

| | | | |
|-------|-----|---|------|
| 火曜コース | 提出日 | ⇒ | 配送日 |
| | 8/8 | | 8/15 |

| | | | |
|-------|------|---|------|
| 金曜コース | 提出日 | ⇒ | 配送日 |
| | 8/11 | | 8/18 |



いのちと土を考える会 LINE

※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。

木次乳業「ブラウンスイス牛肉」再開します！



木次乳業さんから、約3年ぶりにブラウンスイス牛が入荷しました。ブラウンスイス牛は山地で放牧をし草を沢山食べて、自然の中を自由に歩き回って暮らしています。しっかりと運動をしたとっても健康的な牛です。今回は雄牛で比較的若い牛を出荷していただきました。和牛とは違いサシは入っていませんが、乳牛独特の臭みが少なくおいしかったです。数量限定ではありますが、この機会に是非食べてみてください

| | | |
|--|--|-------------------|
| 1294 (BS)牛赤身スライス 200g 767円(税込) 10円引 | 1296 (BS)牛バラスライス 200g 767円(税込) 10円引 | 定例注文書(A3)でご注文ください |
|--|--|-------------------|

| | | | |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|--|
| 1288 (BS)牛ミンチ 200g 707円(税込) 10円引 | 1289 (BS)牛ミンチセット 200g×2 1394円(税込) 15円引 | 1299 (BS)合挽ミンチ 200g 558円(税込) 10円引 | 1298 (BS)合挽ミンチセット 200g×2 1099円(税込) 15円引 |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|--|

牛肉に合わせて「カレーセール！」

25種類以上のスパイスと植物性素材のみで作ってあります。保存に便利なチャック付パウチです。フックタイプなので、ドライカレーや炒め物などにもご利用いただけます。1袋で約6皿分作れます。

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
| 3343 甘口 植物素材のカレーフレーク 135g 486円(税込) 5円引 | 3344 中辛 植物素材のカレーフレーク 135g 486円(税込) 5円引 | 定例注文書(A3)でご注文ください |
| 3345 辛口 植物素材のカレーフレーク 135g 486円(税込) 5円引 | 3346 植物素材のデミグラスソース 135g 486円(税込) 5円引 | 3350 植物素材ホワイトソース 110g 476円(税込) 5円引 |



内田安喜商店 自然と寄り添う、やすきのお豆腐

今夜は冷奴！

体にいい手づくりの豆腐を、たくさんの人に食べてほしい。伝統に培われた職人の技術と妥協しない素材選び、自然と寄り添う「ものづくり」を今も昔も変わらず大切にしている、とうふ処やすきのこだわりの商品たち。

●国産大豆100% ●消泡剤不使用 ●海水にがり使用



厳選した国産大豆と長崎の海水にがりを使用

1418 木綿豆腐
400g 180円(税込) 5円引



1419 絹豆腐
350g 180円(税込) 5円引



熊本県産大豆、天草海水にがりを使用(日持ちします)

包装後ボイル(75°C30分)で保存性(賞味期限/製造日より7日)を高めました

1414 ひのくに地豆腐 木綿
140g×2 168円(税込) 5円引



1415 ひのくに地豆腐 絹
140g×2 168円(税込) 5円引

内田安喜さんの「大アゲ」「きざみアゲ」が今週から始まります



焼いてうまい！
(原材料)
大豆(日本) 菜種油、凝固剤/
粗製海水塩化マグネシウム

1408 大アゲ
60g 158円(税込) 5円引



お味噌汁にオススメ！
(原材料)
大豆(日本) 菜種油、山芋粉
凝固剤/粗製塩化マグネシウム

1409 きざみアゲ
60g 129円(税込) 5円引

新登場！「うずまきパームクーヘン」



ふわふわの食感と、しっとりとした口当たりがやみつきになること間違いなし！ぜひ一度お試しください。

3507 うずまきパームクーヘン
69.5g 216円(税込) 5円引



☺ 梅雨、前半は晴天と雨がほど良くあり、大変ありがたかったのですが、後半は約20日間雨が続きましてので、草が大きくなり、土入れしても残りますので、手でとらなければなりません。暑いので大変です(生姜やさといも、ナス等です)
 ..7/25 大津町・古庄廣美..

☺ 夏休みということで、今日は娘(喜穂)と回ります。話しは変わりますが、梅雨は明けてないのに暑いですネ。ラジオではしきりに「日中は作業をひかえて下さい」と注意喚起されていますが、外で仕事をせねばならない農家の私たちは、そういうわけにもいかず、自分の状態をこまめに確認しながら日々頑張っています。休みたいのはやまやまなのですが、二、三ヶ月後の秋のことを思えば今こそ大事だともいえ、「今こそ」の連続で年中忙しいという奇妙な現象がおこります(笑)。
 ..7/25 合志市・高山健也..



☺ 梅雨明けかと思ったら、また雨マークが…。天気が不安定で困ったものです。さて、明日は久しぶりの会のイベントプレ40周年座談会！会の良い所やこれからの事等みんなで一緒に語れるいい時間になりそうですね。40年という長い間、こうしてやってこれたのは生産者、消費者がお互い支え合って提携をしているからだと思っています。これから先もまだまだこのすばらしい組合が続けていけるように、一緒に楽しんでいきましょうね！
 ..7/21 大津町・山本瑞樹..

☺ 今月も先週末から大阪に滞在して、昨日熊本に帰ってきました。出発前まで雨続きでしたが、もうすっかり梅雨明けしてそうですね。大阪に滞在中はほとんど地下鉄での移動で周辺に緑も少なく、時折コンクリートのすき間から逞しく生えている雑草を見つけるとつい目を向けてしまいます。熊本に帰って来るといつでも草が迎えに来てくれて違いを楽しんでいます。昨年から毎月のように新しい出会いや学びがあって、最近では1ヶ月があつという間にすぎゆく感覚です。
 ..7/21 旭志・新川幸宏..

生産者だより(7/22 ラインメッセージより)

御船町 石脇です。
 ようやくうちもピーマン、ナスなど出荷がはじまりました。どうぞよろしくお願ひします。出始めの旬の野菜は美味しいなと季節が変わるごとに思ひます。旬の野菜をたくさん食べて暑い夏を乗り越えていきましょう！

配送者だより



◇ みなさんこんにちは！
 この前の土曜日はプレ40周年企画の座談会がありました。50名以上集まってなかなか盛り上がりましたよ！「会の魅力の再発見！」というテーマで生産者3名(高山・佐藤昭人・本田泰晴)、消費者(ベテラン・中堅・新人さん)の6名さんでいろんな意見が出されて、それに触発されてみんないろいろ考えをめぐらすことができました。私は一番の魅力は生産者さんが共に居てくれることだと思ひますが、みなさんはどう考えられますか？みんなの思ひを集結させて、40周年をにぎやかに迎えたいですね。今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！
 ..7/14 A3・A4・B2 福岡恵士..

◇ こんにちは。配送担当の村上です。
 連日暑い日が続いています。今週は特に危険な暑さとなるので、皆様もお気をつけてお過ごし下さい。梅雨明けももうまじかになっています。これからが夏本番となりますので、気を付けつつも楽しんで下さい。暑くなって卵の供給が少し減っており、追加注文に対応できない可能性が出てきております。確実に確保する為にも定期購入を検討されてははいかがでしょうか。
 7/25 A1・B1コース 村上 卓..

～行事予定～

- ・運営委員会 : 8月 9日(水) 9:30～熊本県総合福祉センター
- ・取扱検討委員会 : 8月 9日(水) 10:00～事務所
- ・米委員会 : 8月 9日(水) 阿蘇 下田農園訪問
- ・ケース洗い : 8月26日(土) 9:00～事務所
- ・合同委員会 : 9月13日(水) 9:30～青年会館研修室
- ・第39期通常総会 : 9月 30日(土) 13:00～青年会館ホール

ゴーヤの佃煮



<材 料>

| | | | |
|------|------|-----|------|
| ゴーヤ | 1本 | 酢 | 大さじ3 |
| ちりめん | 30g | 醤油 | 大さじ2 |
| 白ごま | 大さじ1 | 粗糖 | 大さじ4 |
| | | ごま油 | 大さじ1 |

- ① ゴーヤは縦半分になり、スプーンで中の種とわたを取り、薄く半月切りにする。
- ② 沸騰させたお湯にゴーヤを入れ、一煮立ちしたらざるにあげ、冷水にさらす。
- ③ フライパンにごま油を入れてちりめんを炒め、水気をしっかりきったゴーヤを加え、さっと炒める。
- ④ 調味料を入れ、味を調えながら煮汁がなくなるまで焦がさないよう煮詰める。
- ⑤ 煮詰まったら火を止め、かつお節と白ごまを入れる。

野菜・果物だより

いろいろなトマトの収穫が始まっています

トマトは無農薬栽培では難しい野菜の1つですが、5名の生産者が手分けをして、ミニトマト、中玉トマト、大玉トマト等、いろいろなトマトの作付をしてくれています。激しい梅雨の雨を乗り越えて、今が収穫のピークを迎えています。旬の短い無農薬トマトですが、様々なトマトをお楽しみください。



旬の生産者レシピ！「夏野菜のまぜませ」

「材料」 きゅうり トマト オクラ(ゆでて生のままでも) ナス モロヘイヤ しそ、などお好みの夏野菜 醤油 酢 胡麻油 胡麻

- ① ナスは焼きナス、オクラ、モロヘイヤはゆでておく(オクラは生でもよい)
- ② 野菜をそれぞれ1cm角に切ってボウルに入れる。
- ③ 胡麻油を入れまぜ合わせ、醤油と酢、胡麻を加えまぜたら出来上がり。ご飯にかけて食べると、夏の暑い日でもご飯がすすみます。

大津町の生産者・山本さんからのレシピです

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。
- ※ 今の時期の生姜が一番キメ細かな粉になるそうです。
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。

第39期 第8回 米委員会だより

2023年6月14日 益城事務所

- 1.合鴨放鳥体験(6/10土曜実施)の報告 参加者:10組 34名(大人17、子ども17)
今年も賑わいました。申込段階では47名だったのでだいぶ心配しましたが、ほど良くキャンセルが出たので駐車場も昼食場も問題無くて良かったです。梅雨の最中でしたが天気も良くて助かりました。父親の参加がとても多く、10組参加で7人お父さんが来てくれました。自己(家族)紹介もお父さんが話されて、会の活動に理解のある方が多いことを実感できてとてもうれしかったです。今回は池田さんに米委員さんとして参加していただき、受付や写真係などをしてもらって大変助かりました。会のホームページに写真と感想を上げますのでぜひご覧ください。
- 2.稲作の状況と2023年米の作付計画
高丸 今週中に田植えを終わらせるための準備で忙しくしている。
下田 田植え後も順調です。アイガモも入って、ヒエ取りの1回目を全部の田んぼで終えた。一カ所だけ多かった。畔草刈りを一通り終えたらまたヒエ取りに入るつもり。ヒナは5/17に着いて一週間で田に放した。大阪種。二〜三倍に大きく育ってよく働いている。(マガモ系は食用に向いているが飛んで行く。チェリバリは大きい。
佐藤真実 6/5・6に田植え済。一昨日補植も終わる。アイガモは40羽入れる予定。5/31に着いてもう少し大きくなってから入れる。これからネット張りを頑張らねばならない。あとはひたすら草取りです。
島川 5/24に着いたアイガモを6/10にみんなで田に放した。苗は小さかったが田植え後順調に育ち安心している。草(ヒエ)が少しあるが、まずはアイガモに期待し、その後手取りで頑張りたい。畔切りもほぼ終わり。動力草取りを15年ぶりに出してオーバーホールして試運転してみた。
佐藤昭人 6/3・4に田植え済。ホバークラフトを使ったチェーン除草を行う。水ニゴールというのも使うつもり。
- 3.米委員会会だより(新聞) 7月号の「4コマ」について
・現在、配送者だよりの裏に印刷しているが、米新聞がある時は配送者だよりをお休みして、米新聞を表向きに入れてもらうようにできないでしょうか。←全員賛成→ 今日の記事所ミーティングでお願いしてみたところ了承を得られたので、来月から表向きにして注文書に入ります。

今週のスポット品

税抜き金額より値引きします

今週のスポット品



「ブラウンスイス牛」始まります！
カレー・ハヤシ・シチューセール！！

| | | | | |
|------|-----------------|--------|-------|--------|
| 1294 | (BS)牛赤身スライス | 200g | 767円 | → 10円引 |
| 1296 | (BS)牛バラ切り落とし | 200g | 767円 | → 10円引 |
| 1288 | (BS)牛ミンチ | 200g | 707円 | → 10円引 |
| 1289 | (BS)牛ミンチセット | 200g×2 | 1394円 | → 15円引 |
| 1299 | (BS)合挽きミンチ | 200g | 558円 | → 10円引 |
| 1298 | (BS)合挽きミンチセット | 200g×2 | 1099円 | → 15円引 |
| 3341 | アショカのカレー粉 | 100g | 535円 | → 5円引 |
| 3344 | 中辛植物素材のカレーフレーク | 135g | 486円 | → 5円引 |
| 3345 | 辛口植物素材のカレーフレーク | 135g | 486円 | → 5円引 |
| 3343 | 甘口植物素材のカレーフレーク | 135g | 486円 | → 5円引 |
| 3342 | ハヤシルー | 115g×2 | 509円 | → 5円引 |
| 3347 | コーンシチューフレーク | 180g | 508円 | → 5円引 |
| 3346 | 植物素材のデミグラスソース | 135g | 486円 | → 5円引 |
| 3350 | 植物素材のホワイトソース風ルウ | 110g | 476円 | → 5円引 |

夏は冷や奴で！

内田安喜商店 5円引きセール！！



※薬味やのり、鰹節、きゅうりやトマト、納豆、キムチ等好きな具材をのせて！

創健社 植物素材のデミグラス風ソース 120g

- ラードや牛脂、動物性のブイヨン、エキスなど動物性原料を一切使用せずに、植物性素材のみで作りました。
- おいしさにこだわりながら脂質を35%カット（当社ハヤシライスルウと比べて）。
- 8種類の野菜（トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、セロリ、長ねぎ、マッシュルーム、椎茸）の旨みと香り高いスパイスを使い、こだわりの国内産赤ワインで仕上げた深いコクと豊かな風味が特長です。
- ハヤシライス、シチュー、煮込み料理、ハンバーグソース、パスタソースなど幅広くお使いいただけます。
- 野菜のみの具材でお楽しみいただくのはもちろん、お肉や魚介を使うと素材の味が引き立ち風味が一層豊かになります。
- 6皿分。
- べに花油は有機べに花油を使用しています。
- 赤ワインは酸化防止剤（亜硫酸塩等）を使用していません。
- 化学調味料、酸味料、着色料、香料は使用していません。



税抜き金額より値引きします

今週のスポット品

新商品お試し 5円引きセール！！

NEW

内田安喜商店

サンコー



1408 大揚 1枚 158円

内容量 60g
原材料名：大豆（日本）、
菜種油 /（粗製海水塩化マグネシウム）

1409 きざみ揚げ 1袋 129円

内容量 60g
原材料名：大豆（日本）、菜種油/山芋
粉/凝固剤（粗製塩化マグネシウム）
※お味噌汁におすすめです。

3507 うずまきバウムクーヘン 216円

商品重量 69.5g
原材料 鶏卵（国産）、砂糖（三温糖）、小麦粉（小麦（国産））、マーガリン（乳成分を含む）、植物油脂、コーンスターチ、蜂蜜、加糖れん乳、水飴、食塩/乳化剤、膨張剤

カルシウム、リコピン、ビタミン類が豊富で、夏バテ予防に！

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

材料(2~3人分)
木次のモッツアレラチーズ・・・1個
トマト(やや大きめ)・・・1個
ソース
★オリーブオイル・・・大さじ1
★塩・こしょう・・・少々
★乾燥バジル・・・適量

作り方

- ①モッツアレラチーズとトマトを厚さ5mm以下の薄切りにします。
- ②器に★をすべて入れて混ぜ、ソースを作ります。
- ③お皿に①のチーズとトマトを交互に重ねて並べます。
- ④②のソースを③にかけたら、完成です。



1469 モッツアレラチーズ 100g 518円 → 5円引

3278 有機EX-Vオリーブオイル 250ml 1458円 → 15円引

ケースを一緒に洗いませんか？



今年も猛暑になりそうな毎日が続いておりますが、安全で美味しい野菜をたくさん食べている皆さんにおかれましては、お健やかに過ごしのことと存じます。

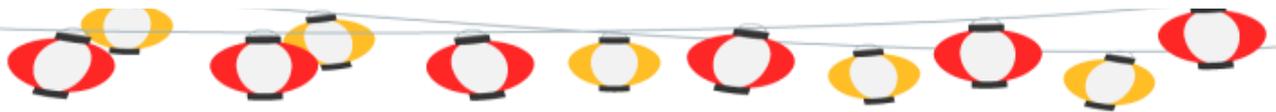
さて、考える会における8月といえば、そう！「ケース洗い」です。毎週野菜などを皆さんに届けるために使っている「ケース」は、会の貴重な財産でもあります。それを、生産者と消費者が一緒になって、1年の感謝を込めながらきれいに洗い上げるのが『ケース洗い』です。

コロナ禍の感染が気になる時には一時休止していた活動ですが、今年は楽しく開催する予定です。

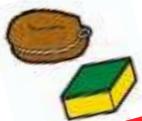
夏の暑い盛りではありますが、しっかり働いた後には、おいし〜いご褒美もたくさんあります☆

生産者の皆さんと交流できる貴重な機会でもあります！！

小さなお子様には水遊び用のプールも準備していますので、親子そろって夏のイベントにももってこいです。たくさんのご参加をお待ちしています！！



- ◇ 日時：8月26日(土) 9時～ (雨天決行)
- ◇ 場所：考える会事務所 (上益城郡益城町宮園401)
- ◇ 持ってくるもの：濡れてもいい恰好・サンダル等、タオル、着替え(必要に応じて・お子様には水着がオススメ)、取り皿(BBQ用)、お椀(流しそうめん、かき氷)、コップ、箸、スプーン、水筒、必要な方はおにぎり🍙
- ◇ ご褒美ラインナップ：生産者さんのお野菜と島川さんの豚肉のBBQ・高丸さんちの竹で作った流しそうめん、手作りシロップのかき氷 等等
- ◇ 参加費：保険代@100円×人数分 (飲食は生産者会よりご提供いただきます！)



『ケース洗い』参加申込書

申し込み期限：8月19日まで

配送コース _____ ・ _____ ブロック

| 参加者氏名 | 大人 ・ こども |
|-------|---------------|
| | 大人 ・ こども (歳) |

組合員各位



元気豚在庫整理セールのお礼とご報告

いつも当組合をご愛顧頂きまして誠にありがとうございます。

6月から7月末まで実施しておりました、「元気豚在庫整理セール」ですが、たくさんの組合員様のご協力を頂きまして、大変ありがとうございました。生産者の島川さん共々、お礼申し上げます。

今回のセール企画を通じ、改めて組合員様の考える会への強い思いを感じる事が出来き、このような一体感是他ではなかなか味わえないものではないかなと感じております。本当にご協力に感謝しております。

今回のセール企画の結果をご報告させていただきます。

| | | |
|---------------------|-----|------|
| ・1001 元気豚ミックススライス | 前年比 | 170% |
| ・1018 元気豚ミックススライス徳用 | 前年比 | 122% |
| ・1005 元気豚モモしゃぶしゃぶ用 | 前年比 | 127% |
| ・1010 元気豚ロース生姜焼き用 | 前年比 | 210% |
| ・1013 元気豚トンカツ | 前年比 | 151% |
| ・1014 元気豚ミンチ | 前年比 | 118% |
| ・1001 元気豚ミンチセット | 前年比 | 133% |
| | | 以上 |

全ての商品で前年を大きく超える結果となりました。

今後、売れ行きの良い「ロース系」のお肉に関しては、金額の見直しを検討しており、少しでもご購入しやすく出来ればと考えております。こちらに関しては、注文書の方でご報告致しますので、そちらでご確認をお願いいたします。

〒861-2241
熊本県上益城郡益城町宮園401
TEL096-286-0460
職員 立川 星彦

2023年 33-①

配送日 火コース 8/15 金コース 8/18

注文書回収

火コース 8/8 金コース 8/11

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

森ノリノ(菊池)の農園納豆 1420 板納豆 海想う 80g 301円 1421 バック納豆 海想う40g×2 301円

●神山鶏 冷凍 1715 神山鶏 もも 270g 701円 1716 神山鶏 むね 210g 415円

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

塩・砂糖 3213 はやさき水にがり 300cc 900円 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

1422 中粒納豆 山笑う 40g×2 320円 豆腐・あげ類(内田安喜商店) 5円引き

1717 神山鶏 ささみ 578円 1718 神山鶏 平肝(レバー)250g 489円 1719 神山鶏 砂肝 250g 489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

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 25 ★卵パック 10個 445円

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

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 1418 木綿豆腐 400g 180円

1720 神山鶏 手羽先 250g 537円 1721 神山鶏 手羽元 300g 511円 1722 神山鶏 手羽中 250g 552円

1436 イカ下足丸天 50g×3 375円 1437 たこ丸天 50g×3 375円

3216 詰替用・粗挽き塩胡椒150g 586円 2001 北海道バター(加塩)150g 402円

27 ★有精卵 6個 445円 ★特注野菜 ※B品が不足した時はA品をお届けします

★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

1419 絹豆腐 350g 180円 1410 豆乳 500ml 335円 1408 大揚 1枚 158円

1723 神山鶏 ミンチ 200g 547円 1724 神山鶏からあげセット(モモ、ムネ)300g 731円 1725 神山鶏 骨付きモモ 2本(600g) 1294円

バター、マーガリン 2004 北海道バター(無塩)150g 431円 限定 2002 紅花ハイラスマーガリン180g 346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)

※▲の野菜は欠品の可能性があります 108 ★紫じゃが芋 500g 264円 109 ★赤じゃが芋(ドラゴンレッド)1kg 341円

★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

1409 きざみ揚げ 1袋 129円 1411 寿シアゲ 20g×5枚 216円 1412 生アゲ 50g×1枚 118円

1727 神山鶏 骨付きももぶつ切り 300g 743円 1728 神山鶏 ガラ(1羽) 248円 NEW

3333 よつ葉のスキムミルク150g 334円 海産品 冷凍 2101 開きアジ 2枚 450円 丸正水産

3217 氷砂糖 1kg 650円 黒こしょう 第三世界ショップ 3227 黒胡椒(粒)カレーの壺ペッパー-20g 389円

111 ★じゃが芋 1kg 341円 113 ★じゃが芋 B品 2kg 341円 125 ★赤玉ねぎ 500g 150円 ▲

考える会オリジナル もち米、雑穀 3052 ★もち米(白米)1kg 792円 3053 ★もち米(玄米)1kg 720円

1413 きぬ厚アゲ 220g 168円 1417 手にぎりがんも 1枚 148円

1510 食パン 1斤 513円 休 1511 ロールパン 6個 513円 休

2103 丸干し 350g前後 499円 丸正水産 2105 ちりめんじゃこ100g 747円 丸正水産

3228 黒胡椒(粗挽き)カレーの壺ペッパー-20g 389円 松合食品のしょうゆ 他 3235 九州丸大豆醤油(大)1.8L 1687円 松合

137 人参(北海道) 400g 252円 163 ★ごぼう 200g 171円 170 ★にんにく 100g 171円

3012 ★押し麦 500g 539円 福岡・久保さん 3062 ★島川さんの黒米 150g 339円

1294 (BS)牛赤身スライス 200g 767円 10円引 1296 (BS)牛バラ切り落とし 200g 767円 10円引

1512 食パン 6個 513円 休

2106 いらこ 150g 540円 丸正水産 2109 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 3237 九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円

180 ★生姜 150g 235円 181 ★お徳用生姜 500g 761円 251 ★えごまの葉 10枚 105円

3166 ★ニンニクの芽ペースト(大)180g 842円 3167 ★ニンニクの芽ペースト(小)90g 517円

1289 (BS)牛ミンチセット 200g×2 1394円 15円引 1299 (BS)合挽きミンチ 200g 558円 10円引

1513 食パン 6個 513円 休

2109 おだし用混合節粉末100g 488円 2007 塩ワカメ500g 309円 冷蔵 天草本川海産

3238 九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合 3239 九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円

262 ★ピワの生葉 10枚 207円 496 ★ハラペーニョ 200g 518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

1298 (BS)合挽きミンチセット 200g×2 1099円 15円引 1305 ★粗挽ウインナー110g(5本)503円 限定

1514 食パン 6個 513円 休

2007 塩ワカメ500g 309円 冷蔵 天草本川海産 2045 天然利尻こんぶ 40g 605円

3240 九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合 3241 九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円

松村さんの巨峰！期間限定商品 952 巨峰 1kg 1929円 最終 953 巨峰 250g 495円 最終

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

1304 ★粗挽ウインナーセット 110g×2 984円 限定 1306 ★粗挽フランクフルト180g(3本入)814円 限定

1515 食パン 6個 513円 休

2045 天然利尻こんぶ 40g 605円 2046 早煮こんぶ 27g 319円

3242 九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合 3243 九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円

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

1014 ★元気豚ミンチ 200g 435円 1015 ★元気豚ミンチセット200g×2 850円

1307 ★ちっちゃなウインナー 200g 902円 限定 終了 1301 ★ロースハムスライス100g 527円

1516 食パン 6個 513円 休

2046 早煮こんぶ 27g 319円 2022 花かつお削り 100g 442円 山川産

3244 九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合 3245 九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円

★高山さんのオリジナル加工品 3172 ★simpleコチュジャン120g 517円 冷蔵

★元気が豚の加工品 冷凍 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

1302 ★バラベーコンスライス100g 490円 限定 1309 ★バラベーコンブロック200g 959円 限定 終了

1517 食パン 6個 513円 休

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

3246 九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合 3247 九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円

★下田さんのオリジナル加工品 3162 ★高菜ラー油 130g 740円 冷凍

1013 ★元気豚とんかつ用300g 3枚 994円 1010 ★元気豚ロース生姜焼き用300g 994円

1311 ★元気豚しゅーまい30g×6 691円 1313 ★元気豚肉まん 75g×2 427円

1518 食パン 6個 513円 休

2023 かつおパック(3g×4)×2 391円 枕崎産 2024 とろろ昆布 40g 278円 北海道産

3248 九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合 3249 九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円

★本田泰晴さんのオリジナル商品 3717 ★ハーブティー花茶 12g 1480円 限定 3718 ★エディブルフラワードライミックス 1g 740円 限定

★元気が豚の加工品 冷凍 1019 ★骨付きバラ肉(カット)500g 911円 おすすめ 1021 ★元気豚小間切れ 200g 442円 超希少 休

1314 ★元気豚ハンバーグ120g×2 718円 1311 ★元気豚しゅーまい30g×6 691円 1313 ★元気豚肉まん 75g×2 427円

1519 食パン 6個 513円 休

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

3250 九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合 3251 九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円

4105 ★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

1017 ★元気豚バラ焼き肉用 250g 603円 限定 1025 ★元気豚バラ切り落とし 200g 435円 限定 1026 ★元気豚ローススライス 250g 826円

1314 ★元気豚ハンバーグ120g×2 718円 1311 ★元気豚しゅーまい30g×6 691円 1313 ★元気豚肉まん 75g×2 427円

1520 食パン 6個 513円 休

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

3252 九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合 3253 九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円

縦合計 () 縦合計 () 縦合計 () 縦合計 () 縦合計 ()

お休み

NonGMO飼料を与えています 木次乳業(島根)の乳製品

那珂川キッチン

うなぎ(静岡県産)

とろろてん 初夏のおすすめ商品

木次乳業

ブラウンスイス牛肉 再開！



木次乳業さんから、約3年ぶりにブラウンスイス牛が入荷しました。ブラウンスイス牛は山地で放牧をし草を沢山食べて、自然の中を自由に歩き回って暮らしています。しっかりと運動をしたとっても健康的な牛です。今回は3才の雄牛で比較的に若い牛を出荷していただきました。和牛とは違いサシは入っていませんが、乳牛独特の臭みが少なくおいしかったです。数量限定ではありますが、この機会に是非食べてみてください。



～ こだわり ～

日登牧場では野草を求めて山地を自由に歩き回るのでしっかりと運動しており健康的な乳牛となります。個体差はありますが、おおよそ6～7年日登牧場で暮らし、乳牛としての役目を終えた後、周辺の牧草地に放牧され、ほぼ牧草のみを食べて過ごす為、牛乳と肉質は良いものになっています。

～ 苦労するところ ～

牛に限らずすべての生き物において当然のことですが、言葉が話せませんので体調が悪い時など、どこがすぐれないのか何が不満なのか把握しづらいことです。出来るだけ牛の気持ちになって考えるように努めています。

～ 消費者に伝えたいこと ～

最近、酪農家の減少だけでなく、肉牛の生産者の廃業が多くあり普通の国産牛も入手しにくくなってきており、特にブラウンスイス牛のような自然な肥育のお肉は、ますます確保しにくくなってきています。ブラウンスイスの牛肉は「大量生産ではないならでは」の味わいのある安全なお肉なので、いつまでもお届け出来る様に、一層努力致します。

～ こだわり、肉質の特徴、おいしい食べ方 ～

草を多く食べ、産地で十分に動き回っていますので、脂身がなく、和牛などに比べ、かたく食べ応えがあり、これぞ肉本来の味と評価を頂いております。

本来の旨み・風味を楽しみたい場合は、塩コショウでシンプルに味付けし、温かいうちに召し上がる調理法がおすすめです。

※ご注文はA3サイズの注文書にてお願い致します。