール！！

【元気豚ハンバーグ】 10円引き！

【お茶類】 10円引き！

【お菓子】 5円引き！

### 【ジュース】

3缶セット ジュース類 5円引き！

1箱30缶ジュース類 45円引き！

りんごジュースビン 10 10円引き！

手土産りんごジュースビン 102本 15円引き！

1箱りんごジュースビン 106本 55円引き！

【カレー、シチュー】 5円引き！



◆特注品「オーサワジャパン」「創健社」  
カレー商品 5円引き！

### 【 麺類 】

3391 ★乾うどん 200g 291円 → 5円引

3393 ★徳用乾うどん 200g×5 1426円 → 15円引

3390 ★そうめん 200g 291円 → 5円引

3392 ★徳用そうめん 200g×5 1426円 → 15円引

3366 ロングパスタ(スパゲッティ) 300g 416円 → 5円引

3367 ショートパスタ(マカロニ) 300g 416円 → 5円引

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 → 10円引

3384 さくらの焼きそば 4食 734円 → 10円引

### 今週の特注品

..7/25..28届け..

#### ☆ゼンケン「DC FAN2」

強さの違う風を左右で使い分けるデュアルモード搭載！風向きは自由自在の「3Dターン」！家族に寄り添う扇風機です。

#### ☆ライブコットン「快適天然素材223年⑦」

天然繊維のアームカバー、リネン&オーガニックコットンシリーズ、無蛍光綿肌着、快適“リネン”寝具、夏のおすすめ小物等

#### ☆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！

### ♥私のお気に入り商品 イニシャル(S)

我家の夕食お助け食材！

・元気豚ハンバーグ

小じくて(?)夕食を作る時間が短い時。その手を使ったり、おちぎってミートボール風にも、ワンタンスとチキンの簡単おれで洋風に大根おろしを添えてポン酢であっりと。

### オーサワジャパンより組合員さんのご要望で新取り扱い

#### 『No.5252 北海道米油』

北海道産米ぬか100%使用、さらっとしてクセがなく使いやすい

■栄養機能食品(ビタミンE)

■ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です

■ビタミンE含有量:5.4mg/大さじ1杯(14g)

■炒め物や揚げ物、ドレッシングなどに

内容量:600g

価格:1,036円(税抜960円)



### 商品についてのお知らせ

6月より値上げの金額が間違っており、正しくは下記金額となります。大変申し訳ございませんでした。

3318 梅エキス・粒

90g 4104円 → 2931円

# ジュースセール！！

・3缶セット5円引き ・1箱(30缶)45円引き

## 有機にんじんジュース



- にんじんは100%国産有機です。
  - 海外産有機レモンを使用しています。
  - 砂糖、食塩は使用していません。
  - 香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。
- ★国産有機にんじんの自然な甘みを生かし、にんじん独特の臭みが少ないジュースになっているので、にんじんが苦手な方でも美味しくお召し上がりいただけます。

## 有機野菜飲むならこれ！1日分



- 1缶に20種類の野菜350g(緑黄色野菜は348g)を濃縮して使用しています。厚生労働省が推進する「健康日本21」では、野菜の1日摂取量が350gとなっています。
- 砂糖、食塩は使用していません。そのため、糖分や塩分を気にされている方にも安心してお飲みいただけます。(甘みは野菜由来です。)
- 有機トマト・有機レモンは海外産、有機にんじんは海外産及び国産、有機かぼちゃ・有機ゆこうは国産です。(その他の野菜は国産です。)
- 香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。

## オーガニックジンジャーエール



- すりおろした国産有機しょうがを使用しています。
- 炭酸飲料の甘みには一般的には果糖ブドウ糖液糖が使用されますが、当商品は有機砂糖に有機りんご果汁を加えて爽やかな甘みに仕上げられています。
- pH調整剤や酸味料を使用せず、有機レモン果汁と国産有機すだち果汁を使用して爽やかな味に仕上げられています。
- 香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。

## オーガニックぶどうサイダー+レモン



- 海外産有機ぶどうと海外産有機レモンを使用しています。有機ぶどうは白ぶどうと赤ぶどうをブレンドしています。
- 有機果汁を85%以上使用した贅沢なぶどうサイダーです。
- 天然水を使用しています。
- 香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。
- 砂糖や果糖ブドウ糖液糖などの糖類は使用せず、有機ぶどう本来の甘みを生かし、有機レモン果汁をプラスしているので、自然で爽やかな甘みとなっています。

## オーガニックぶどうジュース



- 海外産有機赤ぶどう果汁(コンコード果汁)と有機白ぶどう果汁を使用した、果汁100%(濃縮還元)の有機ぶどうジュースです。
- 白ぶどう果汁とブレンドすることにより、コンコード果汁の渋みを抑えて、すっきりとした味わいになっています。
- 砂糖・香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。

## 旬の実りをしぼった 国産有機トマトジュース 食塩無添加



- 北海道で採れた国産有機トマトを100%使用しています。
- 真っ赤に完熟した有機トマトのストレートトマトジュースです。
- トマト本来の風味をご堪能いただくため、食塩は使用していません。そのため、塩分を気にされている方にも安心してお飲みいただけます。
- 香料、保存料、着色料、酸味料、化学調味料は使用していません。

## オーガニックりんごジュース



- りんごは海外産オーガニックりんご果汁を使用しています。(りんご果汁は収穫した海外産オーガニックりんごを現地にて搾汁し、冷凍して輸入した後、日本でジュースにしているため、ポストハーベストの心配はありません。)
- オーガニックりんご果汁100%。
- 濃縮還元したクリアタイプのりんごジュースです。
- 香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。

## 丹沢サイダー



- 神奈川県中西部に広がる丹沢山系が作り出したおいしい水を使ったむかし風サイダーです。
- 甘さ控えめ。上白糖、グラニュー糖を一切使用せず、果糖ぶどう糖液糖を使用してすっきりとした甘さに仕上げられています。
- 原材料(原産地記載)  
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)／炭酸、香料、酸味料(クエン酸)

## 竹嶋農園(青森)の果汁100%のストレートりんごジュース



無袋の香り高いりんごの自然な甘みがさわやかでおいしいジュースです。りんご100%使用で添加物不使用。天敵を利用した防虫の自然農法で栽培。有機JAS認証で認められている次の薬剤を必要に応じて使用することがあります。灰硫黄合剤(木の腐乱病防止の為)、ボルドー(長雨で発生しやすい黒星病という病気に使用)、マシン油(葉ダニが発生した園のみ)、BT剤(細菌を利用した生物農薬で毛虫等の防虫に使用)

賞味期限:常温2年 開封後冷蔵  
原材料:加工用りんご(ふじ・王林・紅玉・スターキング・北斗・むつ・ジョナゴールド)

●竹嶋有機農園

・1本10円引き ・手土産2本セット15円引き ・1箱6本セット55円引き

# サンコーのお菓子 5円引きセール!

お菓子は心の栄養素。

私たちの今の体は昨日までに食べたもので作られています。その食べたものの中には目に見えない合成保存料、化学調味料などが含まれているものがあります。今日、あなたや大切な人が食べるおやつを「ちょっとだけ」気にかけてみませんか？

健康とは、その「ちょっとだけ」の積み重ねではないでしょうか。おいしく楽しい食生活は、心を満たし、栄養になります。安心のお菓子で心にも栄養を与えてみませんか。その心の栄養を私たちサンコーは作っています。

## みたらし餅(餅8個)



もっちりもちの食感が美味しい、米粉と砂糖をお湯で練って作ったひとくちサイズの和菓子です。付属のタレをかけてお召し上がりください。

※温めると柔らかくなります！  
原材料:【餅】米粉(うるち米(国産))、砂糖(てん菜(国産))、食塩、小麦粉(小麦(国産))【タレ】砂糖、醤油(小麦を含む)、みりん、澱粉、醸造酢

## スイートポリコーン



厳選されたとうもろこしを職人技と特殊な加工により、ソフトな食感に仕上げ、北海道産のてん菜由来の砂糖を使用してほんのり甘い味付けにしました。口に入れた瞬間に広がる素材本来の風味をお楽しみください。  
原材料:とうもろこし(アメリカ産、遺伝子組換えでない)、砂糖(てん菜(国産))、植物油(パーム油)、食塩/膨張剤(重曹)

## 牛乳かりんとう



国産小麦由来の小麦粉を主原料に信州の牛乳だけで練り上げた、まろやかな風味のかりんとうです。  
原材料:小麦粉(小麦(国産))、砂糖(てん菜(国産))、牛乳(生乳(長野県産))、植物油(米油)、加糖れん乳、水飴、イースト、食塩

## 牛乳かりんとう



新潟県産もち米を使用。餅にする直前に搗き(※)、できた餅生地をサクッと揚げてあまから味を付けました。彩りに掛けたアオサと青のりの風味が美味しい、サクサクな食感の揚げおかきです。  
原材料:もち米(国産)、たまり醤油(小麦を含む)、砂糖(てん菜糖)、海苔、馬鈴薯でん粉(馬鈴薯:遺伝子組換えでない)、水飴、濃縮だし(昆布、鰹節、食塩)

## クリームサンドクラッカー メープル風味



鉄分・カルシウムたっぷり！小麦全粒粉入りの歯ごたえのよいクラッカーで、ほんのりとした甘さのメープル風味クリームをサンドしました。  
原材料:小麦粉(小麦(国産))、ショートニング、乳糖、砂糖(てん菜(国産))、植物油(パーム油)、小麦全粒粉、メープルシュガー、麦芽エキス(小麦を含む)、食塩/貝殻未焼成カルシウム、膨張剤(重炭酸アンモニウム、重曹)、クエン酸第一鉄ナトリウム、乳化剤

## ひじきスティック



国産小麦由来の小麦粉が主原料の生地にひじきを練り込み、スティックタイプのビスケットに仕上げました。  
原材料:小麦粉(小麦(国産))、砂糖(三温糖)、植物油(パーム油)、ショートニング、加糖脱脂れん乳、昆布パウダー、食塩、ひじき、全粉乳/膨張剤(重炭酸アンモニウム、重曹)

## 野菜スティック



国産小麦由来の小麦粉が主原料の生地に、7種類の野菜を加えたスティックタイプのビスケットです。  
原材料:小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、ショートニング、砂糖(てん菜(国産))、乾燥野菜(玉ネギ、ネギ、赤ピーマン、ホウレンソウ、ニンジン、キャベツ)、トマト粉末、食塩、麦芽エキス(小麦を含む)、イースト/膨張剤(重炭酸アンモニウム、重曹)

## ミルクスティック



国産小麦由来の小麦粉が主原料の生地を水を使わず牛乳だけで練り上げたまろやかな甘さのスティックタイプのビスケットです。  
原材料:小麦粉(小麦(国産))、砂糖(三温糖)、牛乳(生乳(国産))、植物油(パーム油)、ショートニング、バター(生乳(国産))、加糖脱脂れん乳、小麦胚芽、全粉乳(乳成分を含む)、食塩/膨張剤(重炭酸アンモニウム、重曹)

## ミレービスケット ノンフライ



国産小麦由来の小麦粉が主原料の生地を焼き上げた、ほんのり甘いビスケットです。ノンフライタイプのミレービスケット。  
原材料:小麦粉(小麦(国産))、砂糖(三温糖)、ショートニング、ぶどう糖、食塩/膨張剤(重曹、重炭酸アンモニウム)

## 小倉ようかん



北海道産の小豆とてん菜糖を使用した羊羹です。食べやすい小さめの袋に入れたタイプです。  
原材料:砂糖(てん菜(国産))、生餡、小豆、水飴、寒天

## アーモンドキャラメル



ミルク風味のキャラメル生地にアーモンド(粒・粉末)を加え、ひとくちサイズのキャラメルに仕上げました。香ばしいアーモンドの風味をお楽しみください。  
原材料:水飴(国内製造)、加糖れん乳、砂糖(三温糖)、ショートニング、アーモンド、アーモンド粉末、食塩

## ポテトチップス しお味



厳選した国産のじゃがいものおいさを引き立たせるため、あっさり塩味で仕上げました。化学調味料を使わず、そのままの美味しさをお届けします。  
原材料:じゃがいも(国産、遺伝子組換えでない)、植物油(米油、パーム油)、食塩



# ♥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 seven 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。

◎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  
ご連絡ください。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。）

受付日 月 日

担当（ ）

2023年 29-①

配送日

火コース 7/18

金コース 7/21

注文書回収

火コース 7/11  
金コース 7/14

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をお願いします

★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		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		
91	★玄米(2022年産) 30kg 17112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			
92	★玄米(2022年産) 10kg 6016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 限定	3218	小さな海・天日塩 中粒240g 508円			
93	★玄米(2022年産) 5kg 3065円	1433	地魚(ジャコ)丸天50g×3 375円	1717	神山鶏 ささみ 250g 550円	2002	紅花ハイプラスマーガリン180g 346円	3219	小さな海・釜炊き塩 小粒240g 508円			
11	農産物ケース 普通	94	★玄米(2022年産) 1kg 629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 オースワ7天日塩	
12	農産物ケース 小	95	★白米(2022年産) 10kg 6962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円オースワ7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	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	
25	★卵パック 10個 445円	97	★白米(2022年産) 1kg 755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	
27	★有精卵 6個 445円	3092	★ゆうきスターの米ぬか 500g 162円	森ノノ(菊池)の農園納豆		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 586円	
★特注野菜		★ゆうきスターの米麺(高丸さん・高山さん)		1420	板納豆 海想う 80g 301円	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	3222	純黒糖粉(喜界島産) 250g 572円
※B品が不足した時はA品をお届けします		3168	★ゆうきスターの米麺(冷凍) 200g 359円	1421	パック納豆 海想う40g×2 301円	1724	神山鶏からあげセット(モモ、ムネ)300g 698円	2106	いりこ 150g 540円 丸正水産	休	3223	てんさい糖(北海道産) 650g 509円
※▲の野菜は欠品の可能性があります		3165	★ゆうきスターの米麺(冷凍) 500g 814円	1422	中粒納豆 山笑う 40g×2 320円	1725	神山鶏 骨付きモモ 2本(600g) 1234円	海産物		3226	きび粗糖 500g 322円(種子島産)	
108	★紫じゃが芋 500g 264円	★ゆうきスターの米麺		北村きのご園(鳥取)		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	3217	水砂糖 1kg 650円 (北海道産てんさい糖使用)	
109	★赤じゃが芋(ドラゴンレッド)1kg 341円	考える会オリジナル もち米、雑穀		豆腐・あげ類(内田安喜商店)		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		黒こしょう 第三世界ショップ	
111	★じゃが芋 1kg 341円	3052	★もち米(白米)1kg 792円	3190	エリンギ 100g 135円	1510	食パン 1斤 513円	2019	おだし用混合節粉末100g 488円	松合食品のしょうゆ 他		
113	★じゃが芋 B品 2kg 341円	3053	★もち米(玄米)1kg 720円	3191	えのき 100g 113円	1511	ロールパン 6個 513円	2027	塩ワカメ500g 274円 冷蔵 天草本川海産		3227	黒胡椒(粒)カレーの壺ペーパー 20g 389円
121	★玉ねぎ 1kg 264円	3012	★押し麦 500g 539円 福岡・久保さん	1414	ひのくに地豆腐 木綿140g×2 168円	1512	押し麦パンズ 5個 532円	2046	早煮こんぶ 27g 302円	3228	黒胡椒(粗挽き)カレーの壺ペーパー 20g 389円	
123	★玉ねぎB品 2kg 264円	3062	★島川さんの黒米 150g 339円	1418	木綿豆腐 400g 180円	1531	レーズンパン 2個 298円	2022	花かつお削り 100g 442円 山川産	松合食品のしょうゆ 他		
125	★赤玉ねぎ 500g 150円	★ニンニクの芽ペースト(いなかもん倶楽部)		1419	絹豆腐 350g 180円	1539	クルミレーズンパン 1個 586円	2023	かつおパック(3g×4)×2 391円 枕崎産	3235	九州丸大豆醤油(大)1.8L 1687円 松合	
130	★人参 400g 203円	3167	★ニンニクの芽ペースト(小) 90g 517円	1410	豆乳 500ml 335円	1515	オニオンマヨネーズ 2個 298円	2024	とろろ昆布 40g 278円 北海道産	3236	九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合	
134	★人参B品 800g 203円	3166	★ニンニクの芽ペースト(大) 180g 842円	1411	寿シアゲ 20g×5枚 216円	1516	ピザパン 1個 586円(グローバル使用)	2025	かんてん雪糖(フレーク7g) 199円	3237	九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円	
152	★からいもB品 2kg 407円 ▲	★島川さんの元気豚 冷凍		1412	生アゲ 50g×1枚 118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	3259	たまこココロ 150ml 314円 松合	
170	★にんにく 100g 171円	1001	★元気豚ミックススライス250g×2 1241円	1413	きぬ厚アゲ 220g 168円	1451	パスタチャライズ牛乳 1L 402円	2028	乾燥めかぶ 110g 453円 天草本川海産	3264	「くろ」つゆ 濃縮だし400ml 619円 松合	
180	★生姜 150g 235円	1018	★元気豚ミックススライス徳用250g×4 2411円	1417	手にぎりがんも 1枚 148円	1452	フランススイス牛乳 500ml 245円	2029	あおさ 25g 462円 天草本川海産	3289	まるやか旨酢タレ400ml 589円	
181	★お徳用生姜 500g 761円	1002	★元気豚バラスライス250g×2 1131円 限定	★元気豚の加工品 冷凍		1453	フランススイス牛乳 1L 315円	2031	天草芽ひじき27g 238円 天草本川海産	3260	味の母(大)1.8L 1966円 味のー醸造	
235	★深ネギ 200g 201円	1005	★元気豚モモしゃぶ用250g 667円	1305	★粗挽ウインナー110g(5本)503円	1454	ミルクコーヒー 1L 178円	2047	乾燥わかめ 天然伊勢志摩産 8g 410円	3261	味の母(小) 720ml 918円 味のー醸造	
250	★バセリ 30g 226円	1006	★元気豚肩ロースしゃぶ用250g 707円	1304	★粗挽ウインナーセット 110g×2 984円	1455	プレーンヨーグルト 400ml 332円	原料にこだわった 味噌		3262	春夏秋冬うすいろだしの素1L 1253円	
252	★スイートバジル 30g 226円	1007	★元気豚ミンチ 200g 435円 10円引	1306	★粗挽フランクフルト180g(3本入)814円 限定	1456	奥出雲ヨーグルト90g×2 271円	3205	無農薬麦みそ2kg 1581円	3263	春夏秋冬だしの素 1L 1253円	
262	★ビワの生葉 10枚 207円	1014	★元気豚ミンチ 200g 435円 10円引	1307	★ちっちゃなウインナー 200g 902円 限定	1459	美楽ヨーグルト 90g 146円	3204	無農薬玄米合わせみそ750g 1008円			
松村さんの巨峰！期間限定商品		1015	★元気豚ミンチセット200g×2 850円 20円引	1301	★ロースハムスライス100g 527円	1465	赤玉チーズ 180g 1091円	3201	麦みそ(久保さんの無農薬裸麦)750g 796円			
952	巨峰 1kg 1929円 オススメ	1016	★元気豚モモブロック500g 1178円	1308	★ロースハムスライスセット100g×2 1009円	1466	カマンベールチーズ120g 1037円	3203	ハト麦みそ 650g 930円 内田物産 九州			
953	巨峰 250g 495円 オススメ	1017	★元気豚モモブロック500g 1178円	1303	★ショルダーベーコンスライス100g 490円 限定	1467	プロボローネチーズ380g 2052円	3202	★米みそ(島川さんの無農薬米)750g 796円 休			
★高山さんのオリジナル加工品		1018	★元気豚バラブロック500g 1130円	1302	★バラベーコンスライス100g 490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		油(圧搾一番搾り)		
3172	★simpleコチュジャン120g 517円 冷蔵	1019	★元気豚肩ロースブロック500g 1350円 限定 休	1309	★バラベーコンブロック200g 959円 限定 休	1469	モツアレラチーズ100g 518円	3610	旨辛 野菜鍋の素 40g×2 248円 休	3240	なたね油(大)1650g 2052円 坂本製油	
★下田さんのオリジナル加工品		1013	★元気豚とんかつ用300g 3枚 994円	1311	★元気豚しゅーまい30g×6 691円	1471	ナチュラルスナッカー70g 508円	お酢 他		3241	なたね油(小)825g 1188円 坂本製油	
3162	★高菜ラー油 130g 740円 冷凍	1010	★元気豚ロース生姜焼き用300g 994円	1313	★元気豚肉まん 75g×2 427円	1474	牧場のカスタードプリン100ml×2 454円	3251	玄米酢(小)0.9L 1574円 松合食品	3242	なたねしらしめ油(大)1650g 2052円	
★本田泰晴さんのオリジナル商品		1012	★元気豚ヒレ 300g 1266円	1314	★元気豚ハンバーグ120g×2 718円 10円引	1476	牧場のカスタードプリン100ml×2 454円	3252	富士酢(大)1.8L 2160円 飯尾醸造	3243	なたねしらしめ油(小)825g 1188円	
3180	★ファームデュカ 30g 740円 限定	1019	★骨付きバラ肉(カット)500g 911円 オススメ！	那珂川キッチン		1474	ミルクのプリン 80g×2 271円	3253	富士酢(小)0.9L 1296円 飯尾醸造	3244	胡麻油(大)1650g 3996円 坂本製油	
3181	★ネーブルソルト 30g 740円 限定 終了	1021	★元気豚小間切れ 200g 442円 超希少 休	1501	台湾カステラプレミアム(冷凍)220g 926円 休	3195	ホエイあまぎけ 230g 594円	3255	富士すし酢 360ml 756円 無農薬原料	3245	胡麻油(中)660g 1944円 坂本製油	
4105	★本田さんの発酵肥料10kg 1572円	1011	★元気豚軟骨 300g 355円 数量限定 休	うなぎ(静岡県産)		ところてん 初夏のおすすめ商品		3256	りんご酢 600ml 648円 日食	3246	胡麻油(小)273g 972円 坂本製油	
4108	★本田さんの発酵肥料5kg 944円	1017	★元気豚バラ焼き肉用 250g 603円 数量限定 休	2121	うなぎ蒲焼カット(静岡県) 80g 2549円	2033	お徳用ところてん 500g 418円	3258	ゆずポン酢 300ml 473円 丸島醤油	3247	紅花油 660g 1620円 坂本製油	
		1025	★元気豚バラ切り落とし 200g 435円	2120	うなぎ蒲焼長焼き(静岡県) 110g 2981円	2034	ところてん 150g 224円	3297	カンタン八芳酢 360ml 508円	3249	山江村産えごま油 105g 2376円 堀内製油	
		1026	★元気豚ローススライス 250g 826円					3298	お徳用カンタン八芳酢900ml 972円	3278	有機EX-Vオリーブオイル250ml 1458円	

縦合計 ( )



# 緊急！元気豚在庫調整セール！

注文書No.25～No.30にかけて「元気豚」の在庫が多い部位を、週替わりで大変お買い得な価格でご提供致します。

考える会は生産者の島川さんから豚を丸ごと一頭づつ仕入れる一頭買いをしています。

今回のセールは、一頭買いの性質上、どうしても需要と供給のバランスが取れず、在庫が増えてしまう部位があり、それに対する**緊急対策**となります。この機会に、考える会自慢の美味しい「元気豚」を食べて、一緒に生産者を応援しましょう！

## 考える会自慢の豚肉「島川さんの元気豚」ご協力お願いいたします。



### ■もみがら発酵豚舎でのびのび元気に走り回っています

もみがらを敷き詰めた広いスペースの豚舎で、のびのびと元気に走りまわっている島川さんの元気豚たち。ストレスを感じさせずに育てる事で健康に育ち、しっかりと運動ができることで良質の豚肉になります。

### ■島川さんが考えたオリジナル飼料を食べて健康に

生後約60日からの飼料には、非遺伝子組み換えとうもろこしなど、島川さんオリジナルの自家配合飼料を食べて健康に育ちます。抗生物質や成長促進のホルモン剤等は与えていません。

### ■脂肪もうまい

生後200日前後の長期飼育をし、出荷前の仕上げの飼料に大麦の割合を多くする事で、良質な脂肪になります。元気豚の美味しさの秘密のひとつですね。

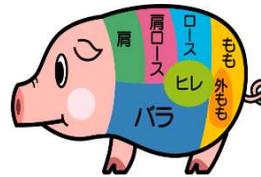
## ※一頭買いシステムについて

一頭買いシステムとは、豚肉を部位毎に購入するのではなく、豚一頭を部位関係無く、全て買い取るシステムです。

一頭買いを行う理由として、生産者の負担を軽減し、継続的に安定した生産の補助が出来る為、考える会では生産者を支えると言う意味で、一頭買いシステムを導入しております。

その為、部位毎に需要の差が出ると、どうしても多い・少ないと言った問題が発生してしまいます。

## 一頭(約82kg)から取れる部位の目安



- 肩・モモ・外モモ・・・約40.8kg ミックススライス・モモしゃぶ用・モモブロックに使用しています。(一番多)
- ロース・・・約13.4kg トンカツ・生姜焼き用に使用しています。(余り気味でミックスに混ぜる事も)
- 肩ロース・・・約6kg 肩ロースしゃぶ用・肩ロースブロックに使用しています。
- バラ・・・約20.2kg バラスライス・バラブロック・バラ焼肉用に使用しています。(人気部位)
- ヒレ・・・約1.6kg ヒレ肉に使用しています。(希少部位)

※これらの各部位の一部がミンチ・こま切れ・切り落とし等に使用されています。

上記の様な取れ高の為、量の多いモモ系の肉(ミックススライス等)とロース肉(トンカツ・生姜焼き用)のお肉が常に在庫過剰となっており、逆にバラ(バラスライス等)が在庫不足の状態です。

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

配送日

火コース 7/11

金コース 7/14

提出日

火コース 7/4

金コース 7/7

## 今週のセール品

注文数

1010	元気豚ロース生姜焼き用 300g	994円	50円引	
1013	元気豚とんかつ用 300g	994円	50円引	

※1回目から予想を大幅に超えるご協力を頂き、誠にありがとうございます。

# No.29 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 7/25	金コース 7/28	提出日	火コース 7/11	金コース 7/14
-----	-----------	-----------	-----	-----------	-----------

## 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
1972	きつねご飯の素	具を酢飯にまぜるだけで簡単に混ぜご飯ができます。純和風の優しい美味しさが魅力。自然解凍して2合分の酢飯と混ぜ合わせてお召し上がりください。		150 g	328
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
1981	大豆入りひじき煮	昔ながらの純和風の優しい美味しさをお楽しみください。袋から出し自然解凍して、鍋に移し弱火で温めてお召し上がりください。		80 g	432
1899	すきやき風コロッセ	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 <b>人気商品</b>	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 <b>人気商品</b>	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
1845	おはぎ	ついてやわらかくしたもち米を程よい甘さのアンでくみました。自然解凍してお召し上がりください。		3個	475
<b>大好評！ 植物蛋白を使ったお惣菜</b>					
1952	車麩のフライ			5個	537
1953	グッドミーを使ったミートボール			10個	549
1954	グッドミーを使ったメンチカツ			4個	509
1955	グッドミーのベジタブルミートソース			140g	462
1956	有機豆乳使用のポテトグラタン			180g	468

# No.29 特別注文書-B

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

## オーサワジャパン

配送日	火コース <b>7/25</b>	金コース <b>7/28</b>	提出日	火コース 7/11 金コース 7/14
-----	------------------	------------------	-----	---------------------

商品No.	商品名	数	価格
5001	2342 オーサワの野菜ブイヨン8包 5g×8		464
5002	2354 オーサワの野菜ブイヨン30包 5g×30		1,458
5003	3379 オーサワの中華だし 5g×8		518
5004	6920 有機白こしょうパウダー 25g	休止	378
5005	2507 海の精ペッパーソルト 55g		518
5006	6906 詰替用・海の精ペッパーソルト 55g		346
5007	0905 オーサワの豆板醤 85g		480
5010	9463 オーガニック粒マスタード(ナイキフーズ) 90g		540
5083	9475 オーガニック粒マスタード 200g		864
5011	0631 オーサワの玄米水飴 250g		961
5012	6167 オーサワのひよこ豆 300g	休止	648
5013	0333 地粉グルテン粉 200g		1,334
5014	9316 オーサワ鉄火みそ 70g		864
5015	0911 生おろし生姜(チューブ) 40g		421
5016	1997 オーサワのりつく 100g		497
5018	1877 車麩 12枚		518
5019	0102 グレープシードオイル 460g		1,188
5020	0687 オーサワうめしょう 250g		1,404
5021	0658 セイタン 180g		442
5024	0394 アルチエネ有機全粒粉スパゲッティ 500g		467
5025	4161 オーサワのキムチの素 85g		534
5073	1813 オーサワの大豆ミート 100g		475
5023	9506 大豆からあげ 80g		453
5079	9465 オーサワスパイス香るカレーウ(甘口)120g	5 円 引 き	534
5080	2491 オーサワスパイス香るカレーウ(中辛)120g		534
5081	2468 オーサワコクと旨みのデミグラスウ120g		540
5082	2469 オーサワまるやかシチュールウ120g		486
5075	9376 有機白ごまペースト 250g		1,242
5076	9377 有機黒ごまペースト 250g		1,242
5077	555 徳用出し昆布(利尻) 120g		1,890
5078	6694 日高産カット出し昆布 80g		734
5239	4202 オーサワの高菜漬(きざみ) 130g		297
5252	9248 北海道米油 600g <b>NEW</b>		1,036
<b>●お菓子他</b>			
5074	2985 ベーキングパウダー 10g×4		529
5044	3333 オーサワの有機玄米黒胡麻せんべい 60g		288
5053	9665 ナチュラルクッキー・アルグレイ 80g		432
5054	4134 芋せん(千本) 78g		442
5055	3327 オーサワの玄米かりんとう(塩味) 70g		378
5072	1950 オーサワのデーツ 120g		648
5088	6178 つぶしあん 350g		486
5089	4186 こしあん 350g		486
5253	9418 オーサワの十五穀シリアル 150g		594

商品No.	商品名	数	価格
<b>●飲み物</b>			
5038	6370 オーサワの有機玄米甘酒 200g		378
5068	3113 オーサワの三年番茶(小) 100g		594
5069	3114 オーサワの三年番茶(大) 500g		2,095
5070	3115 オーサワの三年番茶・ティーバッグ 2g×10		421
5042	3186 有機豆乳 無調整 200ml <b>来月値上</b>		102
5043	6190 有機豆乳 無調整 1ℓ <b>来月値上</b>		354
5087	9314 トロロックスパークリング(炭酸水)500ml		248
<b>●ご飯の素シリーズ</b>			
5342	4193 オーサワの山菜ごはんの素 170g		496
5340	9469 オーサワのたけのこごはんの素 150g		475
5333	6130 オーサワのベジ釜飯の素 170g		421
5334	6112 オーサワのベジ五目ごはんの素 150g		399
5335	6105 オーサワの玄米によく合うごぼうご飯の素120g		410
5336	6111 オーサワのきのこごはん飯の素 140g		399
5337	3833 オーサワの具だくさんちらし寿司素 150g		463
<b>●レトルトカレー・スープ</b>			
5026	2338 オーサワの八穀ポタージュ・粉末 15g×5		886
5067	2386 オーサワのわかめスープ 6.5g×7包		831
5027	2349 オーサワのベジミートソース 140g	5 円 引 き	324
5029	3666 オーサワのベジカレー・レトル(甘口) 210g		356
5030	3667 オーサワのベジカレー・レトル(中辛) 210g		356
5032	3687 レトル・ベジ根菜カレー 200g		356
5031	3677 レトル・ベジきのこカレー 210g		367
5028	9291 オーサワのひよこ豆カレー 210g		367
5140	6175 オーサワのベジキーマカレー 150g		356
5033	3681 こどものベジカレー 100g×2		474
5034	3684 こどものコンクリムシチュウ 100g×2		474
5035	3682 こどものベジミートソース 70g×2		402
<b>●オーサワの玄米ラーメンシリーズ</b>			
5343	6569 ベジ玄米ラーメン(担担麺) 132g(うち麺80g)		314
5344	6685 ベジ玄米ラーメン(しょうゆ) 112g(うち麺80g)		237
5345	6686 ベジ玄米ラーメン(みそ) 118g(うち麺80g)		248
5346	6687 ベジ玄米ラーメン(しお) 112g(うち麺80g)		243
5347	6688 ベジ玄米ラーメン(ごまみそ) 119g(うち麺80g)		275
<b>●夏季商品</b>			
5187	4156 有機みかん・にんじん使用のゼリー-60g		167
5121	9318 有機ぶどう使用のゼリー-60g		140
5214	9659 アガベシロップと国産果汁の贅沢ゼリ-(もも)		321
5232	4126 アガベシロップと国産果汁の贅沢ゼリ-(みかん)		321
5213	9658 アガベシロップと国産果汁の贅沢ゼリ-(ラフランス)		321
5215	9660 アガベシロップと国産果汁の贅沢ゼリ-(りんご)		321

# No.29 特別注文書-B

グループ名	組員番号	組員名	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 7/25 金コース 7/28

提出日

火コース 7/11 金コース 7/14

### お菓子 カレー シチュー他

### ジロロモーニ

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		1,026
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		324
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(種ぬぎ) 110g		616
<b>ドレッシング、有機ソース、有機カレールウ</b>			
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	植物素材のホーロー風パスタソース(レトルト)140g		454
5574	植物素材のチリコン風パスタソース(レトルト)150g		562

5円引きセール

商品No.	商品名	数	価格
5539	業務用有機エキストラヴァ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ーニ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ーニ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ノテグラレ500g		518
3278	エキストラヴァ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)有機エキストラヴァ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

# お茶たより

ホトギスが鳴いて蛙の大合唱。田んぼに水が溜ると太陽の光が反射して輝いている棚田です。

お茶の仕事がある我が家は、3日前にやっと一番茶の製造が終り、これから田植えの準備に入ります。



我が家には、14種類の茶の品種があります。

品種によって色、香り、味も違い葉の大きさ、硬さも違います。早い品種、遅い品種があり、天気予報を見ながら適期を逃がさないように、この時期の忙しさは、お茶農家でないとわからない大変さです。

全国も、この町の茶農家は激減しています。

茶の木を抜いて、木を植える人、草ぼうぼうのまま放置してある茶畑を見るとさびしくなります。

お茶には、カテキン(渋み)カフェイン(苦味)アミノ酸(旨味)の三大成分があり、中でもカテキンは、抗菌、抗ウイルス、抗酸化作用があり、消臭にも役立つことがわかっています。

アミノ酸の中で、お茶だけに含まれるテアニンは、イライラをおさえると言われています。

身体の生理作用に働きがあるので、何千年も人間の知恵として飲み継がれたのだと思います。

体感的にわかったのだと思うのです。

植物の中でも最も根の深いといわれる茶の木、10メートル近い直根です。地球のエネルギーをしっかりと吸い上げて、いる健康に良い最高の飲み物です。毎日飲んで欲しいです。

## 農家の嫁日記 No. 45

日中は半袖で過ごせるような暑さですが、朝晩はまだ長袖が必要で寒暖差の大きな山都町です。

4月22日から始まった茶摘みも(例年より1週間程早い)ようやく全て終わりました。途中には田植えの準備に種まき作業が入ってきたりと怒涛の1ヶ月でした。

良いお茶を作るために欠かせないのが被覆作業です。寒冷紗カレイシヤという黒い被せ物を茶の木に被せ、ひとつひとつ紐で結んで風に飛ばされないようにします。これが結構無理な姿勢でするので腰が痛くなります。

娘も歩くようになり、目が離せなくなってきたので実家から両親に子守りに来てもらったり、兄弟に作業を手伝いに来てもらったり色んな方に協力してもらいました。

茶畑での仕事を見た実家の母は「美味しいお茶を作るって本当に大変なんだね」と言っていました。茶摘みから製造まで両親に全てを見てもらったわけではありませんが、初めて私が普段どのような仕事をしているのか見てもらったことは私にとってもそして両親にも良い思い出になりました。

新茶が終わり、次は田植えに向けて切り替えて頑張りたいと思います。(小百合)

トクダミの白い十字架の花が沢山咲いています。毎朝 孫と花を揃んでビニに入れホウトリカーに漬け込んでいます。お月以上過ぎて漬けてハッカ油を少し入れ虫さされと予防薬として毎年作っています。ヨモギ、キラソウモ一緒に漬けます。

梅の葉も色付き始めました。次々と仕事盛れています。お茶を飲んで お元気で過ごしてください。お休むとうございました。

