

火曜コース 提出日 ⇒ 配送日
10/3 10/10

金曜コース 提出日 ⇒ 配送日
10/6 10/13

※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。



いのちと土を考える会 LINE



「新生姜」が始まります！

今年も新生姜の収穫が始まります。梅酢につけて紅生姜や、甘酢漬け、味噌漬け、シロップなどなど、みずみずしい新生姜でいろんな加工品にチャレンジしてみてください。



一般的には農薬使用回数が多いと言われていた生薑ですが、会の生産者はもちろん農薬等は使用せずに愛情込めて育てています。沢山ご利用ください。

181	お徳用生薑	180	生 薑
500g	761円(税込)	150g	235円(税込)

新生姜スタートにあわせて、玄米酢や富士酢、きび粗糖など、今週は特価でのお届けとなります

松合食品「純玄米酢」

熊本県で農薬や化学肥料を使わずに育てた玄米100%を使用した無添加玄米酢です。原料の持つ旨み、ミネラルがしっかりとけ込んだまろやかな酸味と深いコクが特徴です。

3251	玄米酢
0.9L	1574円(税込) 15円引



飯尾醸造「富士酢」「富士すし酢」

京都・丹後の山里で農薬不使用栽培の米と山から湧き出た伏流水だけを原料に造った純米酢です。旨みが強く濃厚な味わいが特徴です。

3252	富士酢(大)
1.8L	2160円(税込) 25円引
3253	富士酢(小)
0.9L	1296円(税込) 15円引



富士酢に粗糖と蜂蜜を加えてコクと甘味がしっかりあります。甘酢漬けの合わせ酢としてもお使いいただけます。

3255	富士すし酢
360ml	756円(税込) 10円引

毎日の食卓にお味噌汁を！ 「味噌汁特集」

○ 松 合 食 品

松合食品は自然と健康、安全な食を求めて、原料にも厳しいこだわりをもっています。有機生産者グループと契約し、有機無農薬農法で栽培したものを原料に使用しています



3204	無農薬玄米合せみそ	3205	無農薬麦みそ
750g	1008円(税込) 10円引	2kg	1581円(税込) 15円引

日本人の昔ながらの朝食にはお味噌汁がつきものです。室町時代から庶民の食卓に登場したと言われていたほど、お味噌汁は日本人には欠かせないものです。発酵食品である味噌は体にもとてもいいですし、お味噌汁にはいろんな野菜、豆腐、わかめ、様々な具材と一緒に摂ることもできます。美味しい味噌汁を作ってください。

○ 内 田 物 産

「室ブタ」を一枚一枚ていねいに重ねて、自然の発酵をおこさせて麴を作り上げます。職人の手で丹念に手作りで仕上げることで、すばらしい自然のおいしさを生み出してくれます



3201	久保さんの麦みそ	3202	島川さんのみそ
750g	796円(税込) 10円引	750g	796円(税込) 10円引

お味噌以外にも豚汁用に豚肉や、だご汁用に小麦粉なども特価でのお届けです！

「手作りみそ企画」



イメージ写真

味噌作りの季節になりました。手前味噌で美味しい味噌造りに挑戦してみませんか？山鹿市にある内田物産（卑弥呼みそ）の麦麹、麦米合わせ麹のご案内です。詳しくは特別注文書を配布しております。

内田物産のみそ麹は特別注文書(A4)でご注文ください

「世界も注目麹のパワー」

食べ物通信9月号で麹の特集がありましたので、今回記事を配布しています。麹が持つパワーを紹介されています。是非読んでみてください。

3168	★ゆきスター米の米麹	3174	★塩 麹
200g	359円(税込) 5円引	230g	592円(税込) 10円引
3165	★ゆきスター米の米麹	3175	★玉ねぎ塩麹
500g	814円(税込) 10円引	230g	621円(税込) 10円引
3173	★麹だけでつくった甘酒		
300g	592円(税込) 10円引		



☼ 先月と比べて朝晩の気温がだいぶ下がってきて過ごしやすくなってきました。鈴虫の声を聞いていると秋の気配を感じますね。最近では毎日のように自分一人ではやらないような事、苦手な事、避けてきた事を積極的にやったり、やらざるを得ない状況になったりして世界観がどんどん広がっていくので面白いです。ずっと同じ環境で過ごしていると気付かないうちに習慣になって何だか満足して、そこ以外は世界にあえて飛び込むことはあまりしようとは思いませんが、環境を変えたり、全く違う分野の人と出会うのは学びですね。

・・9/15 旭志・新川幸宏・・

☼ ここ最近の夕立ちで、季節が一気に秋に移った感じがします。朝も今まで5時には明るかったけど、まだ暗いです。秋の植えつけ、種蒔き等、一通り1回目は終わって、ホッとしています。これから毎月時期をずらしていろいろとまいていこうと思っています。先日は久しぶりの合同委員会がありました。コロナで3年間できていなかったイベントやこうした集まりが復活して、組合員さん達との交流が始まって、とっても嬉しい時間でした～！

・・9/15 大津町・山本瑞樹・・

☼ 残暑は厳しいですが、朝は涼しくなってきました。

先日、農業経済学者の鈴木宜弘先生の講演会へ行ってきました。おもしろかった？です。根本には質も量も食料危機に日本はおちいつているという話があります。外国に資材を依存している日本は肥料も種も考慮すれば、自給率は10%を切るとか。何かあれば半分以上の人間が生きていけません。質的には、外国では禁止されている処理をしたものが、全部日本に流れこんできてます。危険な食糧の最終処分場に日本はなっているようです。食の安全、守っていききたいですネ。

・・9/19 合志市・高山健也・・

配送者だよ！



◇ みなさんこんにちは！

下田さんの新米が先週搬入されたことはすでにお伝えしましたが、今度は島川さんのお米が今週稲刈りされます。そして10月に入ったら、高丸さん、昭人さん、真実さんと次々と稲刈りの予定です。台風やイノシシの被害がなく、無事に稲刈りが終わることをいのってます。恒例となりました石脇さんの田んぼでの稲刈り・掛け干し体験ですが、10月7日(土)になりそうです(1週間早くなったので焦っております)チラシをいれますので、たくさんのご参加をお願いします。今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！

・・9/19 A3・A4・B2 福岡恵士・・

◇ こんにちは。配送担当の村上です。

9月も半ばを過ぎましたが、残暑厳しい日が続いております。加えてコロナとインフルエンザの両方が流行の兆しを見せているようです。皆様もお気を付けください。

野菜も秋物が出てきています。今週は端境期にあたるのか、少々種類は寂しいところですが、これからふえていきますのでお楽しみ下さい。

9/19 A1コース 村上 卓・・

～行事予定～

・石脇農園稲刈り : 10月 7日(土) 10:00～石脇さんの田んぼ

・合同委員会 : 10月 11日(水) 9:30～受付:場所 ミナテラス



五目甘酢炒め



材 料

ごぼう 200g	醤油 大さじ4
蓮根 100g	粗糖 大さじ1
人参 100g	酢 大さじ2
干椎茸 4枚	油 大さじ3
糸コンニャク 1袋	だし汁 1/2カップ
	又は干椎茸戻し汁が湯

作り方

- ① ごぼう、人参はマッチ棒位の大きさに切る。
- ② 蓮根は薄切りにする。
- ③ 糸コンニャクは熱湯に通し、3cm位に切る。
- ④ 干椎茸はもどして細くきざむ。戻し汁は取っておく。
- ⑤ 鍋に油を熱し、ごぼうを炒め、次に人参、蓮根、椎茸、糸コンニャクを入れて炒める。
- ⑥ だし汁を入れ、粗糖、醤油を加え、あまり強くない火で、味がしみ込むまでしばらく煮る。
- ⑦ 火からおろす直前に酢を加えてよく混ぜ、鍋に蓋をして蒸らし、さめるまでおく。

※ご飯に混ぜても良い。

野菜・果物だより

田上さん(西原村)の「里芋」

田上さん(西原村)の里芋をお届けします。「にしはら里姫」という名前と呼ばれる西原村特産の里芋で、女早生という早生品種です。やわらかくて、煮崩れはしにくいけど早く火が通るのが特徴だそうです。いろんなお料理でお楽しみください。



掘りたてでお届けしますので、袋に入れたままだと蒸れてしまいます。すぐに調理されない場合は袋から出して保管してください。低温に弱いので冷蔵庫保管は禁物です。

「薄切り里芋のソテー」

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

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

「里芋のから揚げ」

「材料」 里芋 油 塩

- ① 里芋を皮のまま蒸す。竹串が通ったら火を止め、粗熱がとれたら皮をむく。
- ② 油で素揚げをし、塩をふりかける。(生姜醤油でもよい)

「ザクザク汁」

「材料」 里芋・5～6個 人参・1本 ごぼう・半本
こんにゃく・1枚 焼豆腐・1丁
だし汁(削り節)・適量 しょうゆ・適量

- ① 里芋は小さくさいの目切り、人参、ごぼうはうすく細かく切り、ごぼうは水にさらす。
- ② こんにゃくと焼豆腐は小さくさいの目切りにする。
- ③ だし汁で里芋、人参、ごぼうをやわらかくなるまで煮た後に、しょうゆで調味し、こんにゃくと焼豆腐を入れ、ひと煮立ちさせる。

「里芋のロースト」

洗った里芋を丸ごと皮つきのままオーブンやトースターで焼くと、皮もむけやすく美味しいそうです。シンプルに塩や醤油をつけて。

御領ブロック会報告

9/16(土)、御領ブロック料理会がありました。

初参加者→大人3人、子ども2人来てくれました(^^)大人12人、子ども8人。3世代の交流です♪
秋川牧園の冷食、ハレパンさんのパン、高山さんのズッキーニチョコケーキ、
トマト水煮とハラペーニョでパスタ、サラダなどを作って試食。

子どもたちは、みたらし団子を作りました♪

青木さんが、干したコリンキーと野菜を生姜湯とつゆで味付けした煮物(びっくり美味しい)を作ってきてくれて♡

前田さんのふれあい畑でとれたカボチャをスープにして♡平丸はレモングラスティーと手作りドレッシングを持参♡

高山陽子さんからニンニクとトマト水煮、ちょっぴりスパイシーなズッキーニチョコケーキを♡

高山健也さんが、おしゃれなカボチャタルトを差し入れてくれました♡おかげで食べきれないくらいたっぷりになりました！

ブロック会の話では

会の取扱商品で、当時、青森の竹嶋さん(りんご)まで視察に行ったこと。牛乳探しでは熊本にはなくて木次乳業さんまで行ったこと。
松合食品さんに味噌と醤油を作ってもらえるようになった話。

どこの生協よりも早くから、豆腐の安喜さんと付き合いがあること...などなど貴重な話を聞かせてもらいました。

取扱検討委員会で、島川さんの豚肉をソーセージに加工できる業者を検討したが、高価になってしまうなどの理由で今回は却下に。
検討委員会だけでなく、どうにか加工できるよう努力できないか運営委員にも相談してほしかったという話になった。

それを受けて御領ブロックでは、『島川さんの豚肉を食べましょう！ 支え合いましょう！』となりました♪

先月の料理会で初めて、島川さんの豚バラ肉を食べた方が「美味しかったから注文しました！」と言っていました。まだ食べたことのない方～オススメですよ♡

次回は10/28(土)です。

熊本郷土料理(だご汁、ひともじのぐるぐる)、蓮根と豚肉の料理、御領ブロックのみなさん、気軽に参加してみてください(^^)♪

平丸えり





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

新生姜を加工しよう！

新生姜の甘酢漬け・佃煮・紅生姜・・・etc

3251	玄米酢(小)	0.9ℓ	1574円	➔ 15円引
3252	富士酢(大)	1.8ℓ	2160円	➔ 25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
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
3222	純黒糖粉(喜界島産)	250g	572円	➔ 10円引
3223	てんさい糖(北海道産)	650g	509円	➔ 5円引
3226	きび粗糖	500g	322円	➔ 5円引

今週のスポット品

秋冬菓子再開セール！

3531	ミニどら焼き	6個	410円	➔ 5円引
-------------	--------	----	------	-------

国内産の小麦粉を主原料に焼き上げた皮で、北海道産小豆で作った餡をはさみ込みました。
 原材料/砂糖(てん菜(国産))、小麦粉(小麦(国産))、鶏卵、小豆、水飴、植物油(米油)、米飴、膨張剤(重曹)



3519	黒棒	8本	335円	➔ 5円引
-------------	----	----	------	-------



国産小麦の小麦粉主原料の生地を香ばしく焼き上げ、風味豊かな黒砂糖蜜をからめて仕上げました。表面はさっくり、中はふんわりとした食感の黒棒です。
 原材料/黒糖(さとうきび(沖縄県産))、小麦粉(小麦(国産))、水飴(甘藷(国産))、鶏卵(国産)、膨張剤(重曹、重炭酸アンモニウム)

今週の特注品

..10/17..20届け..

☆山織「オーガニックコットン綿毛布・木の雑貨」

オーガニックコットン綿毛布・枕、ウール混シーブ調もこも靴下、ブルーフォックス混靴下・レグウオーマー、木曽生まれの木の雑貨等。

☆ライブコットン「エコお掃除カタログ」

人の体にやさしく安心で、環境にも負担をかけずにECOお掃除。お子様やペットのいるご家庭にはおすすめです！

☆内田物産「卑弥呼醬院麴」

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。セールでお届けします！

☆harepan (はれぱん)

月1回 翌週届け

会の組合員さんで阿蘇郡西原村の小さな工房の一人ぱん屋さん。季節の酵母を使った美味しいぱんをお試ください。詳しくは特別注文書をご覧ください！

酵素を生み出す麴のパワー！

「麴」でおなかの中から元気に

3168	★ゆうきスター米の米麴	200g	359円	➔ 5円引
3165	★ゆうきスター米の米麴	500g	814円	➔ 10円引
3173	★麴だけでつくった甘酒	300g	592円	➔ 10円引
3174	★塩麴	230g	592円	➔ 10円引
3175	★玉ねぎ塩麴	230g	621円	➔ 10円引

◆内田物産 セール価格でお届けします！

今週のスポット品

味噌セール！ 味噌汁・豚汁・だんご汁

1001	★元気豚ミックススライス	250g×2	1241円	➔ 15円引
1018	★元気豚ミックススライス徳用	250g×4	2411円	➔ 25円引
3205	無農薬麦みそ	2kg	1581円	➔ 15円引
3204	無農薬玄米合わせみそ	750g	1008円	➔ 10円引
3201	久保さんの麦みそ	750g	796円	➔ 10円引
3203	ハト麦みそ	650g	930円	➔ 10円引
3202	島川さんの米みそ	750g	796円	➔ 10円引
3009	小麦粉	500g	345円	➔ 5円引

賞味期限10/30迄の為セール！

3162	★高菜ラー油	130g	740円	➔ 10円引
-------------	--------	------	------	--------

●生姜の甘酢漬け● By 生産者Hさん (line「考える会みんなの台所掲示板」より)

毎年わが家はガリ(甘酢漬け)を作るのが大好きなので楽しみにしています。簡単だけど美味しく作れるレシピです↓



[生姜の甘酢漬け]

・生姜 400g [A] ・酢1カップ ・砂糖大さじ3 ・塩小さじ1強
(わが家は毎年、酢は🍷アップルビネガー、砂糖はオーガニックシュガーで作るのが好きです)

- ①鍋にAを入れ煮溶かして冷ます
- ②生姜をできるだけ薄く切り(スライサーが薄く切れます)
- ③たっぷりの水に10分くらいさらす
- ④鍋に湯を沸かし、水気を切った③を入れて1分茹でる
- ⑤ザルにあげて水気をしっかりきり、瓶に入れ、生姜が熱いうちに①を注ぎ入れてさっとかき混ぜ、完全に冷めたら冷蔵庫へ。
(冷蔵庫で1年もちます) 📷は去年作ったときの写真です。
新生姜で作ると、もっときれいなほんのリピンクになります💎
うちで(sushi)なんちゃって🍣お寿司屋さんごっこなどしたり🎵
美味しいので、多く作ってもあっという間に食べてしまいます💎

考える会 掲示板

☆組合員名 (森 友子)

れんこん 里芋 フリ ととも あいしかつたです

旬のものとして早く食べようね ッキーですヨ

フリ は 1回だけですがネ

れんこん は おくおくでした

しつもんです。 ☆組合員名 (ありん)

酸処理していない のりの 取り残しは

ありますか? ☒

探しても見つからず

たのうえももんちゃん

1年生:アソ、シバソ、ほっソ、文豪が

着けるようにアソでアソだね! ウレシイ!!

成長がアソだね。用エさんいもありがとう
つぎは

【事務局より返答】

ご質問ありがとうございます。以前は成清海苔店の注文書に明記しておりましたが、スペースの関係で省略しておりました。申し訳ございません。商品カタログにも掲載されておりますが、毎年メーカー案内に下記の様にお知らせしておりますので安心してご注文ください。

成清海苔店

福岡県柳川市 1967年創業

数ある有明海産の海苔の中から「秋芽一番摘み」の海苔にこだわっており、酸処理していません。

お茶で言えば新茶のようなもので、シャキッとした歯切れで口の中でとろけて甘みが広がり、アミノ酸をはじめミネラルから葉酸などの多種多様な栄養素まで、ふんだんに含まれています。

創業当時より 無添加・無着色・化学調味料不使用にこだわっています。味付海苔に使用する調味原料はすべて国産。またそれぞれの原料、副原料に至るまで産地のわかるものだけを使用しています。

素材の持つ素晴らしい味、香りを損なうことのないように、シンプルな調味にこだわっています。

創業以来の「国産」「無添加」「手作り」へのこだわりを全うし、豊饒の海、有明海の恵みをいつまでも皆様にお届けできるよう、直面する様々な環境問題に積極的に関わり続け、日本の一次産業を応援します!

考える会 掲示板

☆組合員名 (飯屋崎 庸子)

・落花生 かぶりばり と立派で、とても おいしいです、
煮物に入れて いただきます。ホクホク^(とろ)します。

一度に いたたくのは 勿体ないで、一部 冷凍しました。

・蓮根 は 卸しても いただきます。

ハンバーグ等に入れたり、スーパ、喉い物に
すりおろして 加えます トロリとで、おいしいです。

☆組合員名 (奥山 菜保子)

《放送は、(10月21日(土))の若人ランドです》

いつも安心安全のお野菜、食品を届けていただき

ありがとうございます！ ついに私が、変身している

ローカルヒーロー^物愛ちゃんがTVデビューします！ 高山さんの

お兄ちゃん、お姉ちゃんも、ショーをよく見に来てください。ていつ

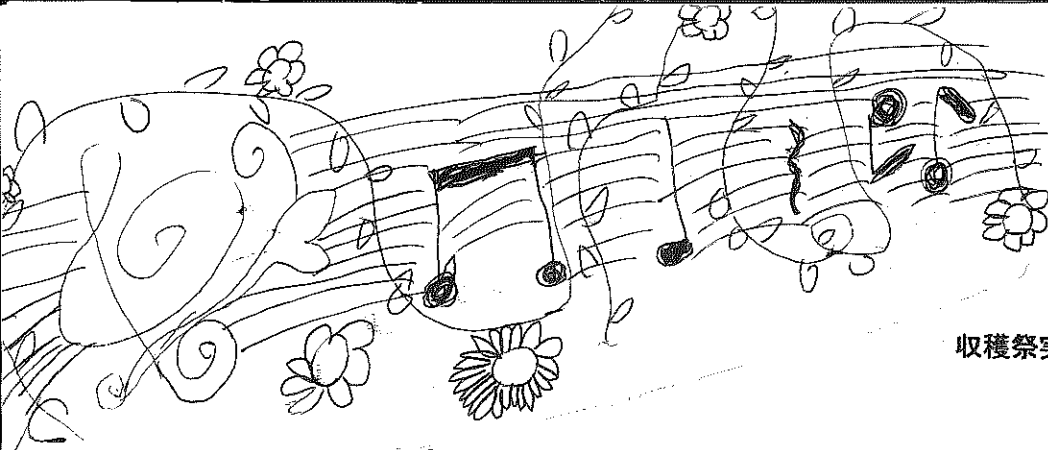
肥後イレイグ ユウキと『若人ランド』に出ます！

ローカルヒーロー3団体と若人の、ちんねん、まきまね、みかぶねと

コラボしてショーもしてました！ 前日は藤崎宮のお祭りに

グランドモッコ (田所がかりさんの会社のおんぶひも) でおんぶして出で

ました！ 日頃のお野菜のおかげで、パワー全開できました！^{感謝}



収穫祭実行委員ステージ担当

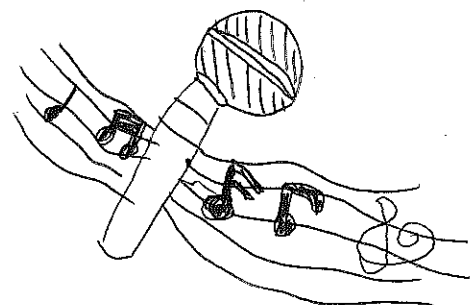
帆足、小田

2023

収穫祭組合員出演者大募集

日時：2023年・11月25日（土）

開催場所：熊本いのちと土を考える会事務所



今年はステージイベント盛りだくさん！

プロ、アマ個人グループは問いません。ステージの上で、
歌、マジック、音楽、ダンス等々、パフォーマンスしてみませんか？
また、「こんなことやってほしい」などのご意見も募集しています

1人で心配な方は声をかけていただければ、ステージ担当の
誰かが一緒に出演いたします！

たくさんの方々のご応募をお待ちしております

応募締め切り

10月6日（金）

問い合わせ先☎

090-7399-5077（本田きえ）

収穫祭の申し込みはまた後日行います

✂-----切り取り-----

お申込み欄

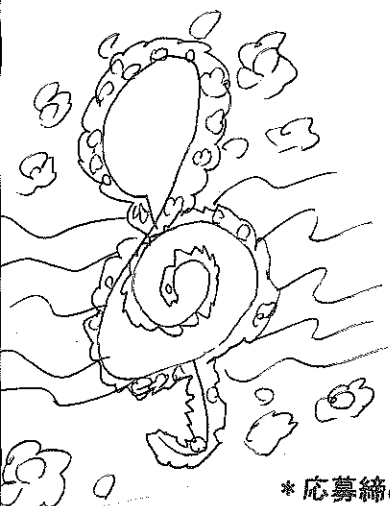
ブロック名・

配達コース・

お名前・

ご連絡先電話番号・

演目・こんなのあったらいいなも書いてね♡



収穫祭マルシェ

出店募集

日時：2023年11月25日（土）

場所：熊本いのちと土を考える会 事務所

今年も収穫祭にて、マルシェをおこないます。
みなさんの手づくりの品や食べもの、
ご家庭で使わなくなったものや、お洋服などを販売して、
おいしいやうれしいのシェアをしませんか♪
一緒に収穫祭を楽しみましょう♪

<出店募集について>

- 出店料はありません。
- 場所が限られますので、応募多数の場合は選考いたします。
- 全ての準備や設営、片付けは責任を持ってご自身でお願いします。
(テーブル代わりなどに、コンテナの貸し出しのみ可能です。)
- 加工品はできるだけ会の農畜産物や商品を使用し、会の基準に近いものをお願いします。
- ご自宅からの品で、洗剤や調味料などは、会の基準のものをお願いします。
- できるだけ環境に配慮して、シンプルな包装をお願いします。
- その他ご不明な点は、山本へご連絡ください。070-9040-4685

過去の出店事例

まんじゅう、肉まん、レモンケーキ、クッキー、ジンジャーエール、佃煮、ジャム、
フェアトレード商品、乾物やクッキーなどの量り売り
ハンドメイド雑貨、洋服、子供服、おもちゃ

----- キリトリ -----

2023 収穫祭マルシェ 申込み用紙

○締切 10月6日（金）○

コース（ A1・A2・A3・A4・AZ・B1・B2・B3・B4・BZ ）←自分のコースに○つける

グループ名（G・ ） or キャロット名（キ・ ）

氏名

出店名・屋号

連絡先

販売内容

商品の紹介

2023年9月22日

生活協同組合

熊本いのちと土を考える会

米委員会

畑へ行こうよ！

石脇農園で稲刈り体験



今年も
「架け干し米」に
挑戦します！

少しずつ秋の気配が感じられるようになってきました

5月にみんなで植えた苗も順調に育ち

今年も稲刈りの時期がやってきました！

収穫にいたるまでのお話などを聞きながら

みんなで収穫の喜びを分かち合いましょう

日 時： 2023年10月7日(土)

※雨の為止むを得ず中止の場合は「援農」に切替えますので

おとなで参加可能な方は申込書に○印をお願いします

10:00 受付開始、10:30～12:00 作業、終了後昼食
(昼食は近くの公民館で)

場 所： 石脇さんの田んぼ

上益城郡御船町七滝 3772 付近(裏に地図有り)

(駐車場：国道445号線沿いに考える会の旗を立てます)

参加費： 100円 (保険代)

持って来る物： 汚れてもいい服装(長袖・長ズボンが良いです)・タオル

軍手(手袋)・長靴・お弁当・飲み物

あれば…鎌

◇作業のできる汚れてもいい服装でご参加ください

◇現地のみの一日保険に加入します

◇刃物(鎌)を使いますので、保護者の方はお子様の安全に

十分お気を付けください

☆問い合わせ先： 考える会事務所 096-286-0460

石脇携帯 090-5049-6857

福岡携帯 090-4999-2170

締切： 10月6日(金)

キリトリ

考える会公式LINE



この機会に
ぜひご登録ください！

”石脇農園で稲刈り体験” 参加申込書

提出日 2023年 月 日

() ブロック () コース () グループ

お名前		電話番号	援農参加
	子ども・おとな		可・不可
	子ども・おとな		可・不可
	子ども・おとな		可・不可
	子ども・おとな		可・不可
	子ども・おとな		可・不可
	子ども・おとな		可・不可

中止の場合の確認手段

下のどちらかに○を

付けてください

・考える会公式LINE

を自分で見る

・電話連絡

上益城郡御船町七滝 3 7 7 2 付近の大きな地図



上益城郡御船町七滝 3 7 7 2 付近の拡大地図



吹野菅原神社

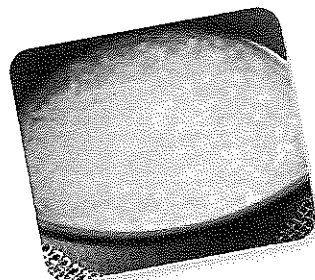
マップの地図情報です



作っておけば お料理上手に 塩麴

材料(作りやすい分量)

乾燥米麴 200g
湯(60~70度) 330ml
塩 70g



作り方

1. 米麴をもみほぐしてバラバラにし、湯で戻す。
 2. ①に塩を加え、スプーンでよく混ぜ合わせる。
 3. とろみがついたら保存容器に移して、1週間から10日程度おく。その間は1日1回、上下をよくかき混ぜて空気を入れる。
 4. 塩と米麴がなじんで塩の角が取れていたら出来上がり。
- ※ 冷蔵庫で保存して、3カ月を目安に使い切る。

● 生麴を使用する場合

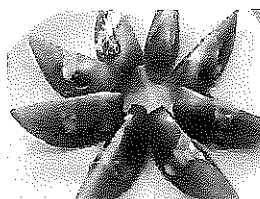
湯は使わず、生麴300g、塩100g、水400mlで作る。

米麴と塩、水を混ぜてじっくり熟成させるだけで簡単に作れます。
野菜や肉、魚にからめるだけで素材のうまみを引き出し、
ふっくら軟らかく仕上げる魔法の調味料に。

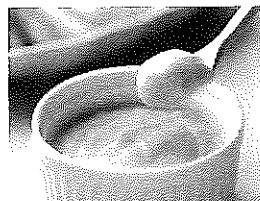
使い方のヒント

- ・そのまま材料をあえたり、料理の仕上げに加えたりするだけでおいしくなる。
- ・使用量の目安は、材料の重量の10% (100gの食材には10g)。

トマトに塩麴とオリーブオイルをかけるだけでおいしい一品に



塩麴をミキサーでなめらかにし、同量のオリーブオイルを少しずつ混ぜる、オリーブオイル塩麴。グリーンサラダなどに合う

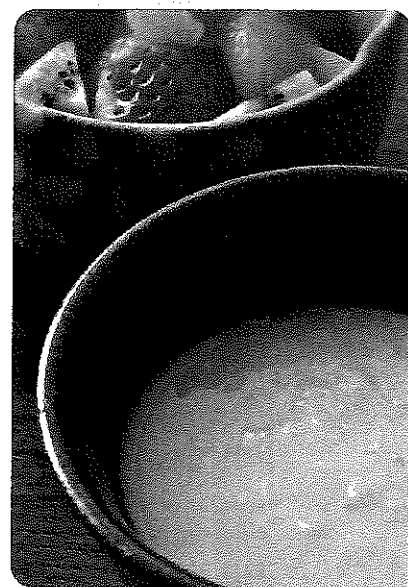


麴で簡単おいしい 手作り調味料

レシピ指導：糀屋本店9代目社長 浅利妙峰

「発酵って難しそう」
「おいしくできるかな」などと
ちょっと不安で手がでない方、
多いのではないのでしょうか。
そこで、誰でも簡単に挑戦できる
麴レシピを紹介します。

自然の甘みで 心身ともに癒される 甘酒のもと(甘麴)



乾燥麴と生麴

生麴は麴菌が生きたままなので品質が変化しやすく、あまり日もちしません。そこで、生麴の水分を飛ばし、麴菌の活性を弱めて保存期間を長くしたものが、乾燥麴です。発酵のパワーは生のほうが強いものの、栄養価はあまり変わらないといわれます。今回は、手に入りやすい乾燥麴を使用したレシピを中心に紹介しています。

同量の水で割ると甘酒になる、甘酒のもと(甘麴)。
そのまま砂糖の代わりに使えます。

砂糖に比べてすっきりした甘さが魅力です。
おいしく作るポイントは発酵しやすい温度帯を保つこと。
炊飯器と100度まで測れる棒温度計をご用意ください。

※ 炊飯器の代わりに、温度設定できる
保温鍋などでも作れます。

材料(作りやすい分量)

乾燥米麴 200g
もち米 2合(300g)
水 500ml

作り方

1. もち米を洗って炊飯器に入れ、分量の水を入れて2時間以上吸水させ、スイッチを入れる。
 2. 米麴はバラバラにほぐしておく。
 3. もち米が炊けたらボウルに取り出して混ぜながら冷ます。70度ほどになったら米麴を混ぜ、60度ぐらいになったら炊飯器に戻す。
 4. 保温スイッチを入れ、ふきんをふた代わりにかぶせ、炊飯器のふたは軽く開けたまま50~60度を保ち、10時間おく。
 5. 途中1~2時間後に温度を確認し、温度が高いようなら混ぜながら調整する。さらに5~6時間たったら時々味見をして混ぜる。甘みが十分に出たら出来上がり。
- ※ 冷蔵庫で約10日保存できる。小分けして冷凍庫で保存すれば数カ月もつ。

● 生麴を使用する場合

生麴を300g用意し、もち米は500mlの水で炊いて同様に作る。

ご飯で簡単に作れる 甘酒のもと

材料(作りやすい分量)

乾燥米麴 200g
ご飯 300g
ぬるま湯 350ml

もち米を炊く代
わりに残りご飯
で作るお手軽
バージョンです。

作り方

1. 米麴にご飯を混ぜ、ぬるま湯を入れてよく混ぜる。
2. 炊飯器に移して保温機能にする。
3. ふきんをふた代わりにかけて炊飯器のふたは開けたまま50~60度で10時間保温する。
4. 小分けして冷凍保存する。冷凍保存すれば、糖度が1~2度上がる。

● 生麴を使用する場合

生麴300g、ご飯300g、ぬるま湯300mlで同様に作る。

使い方のヒント

- ・甘酒のものは、料理やデザートのみでなく、白あえやゴマあえのあえ衣に、煮魚に、ドレッシングにちょい足して使う。
- ・ジャムの代わりにトーストに塗っても。
- ・同量の水かお湯で割って甘酒として飲むほか、フルーツや野菜と合わせてスムージーに。



みそに同量の甘酒のものを混ぜ、ゴマ油、ニンニク、ショウガのすりおろしを混ぜたドレッシング。蒸し鶏や豚しゃぶサラダにもぴったり

麹が生み出す酵素が
健康長寿の決め手

日本の「国菌」とされて
いる麹菌は、伝統的発酵産
業に広く使われてきました。
医薬品や化学製品にも使わ
れ、日本の産業にとって重要
な存在となっています。

また近年、麹菌のゲノム
解析が完了し、微生物であ
りながら、遺伝子の数は人の
約半分もあることが判明し、
その底力に改めて注目が集
まっています。

かせない麹にはでんぷん、
たんぱく質、脂肪を分解す
る消化酵素をはじめ、良質
な酵素が豊富に含まれてい
ます。発酵調味料を使うだ
けで、食材の原料成分が分
解され、うまみや栄養素に
富んだ料理が楽しめます。

酵素は、主にたんぱく質
で構成されていて、生命の
維持に重要な呼吸や消化・
吸収・排出、免疫力アップ
やホルモンバランスの調整
などに関わっています。

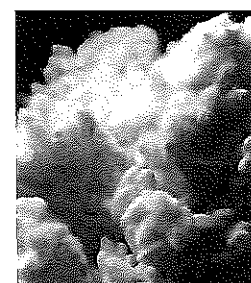
私たちの体内では、50
00〜1万種類もの酵素が

働いて、私たちの命の営み
を助け支えています。

限りある体内の酵素を
麹の力で節約する

酵素は20歳ごろまでは、
体の中でつくられますが、
年齢とともに、そして使え
ば使うほど減っていきま
す。体内にもっている酵素
の貯蔵量、つまり酵素がど
れだけ残っているかで、生
命の長さが決まるともいわ
れています。

酵素不足が続くと、免疫
力が低下し、体の不調やさ



蒸し米に麹菌を繁殖させた米麹

麹屋本店九代目社長 こうじ屋ウーマン 浅利妙峰

世界も注目 生命維持に欠かせない 酵素を生み出す麹のパワー



さまざまな病気を招きやすく
なります。

元気で長生きするには、
酵素を無駄づかいせず節約
すること。つまり、酵素の
豊富な食べものを取り入れ
ることが大切です。

酵素を含む発酵食品や生
の野菜や果物などから酵素
をしっかりと取りましょう。

なかでも麹を利用した塩
麹、甘酒、しょうゆ麹、み
そなどの発酵調味料は、料
理をする段階で食材を酵素
分解（事前消化）し、あら
かじめ吸収されやすくし
てくれるので、おすすめです。

浅利妙峰（あさり みょうほう）：大分県佐伯市で1689年創業の「麹屋本店」の長女
として1952年に誕生。2007年から「こうじ屋ウーマン」を名乗り、麹文化の普及と
伝承のために奔走。現在麹屋本店9代目。『麹屋本店の手作り麹調味料で元気ごはん』
（オレンジページ）、『ひとさじで料亭の味！魔法の麹レシピ』（講談社）など著書多数。

うまみ成分たっぷり しょうゆ麹



材料（作りやすい分量）
乾燥米麹 200g
湯（60〜70度） 50ml
しょうゆ 500ml

作り方

1. ボウルに米麹を入れて、かたまりをなくすように手
でバラバラにほぐす。湯を注いで戻す。
2. しょうゆを鍋に入れて60〜70度まで温め、①の米
麹を加えてスプーンで空気を入れるように混ぜる。
3. 密閉容器に移して、常温で一晩おく。

※ 冷蔵庫で保存して、3カ月を目安に使い切る。

● 生麹を使用する場合

生麹300g、しょうゆ600mlを混ぜる（湯は
不要）。

まろやかで、ほんのり甘味のある調味料。
いつもの料理に混ぜたり、かけたりするだけで
料理の味を格段にグレードアップしてくれます。
米麹としょうゆを混ぜて一晩おくだけで
作れます。



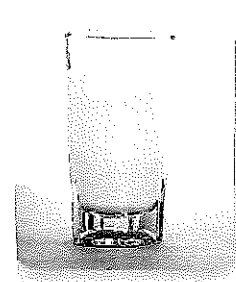
あり合わせの野菜をあえるだけ

使い方のヒント

- ・料理に使うときは、塩麹と同じように、素材の
10%のしょうゆ麹を加える。
- ・ミキサーにかけると麹の粒が細くなり、使いや
すくなる。
- ・キュウリやニンジン、ニラ、カブなどを半日ほど
漬けると、まろやかな味わいのしょうゆ漬けに。

麹水 麹パワーを手軽に 取り入れる

麹菌の酵素が消化・吸収を助けてくれます。
便秘解消にも役立ちます。
1日500mlを目安に飲むと良いようです。



材料（作りやすい分量）
米麹（乾燥でも生でも）
100g
水 500ml

使い方のヒント

- ・麹水500mlに砂糖20g、塩1.5gを加えて混ぜれ
ば、経口補水液がすぐできる。
- ・暑い日や熱がある時の水分補給に。

作り方

1. 米麹を布袋やお茶パックなどに入れ、分量の水を
入れた容器に浸す。
2. 冷蔵庫に8時間おいて布袋を取り除き、残った水
を飲む。取り出した米麹は3回まで繰り返し使
えます。

※ 冷蔵庫に保存し、なるべく早く飲み切る。

No.41 特別注文書-B

グループ名 組合員番号 組合員名 注文数

手作り味噌材料

配送日

火コース 10/17

金コース 10/20

提出日

火コース 10/3
金コース 10/6

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600 g入り) 30円引き (大豆1.5k g・塩300 g)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300 g入り) 15円引き (大豆750 g・塩150 g)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600 g入り) 35円 (大豆1.5k g・塩300 g)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300 g入り) 20円 (大豆750 g・塩150 g)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） 5円引きセール！

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



塩こうじ(完成品)130 g
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の量入れますとおいしく頂けます



イタリアン塩こうじ 130 g 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何にでもハーブ塩の代わりにお使い頂けます

翌週届け

配送

火コース 10/10

金コース 10/13

提出日

火コース 10/3
金コース 10/6

harepan (はれぱん)



会の組合員さんで、阿蘇郡西原村の小さな工房の一人ぱん屋さんです。

季節の酵母ぱん、旬の食材を使った身体が喜ぶぱん、シンプルな食事ぱんを日々楽しくを焼いています。

工程：レーズンから酵母を起こす(5~7日)⇒パンに入れる種をつくる(2日)

⇒生地づくり⇒低温長時間発酵(一晚)⇒焼成⇒できあがり



ハーフカットサイズ

カンパーニュ

■原材料

小麦粉(北海道)・全粒粉(北海道)・ライ麦粉(北海道)・沖縄の塩・てんさい糖(北海道)・自家製酵母(オーガニックレーズン)

黒糖ぱん

■原材料

小麦粉(北海道)・全粒粉(北海道)・黒糖(沖縄産)・沖縄の塩・自家製酵母(オーガニックレーズン)

ベーグル

■原材料

小麦粉(北海道)・全粒粉(北海道)・てんさい糖(北海道)・沖縄の塩・ジャージー牛乳(熊本)・オーガニックはちみつ(カナダ)・自家製酵母(オーガニックレーズンOR季節の果物)

※当日にお召し上がりにならない時は冷凍保存をお願いします。自然解凍後、霧吹きで水分をかけて焼くと美味しいです。

No.	商 品 名	数	量 目	価 格 (税込)
1576	カンパーニュ(ハーフカット)	20個限定	225 g	501
1577	黒糖パン 小	10個限定	230 g	515
1579	ベーグル	30個限定	90 g	295

※量目はすべて焼く前の重さですので、実際はもう少し軽くなります。

※生産量に限界がありますので、数量限定での販売となります。

※商品のサイズ・価格は店頭での販売のものとは別になります。

Harepanさんは毎週金曜日のみ店頭での販売もされています。

白い壁に鮮やかな青色のドアがとても印象的なお店です。

今回注文を取らせて頂いたパン以外にもたくさんのパンがありますので、是非お店にも足を運んで見てください。

また、インスタグラムでその日のメニューの確認・注文も出来ますので一度ご覧いただき、フォローしてもらえればと思います。

ホームページ <https://www.harepan2416.com>

※住宅地につき、路上駐車は近隣のご迷惑になりますのでご遠慮下さい。

<オーガニックコットン> 綿毛布

オーガニックコットンの やさしさが詰まった 癒しの綿毛布。

夏は涼しく、冬は暖かく、肌ざわりがとってもやわらかく一年中使える毛布です。ふわっとあたたかな空気に包まれる、そんな夢のような瞬間を味わえます。綿花をそのまま敷きつめたような柔らかなさです。

わたみたいに軽く、
ひだまりみたいに
あたたか。

お客様のお声

ふわっと軽くてやわらかで、上質な毛布だと手に取った瞬間に感じました。肌ざわりがたまらなく気持ちいいです。包まれると幸せを感じる毛布です。

オーガニック
コットン
使用

表側：オーガニック
コットン100%
(茶綿)

裏側：オーガニック
コットン100%
(オフホワイト)

日本製

オールシーズン
(春・夏・秋・冬使用可能)

洗濯機OK

直送

<オーガニックコットン>
毛布

商品番号 NTW001 シングル

19,800円(税別) 21,780円(税込)

特価 15,800円(税別) 17,380円(税込)

●サイズ/140×200cm ●素材/ヨコ糸＝綿100% (オーガニックコットン) タテ糸＝ポリエステル100% ●重量/1,200g ●洗濯機可(ネット使用) ●日本製

こだわりの品質

やさしい風合いの天然コットンに肌がほっとします。



綾縮から加工まで化学薬品を一切使っていない100%オーガニックコットンで織り上げられた毛布。一度使ったらもう他のものは使えない心地よさです。

保温性が高く、ひだまりのあたたかさ



ふんわりと体を包み込みます。限りなくやさしい肌触りで、非常に軽く、体に負担がかかりません。蒸れにいいので、ポカポカとした自然なあたたかさが朝まで続きます。

<ウール混> シープ調もこもこ靴下

羊の毛のようなもこもこパイルが 足元の冷えをシャットアウト。

羊の毛皮のような柔らかさと暖かさを持つ靴下です。締め付け感が少なく、伸縮性が高いので、長時間着用しても疲れにくいです。

外出だけでなく、冬のアウトドアに、
お家でくつろぐ時にも。

男女
兼用

内側は、もこもこの
シープ調生地
でぽかぽか。

ウール
使用

洗濯機OK

日本製

<ウール混>
シープ調もこもこ靴下
商品番号 NTW002 フリー
サイズ

2,000円(税別) 2,200円(税込)

●サイズ/フリーサイズ(男女兼用) 22～27cm ●素材/ポリプロピレン・ウール・ナイロン・ポリエステル・ポリウレタン ●重量/60g ●洗濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製

締め付け感が
少ない、楽な
履き口。

【レッグウォーマー履き口アップ】

<ブルーフォックス混> 靴下・レッグウォーマー

高級毛ブルーフォックス(キツネ) 使用で心地よさ満点。

毛皮のえりまきでおなじみのキツネ。その高級なキツネの毛を使用したあたたかな靴下です。一度履いたら手放せない心地よさです。

上品なカラーで、
男性にも女性
にもおすすめ。

男女
兼用

締め付け感もなく、
長時間履いても疲れません。

ブルー
フォックス
使用

こだわりの品質

ブルーフォックスの特徴

ブルーフォックスはシルバーフォックスと間違われやすいのですが、シルバーフォックスよりも柔らかく、わた毛が多いのが特徴です。毛足は大体4～6センチほどで、フォックスの中では短めなのですが、毛がやわらかく、わた毛が密生しているので、保温性が非常に高く、肌ざわりも心地よいです。

<ブルーフォックス混>靴下

商品番号 NTW003 M

商品番号 NTW004 L

2,500円(税別) 2,750円(税込)

●サイズ/M:約22～24cm 約55g L:約25～27cm 約60g ●素材/ウール・ブルーフォックス・ナイロン・ポリウレタン ●洗濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製

<ブルーフォックス混>レッグウォーマー

商品番号 NTW005

2,800円(税別) 3,080円(税込)

●サイズ/フリー(平置き:幅11×丈35cm) ●重量/約60g ●素材/ウール・ブルーフォックス・ナイロン ●洗濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製

<オーガニックコットン> 枕・枕カバー

オールシーズン
(春・夏・秋・冬使用可能)

日本製

側地も中わたも オーガニックコットン100%!

シンプル・イズ・ベスト!
農薬不使用で自然素材の安心感が魅力です。こだわりの布団職人が一つ一つ丁寧に作っています。真ん中をとじてあるので、頭を乗せたときに安定感があります。わたがしっかり詰まっていて、ふわふわです。

ふんわり
やわらか

体が喜ぶ
オーガニック
コットン

リピーターが
多い
人気アイテム



オーガニックコットンが気持ちのいい訳は空気量。通常のコットンに比べると、約2倍近くも空気を含んでいます。ふわっと柔らかな従来の綿花そのものの風合いを楽しむことができます。空気を多く含むと、汗をしっかり吸い取り、通気性も高く、触ったときの風合いも心地よい、体によろこぶ繊維になります。

オーガニックコットン枕

商品番号 NTW006

5,000円(税別) 5,500円(税込)

●サイズ/40cm×60cm×10cm ●原材料/側生地:綿100% (オーガニックコットン) 詰め物:綿100% (オーガニックコットン) ●重さ/890g ●日本製

オーガニックコットン枕カバー

商品番号 NTW007

1,500円(税別) 1,650円(税込)

●サイズ/45cm×77cm ●原材料/綿100% (オーガニックコットン) ●重さ/100g ●日本製

天然屋 camelia 株式会社 山崎
〒443-0099 愛知県蒲郡市本町 16-21
TEL: 0543-67-1221 FAX: 0543-67-5271
e-mail: yamazaki@tennen-ya.com
天然屋 http://www.tennen-ya.com
〒443-0099 http://www.camelia.com



樹齢100年〜300年を中心とする木曽の原木を有効的に利用して作られています。毎日のくらしの中で生まれた伝統的な木製品です。再生可能な資源としての木製品、その元となる木を長い期間をかけ、育て、伐採し、また植林をするというサイクルの中、伝統的な技法を丁寧に守る職人さんたちが作り出す製品の数々、天然木の香りとやさしい安心を十分お楽しみください。

木製蒸し器

日本伝統の木製蒸し器。木質部が余分な水分を適度に吸って、水玉がでずべたつきません。熱い蒸気が全体に行き渡り、ふっくらと美味しく蒸し上がります。

アルミ鍋
竹スダレ付
フタ



アルミ鍋付
ミニ和せいろ18-1
(フタ、竹スダレ付)

商品番号 NTW008

10,000円(税抜) 11,000円(税込)

【アルミ鍋】素材/アルミ●サイズ/内径18.5cm 高さ17〜19cm【和せいろ】素材/竹●サイズ/底面外径18cm、1段、2人前●重さ/約600g●製造地/日本

すし飯台

木製(サワラ)の飯台は、すしご飯の水分を吸い取ってサラッと仕上げてくれます。又、耐水湿性、耐酸性が高く、飯台の最適材と言われます。

「ふた」があれば、飯台を「おひつ」のように使えます。



すし飯台用ふたA30

商品番号 NTW009

3,700円(税抜) 4,070円(税込)

●素材/国産サワラ●サイズ/直径約30cm●重さ/約320g

すし飯台A30

商品番号 NTW010

7,300円(税抜) 8,030円(税込)

●素材/国産サワラ●サイズ/直径約30×8.5cm 約3合●重さ/約550g

飯台はこんな風にも使えます。



・おなべの具を入れて。

・蓋を裏返せば、手巻き寿司の材料を置けます。

キッチンボード

天然木のまな板は柔らかく、弾力があり、包丁の刃を優しく受け止めるので、研ぐ回数も少なくてすみます。腕への負担も小さいので長く使っても疲れにくいです。

一枚板です。
アウトドアにもおすすめ。



キッチンボード
(羽子板)

商品番号 NTW011

1,400円(税抜) 1,540円(税込)

●素材/国産ほの木●サイズ/約290×170×1.5cm●重さ/約300g



キッチンボード(りんご)

商品番号 NTW012

1,400円(税抜) 1,540円(税込)

●素材/国産ほの木●サイズ/約240×200×1.5cm●重さ/約300g

落とし蓋



落とし蓋を使うと、煮汁が平均に対流し、味と熱の渡りが良くなります。煮崩れしにくく、アクが取れやすく、ふきこぼれもなし。

穴あき落とし蓋 18

商品番号 NTW013

1,400円(税抜) 1,540円(税込)

●素材/国産サワラ●サイズ/直径約18cm●重さ/約100g

穴あき落とし蓋 20

商品番号 NTW014

1,600円(税抜) 1,760円(税込)

●素材/国産サワラ●サイズ/直径約20cm●重さ/約135g

米びつ

桐の米びつ 5kg用

商品番号 NTW015

8,000円(税抜) 8,800円(税込)

●素材/桐●サイズ/33×20.5×22cm●重さ/約1400g



巻きす 24

商品番号 NTW016

1,900円(税抜) 2,090円(税込)

●素材/竹●サイズ/約24×24cm●重さ/約110g

巻きす 27

商品番号 NTW017

2,300円(税抜) 2,530円(税込)

●素材/竹●サイズ/約27×27cm●重さ/約130g

桐の米びつは、ぴったりとすき間がなく、害虫がつきにくいのが特長です。また、桐には乾湿調整機能があり、お米を乾燥から守るから、お米のおいしさを保つことができます。

衣がえの季節です。

クスノキの防虫剤で大切な衣類を守りましょう。

古くからその防虫・消臭効果を認められ、日本人に長く親しまれているくすのき。天然の樟脳成分(くすのき100%)を使用し作られた防虫・消臭・芳香グッズです。くすのきのチップを水蒸気蒸留して得られる、天然の白くすのきオイルが「KUSUNOKI」の、そして、その際に同時に抽出されるくすのきオイルをシリカゲルに吸収させてできたのが「KUSU香」、どちらも衣服や靴などに、消臭・防虫・保湿に役立ちます。

国産楠
クスノキから
生まれた
天然樟脳

大切な衣類を害虫から守るには『しょうのう』

樟脳油入りシリカゲル 靴の臭いや湿気が気になるなら『香』



特価
KUSUしょうのう
10g×10包
商品番号 NTW018
3,400円(税抜) 3,740円(税込)
2,500円(税抜) 2,750円(税込)
●品質/宮崎県産クスノキ●小袋サイズ/約90×75×5mm(10g)●内容量/10包●日本製●成分有効期限/約3ヶ月

特価
KUSU香
商品番号 NTW019
2,800円(税抜) 3,080円(税込)
2,000円(税抜) 2,200円(税込)
●品質/シリカゲル、クスノキオイル●小袋サイズ/約80×75×10mm(10g)●内容量/16包●日本製●成分有効期限/約3ヶ月

ホワイトカンファー イエローカンファー
オイルは2種類 どちらも天然! 『クスノキ・カンファー・ホワイト』『クスノキ・アロマオイル』

水で薄めて 虫よけ スプレーに アロマ用 オイルとして バス エッセンスとして
お部屋の 消臭・芳香に シューキーバーに 滴下して アロマチップに垂らして 香り持続
クスノキ・アロマオイル
商品番号 NTW021
1,200円(税抜) 1,320円(税込)
●品質/宮崎県産クスノキ●サイズ/直径3.25×高さ7.0cm 20ml●日本製
イエローカンファー
宮崎県産のクスノキから抽出した 100%天然のオイル。メントール系と 柑橘系を合わせたような爽やかな香り。

アロマオイルと 併用も... 『アロマチップ』
アロマオイルを 垂らせば 香り復活
寝室や リビングの 芳香剤に タンスや 部屋の 虫除けに
クスノキアロマチップ
商品番号 NTW022 420g
1,200円(税抜) 1,320円(税込)
●品質/宮崎県産クスノキ●サイズ/20×32×9cm●日本製●成分有効期限/約3ヶ月
※木は生きています。水分量や厚みにより、重量が異なります。ご了承ください。

天然屋 株式会社 山崎
Y443-0019
愛知県瀬西市本町 16-21
TEL: 0533-67-1221 FAX: 0533-67-5271
e-mail: yamazaki@tennenya.com
天然屋 http://www.tennen-ya.com
キャメル屋 http://www.camelya.com

No.41 特別注文書-B

グループ名 組合員番号 組合員名 注文数

配達日

火コース 10/17

金コース 10/20

提出日

火コース 10/3
金コース 10/6

山織

コード		品 名	サイズ・色	注文数	価格(税込)
7782	NTW001	【宅配】オーガニックコットン毛布 シングル			17,380
7783	NTW002	シーブ調もこもこ靴下 フリーサイズ			2,200
7784	NTW003	ブルーフォックス混靴下 M			2,750
7785	NTW004	ブルーフォックス混靴下 L			2,750
7786	NTW005	ブルーフォックス混レッグウォーマー			3,080
7514	NTW006	オーガニックコットン枕			5,500
7787	NTW007	オーガニックコットン枕カバー			1,650
6662	NTW008	アルミ鍋付ミニ和せいろ18ー1 (フタ、竹スダレ付)			11,000
6301	NTW009	すし飯台用ふたA30	直径30cm		4,070
6303	NTW010	すし飯台A30			8,030
6311	NTW011	キッチンボード (羽子板)			1,540
6313	NTW012	キッチンボード (りんご)			1,540
6309	NTW013	穴あき落とし蓋18	直径18cm		1,540
6310	NTW014	穴あき落とし蓋20	直径20cm		1,760
6664	NTW015	桐の米びつ 5kg用			8,800
6663	NTW016	巻きす 24	24×24cm		2,090
6680	NTW017	巻きす 27	27×27cm		2,530
6333	NTW018	KUSUしょうのう 10g×10包			2,750
6334	NTW019	KUSU香			2,200
7788	NTW020	クスノキ・カンファーホワイト			2,640
6340	NTW021	クスノキ・アロマオイル			1,320
6342	NTW022	クスノキアロマチップ 420g			1,320

※商品のサイズ交換等をご希望の場合はメーカーとの往復の送料が発生致しますのでご注意ください。