

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	12/19		1/6(土)

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	12/22		1/6(土)

※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。



「七草合同配送のお知らせ」

■1/6(土)七草合同配送(火・金コース合同)

1/6(土)は火曜コース、金曜コース合同の七草合同配送です。
 七草パック入りの野菜ケースを中心に、全コースへ配送します。
※今週配布している注文書は、1/6(土)配送分の注文書になります

※注意その1 「No01 注文書の回収について」

年末年始はメーカーさんの休業日などの関係で、注文書提出日がいつもと違います。日程をよくご確認ください必ず締切までにご提出をお願い致します。

※ご注文締切 火曜コース・12/19(火) 金曜コース・12/22(金)

※注意その2 「年末年始の配送時間について」

年末年始(12/29配送、1/6配送)は、火曜コース金曜コース合同配送となりますので、通常の配送時間にはお届けできない事があります。
 ご迷惑をおかけしますが、ご理解とご協力をお願い致します。

「野菜ケース(ミニケース含)」「たまご」の

おまかせ(自動的にお届け)をご利用の方へ



●年末年始のおまかせ配送は下記の通りとなります

「火曜コース」

年内最後・12/26(火)までお届け 年始最初・1/6(土)からお届け

※注 火曜コースの方は12/29(金)のおまかせ配送はありませんので、ご自分でご注文をお願いします

「金曜コース」

年内最後・12/29(金)までお届け 年始最初・1/6(土)からお届け

●12月30日～1月4日まで事務局はお休みをいただきます



最近、内田樹の本がマイブームです。で、気づきの一つ。それは当然ということについて。それは、当たり前という意味なんです。組織や社会で生きてると、そう見えたとしても、そうではないということがだんだんわかってきます。誰かの心遣いや優しさ、努力の結果、当たり前が維持されていることに気づかされるのです。だとすれば、当然は自然なことではなく作爲的な結果といえます。そういうことを自覚した時、努力の報酬は、今より良くなることではなく、当たり前を続けられる、ということになります。その気づきが最近のわたしの驚きです。

..12/5 合志市・高山健也..

12月に入りました。今年も残り1ヶ月ですね。

先日、収穫祭が盛大に行われました。実行委員として、3ヶ月ほど前から皆で考えて、無事に終わって、ホッとしております。木次乳業や成清のりなど遠くから業者も来てもらい、ステージあり、食事ありととても楽しい祭りができました。実行委員の皆様、お疲れ様でした。沢山の組合員さん来ていただき、ありがとうございます。

12月は今年最後のイベント、もちつきやりますよー。コロナもどこにいったのか、これからどんどん楽しいイベントやっていきましょー。

..12/1 大津町・山本瑞樹..

野菜ケースが21種類とパンパンになっております！！

そこで野菜の消費にお困りの方に、先日配送時組合員さんに教わったレンコンを日もちさせる方法をお知らせしたいと思います！まず、れんこんについた土をタワシなどでキレイにおとして、しばらく乾かしてから、キッチンペーパーでくみ、ジップロックに入れて冷蔵庫にいられておくと2週間くらいはもつそうです。

この方法だと、冷蔵庫にもかさばらないのでおすすめです！！皆さん今年はれんこんが豊作なのでやってみてください！！

..12/1 網田町・本田泰晴..

山都町の佐藤です。もう今年も残すところ1ヶ月を切りましたね～やり残したことが山ほどありますね・・・。

しかしながら、なかなか冬の寒い気温になりません・・・。今はうちでは人参の収穫に追われていますが、人参に限らずですが、寒さにあたるとうま味が増していきます。暖冬は野菜の味にも関係してきます。とはいえ冬野菜はおいしいです。ほっと心が温まります。

..12/5 山都町・佐藤真実..

生産者だより(12/1 ラインメッセージより)

生産者 島川

水田の堆肥散布が終わりました。稲刈りの後出来るだけ早く散布して荒起しをしたかったのですが堆肥不足もあり今の時期になりました。

秋に堆肥散布して荒起しをする利点は「乾土効果」というメカニズムを利用する為です。具体的に言うと堆肥等の有機質は作物には吸収されにくく水田の土を耕起し、土を乾燥させる事で微生物の働きが良くなり有機物の分解が良くなり春の田植え頃には無機質として吸収され稲の生育が良くなります。昔の農家は体験的にそれを理解していた

とはすごい事だと思います。



配送者だより



みなさんこんにちは！

12月に入りました。12月と言えば、予約米代金の第2回目の請求月です。今回は業務連絡です(笑)。

- ・ゆうちょ口座からの自動引き落とし日は、12月15日(金)です。
- ・郵便振替払込票でのお支払いの方は12月5日(火)と8日(金)に注文書に入れますので、こちらも12月15日(金)までに払い込みをお願いします。
- ・現金でのお支払いの方は事務所にてお支払いください。予約米代金の入金後、お米生産者さんにお米代の支払いを行いますので、よろしくお祈りします。提携米ゆうきスターはみなさんの予約によって成り立っております。今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！

..12/1 A3・A4・B2 福岡恵士..

皆さんおはようございます。こんにちは。

先週の金曜日にあったちょっとビックリした話なのですが、配送前の仕分けが終わり、皆で朝食を食べるタイミングで、私は精肉に使う肉の状態を見に1階におりるのですが、1階におりた時なぜか倉庫のドアが開いていたので、不審に思い倉庫の中を確認に行きました。すると電気のついていない倉庫の奥からゴソゴソと音がしています。「まさかドロボウ！！」と思い慎重に中に入り、確認すると、そこにはいないはずの「新川さん！！」どうやら即売で購入するラーメンを探していたようでした。もう本当にビックリでした。「事務所の許可なく勝手に商品を取ったらダメですよ～」と教育的指導(笑)となりました。

..12/5 A3・A4コース 立川星彦..

野菜・果物だより

この冬は大根も豊作です！

大根は1本丸ごと栄養の宝庫。葉の部分はほんのりとした苦みが美味しく、カルシウムや鉄分、カロチンが豊富で骨粗鬆症や貧血に効果的な緑黄色野菜です。根は消化を助ける酵素が豊富ですが、熱に弱いので酵素の働きを期待したいときは、すりおろすなど生が一番。皮には中心部の2倍もビタミンCが含まれているので、皮はむかないのが基本です。

「雪見鍋」

「材料」 大根 豚肉 ネギや白菜、水菜などの野菜 豆腐 ぽん酢

- ① 大根をたくさんすりおろしておく。
 - ② 豚肉、野菜などは一口大に切る。
 - ③ 土鍋に半量ほど湯をわかし、おろした大根を汁ごと全部入れる。
 - ④ 煮えてきたら、しゃぶしゃぶと同じように肉や野菜をさっと煮て、おろし汁ごとポン酢でいただく。
- 大根をかつらむき皮を野菜として入れると、さらに無駄なく大根を使い切れる。
 - 鍋にはじめから味付けしてもよい。 ■ 昆布などでだし汁をとると、もっと美味しい。
- ★ 大根をピーラーで皮をむくように薄切りにして鍋に使うと、切った物とは異なる食感になる。すぐ煮えて食べやすい。
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



「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、ワカメは適当に切る。
- ④ ③の大根とワカメを②で和える。

「菜っばのおろし和え」

「材料」 大根 菜っ葉 わかめ 醤油 みりん

- ① 大根はすりおろす。菜っばは湯がいて2cmに切り水気をしぼる。わかめはもどしておく。
 - ② 大根おろしと菜っば、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

千切り干し大根



大根は干すことによって、大根の甘さが凝縮され、味わい深い食材になります。千切り、イチヨウ切り、輪切りなど変化をつけることで、料理の変化も楽しめます。

【作り方】

- ①大根は3mmの輪切りにして、幅5mmの千切りにする。
- ②盆ざるに広げ、風通しの良い、日
- ③しんなりしてきたら両手で挟ん

でもみ、完全に乾くまで4～5日干す。

【保存】

干し大根は常温で半年程度もつ。
(栗原澄子)

●アレンジ

切り干し大根の煮物

材料

切り干し大根…………… 20g	しょうゆ…………… 大さじ1と1/2
油揚げ…………… 1/2枚	酒…………… 大さじ1/2
削りかつお節… 3g(小1パック)	みりん…………… 大さじ1/2
切り干し大根の戻し汁 カップ1	

【作り方】

- ①切り干し大根はサッと洗って水で戻し、水気を切る。戻し汁はとっておく。
- ②油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。
- ③鍋に戻し汁と切り干し大根を入れて3分ほど煮る。
- ④③に油揚げとしょうゆ、酒、みりんを入れ、中火で10分ほど煮る。
- ⑤削りかつお節をもみながら加え、さっと混ぜ合わせる。

御領ブロック会報告

御領ブロック料理会を12/2(土)に開催しました。

20人(大人15人、子ども5人)も集まり大賑わい！水前寺ブロックからも1人参加(^^)

メニューは 辛子蓮根、紅茶豚、味噌味ミートローフ、野菜スープ、ジンジャークッキーと盛りだくさん♪

辛子蓮根は、青木さん、高木さん、平丸で事前に試作して改善点を話したり～それも楽しい時間でした♡料理中に、間違えて小麦粉におからを混ぜてしまうハプニング発生！笑 どうする！？とみんなで考えて、おからを助け出しつつ、残りはおからクッキーにして乗り越えました☆

「初めて辛子蓮根を美味しいと思った」「これなら年末買いに行かずに作れるからよかった」「辛さを調整できるからいい」と好評でした♪

紅茶豚は、高山陽子さんが教えてくれました。

持ち帰って、翌日食べると味がしみしみて想像以上にすごく美味しいー！！

ミートローフも試作して、当日はいい感じな味噌味に仕上がりました！

クリスマスにもお正月にもいい感じ♪

また作ろう～とさっそく豚肉注文しました！

今回は高山健也さんによる、クリスマスキッズクッキング～

ということでジンジャークッキー★ガリポリ♪

次は肉まんを覚えてもらいたいですっ(≧▽≦)

大人も子どもも楽しめる料理会♪

御領ブロック以外の人も参加okです！

1月は逆援農ランチ会

2月はまだ計画中ですが、健也さんの肉まんクッキング

といきなり団子一緒にどうですか(^^)v



かんきょう 蒸し生姜(乾姜)で 体を温めよう！

漢方薬の材料として多く使われている「乾姜」。体を温める作用が強い生薬ですが、自宅でも簡単に作れます。生姜を皮ごと1～2mm厚に切り、30分蒸してからしっかり干して完成。スープや炒め物に、薬味としても使えます。常温保存もできます。

年末年始のお届け

12/29(金) : 火・金コース年末合同配送

1/6(土) : 火・金コース七草合同配送

1/10(水)・12(金) : 通常配送開始

事務局休み: 12/30(土)～1/4(木)

2024年 No.01-1

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

火・金コース 1/6 (土) 七草合同配送

注文書回収

火コース 12/19 金コース 12/22

★野菜ケース(七草)		★島川さんの元気豚 冷凍		木次乳業(島根)の乳製品	
12	農産物ケース(小) 七草パック入り ※普通ケースはお休みです	1001	★元気豚ミックススライス250g×2 1241円 在庫多	1451	パスチャライズ牛乳 1L 459円
		1018	★元気豚ミックススライス徳用250g×4 2411円 在庫多	1452	フランスイス牛乳 500ml 254円
※ミニケースにも七草パック入ります。		1005	★元気豚モモしやぶ用250g 667円	1453	ミルクコーヒー 1L 340円
		1006	★元気豚肩ロースしやぶ用250g 707円	1454	ミルクコーヒー 500ml 194円
★高丸さん、吉田さんの卵		1014	★元気豚ミンチ 200g 435円 在庫多	1455	ブレンヨーグルト400ml 345円
25	★卵パック 10個 445円	1015	★元気豚ミンチセット200g×2 850円 在庫多	1456	奥出雲ヨーグルト90g×2 281円
27	★有精卵 6個 445円	1013	★元気豚とんかつ用300g 3枚 910円	1459	美楽ヨーグルト 90g 151円
★特注野菜		1010	★元気豚ロース生姜焼き用300g 910円	1465	赤玉チーズ 180g 1091円
101	★大根 1本 171円	★元気豚の加工品 冷凍		1466	カマンベールチーズ120g 1037円
114	じゃがいも 1kg 430円	1080	★ロースハムスライス 100g 577円	1467	プロボローネチーズ380g 2052円
127	玉ねぎ(北海道産) 800g 319円	1081	★ロースハムスライスセット 100g×2 1132円	1468	プロボローネピッコロ100g 583円
131	★人参 500g 203円	1082	★バラベーコンスライス 100g 577円	1469	モッツアレラチーズ100g 518円
141	★里いも 1kg 430円	1084	★ショルダーベーコンスライス 100g 577円	1471	ナチュラルスナッカー70g 508円
151	★からいも 1kg 407円	1085	★粗挽きフランクフルト 180g 1038円 限定	1476	牧場のカスタードプリン100ml×2 475円
156	★紫からいも 1kg 407円	1086	★ちっちゃなウィンナー 200g 1153円 限定	1474	ミルクのプリン 80g×2 281円
163	★ごぼう 200g 171円	1087	★粗挽きウィンナー 110g 634円	●神山鶏 冷凍	
165	★レンコン 400g 341円	1088	★粗挽きウィンナーセット 110g×2 1241円	1715	神山鶏 もも 270g 701円
179	★菊芋 500g 474円	1311	★元気豚しゅーまい30g×6 691円	1716	神山鶏 むね 210g 415円
180	★生姜 150g 235円	1313	★元気豚肉まん 75g×2 427円	1717	神山鶏 ささみ 578円
181	★お徳用生姜 500g 761円	1314	★元気豚ハンバーグ120g×2 718円	1718	神山鶏 平肝(レバー)250g 489円
202	★青菜2束 283円	ブラウンスイス牛肉		1719	神山鶏 砂肝 250g 489円
237	★深ネギ 200g 141円	1294	(BS)牛赤身スライス 200g 767円 限定	1720	神山鶏 手羽先 250g 537円
262	★ピワの生葉 10枚 207円	1299	(BS)合挽きミンチ 200g 558円	1721	神山鶏 手羽元 300g 511円
301	★キャベツ 1玉 259円	1298	(BS)合挽きミンチセット 200g×2 1099円	1722	神山鶏 手羽中 250g 552円
305	★白菜 1玉 259円	海産品 冷凍		1723	神山鶏 ミンチ 200g 547円
602	★みかん 1kg 430円	2101	開きアジ 2枚 450円 丸正水産	1724	神山鶏からあげセット(モモ、ムネ)300g 731円
630	★スイーツプリング 1kg 430円	2102	塩サバ 2~3枚 540円 丸正水産	1725	神山鶏 骨付きモモ 2本(600g) 1294円
644	★レモン 300g 287円 ▲	2103	丸干し 350g前後 499円 丸正水産	1727	神山鶏 骨付きももぶつ切り 300g 743円
703	★はれひめ 1kg 851円	豆腐・あげ類(内田安喜商店)		1728	神山鶏 ガラ(1羽) 248円
706	★はれひめB品 2kg 851円	1414	ひのくに地豆腐 木綿140g×2 168円	バター、マーガリン	
(2023年産米)		1415	ひのくに地豆腐 絹 140g×2 168円	2001	北海道バター(加塩)150g 402円
★ゆうきスター米		1418	木綿豆腐 400g 180円	2004	北海道バター(無塩)150g 431円
91	★玄米(2023年産) 30kg 17112円	1419	絹豆腐 350g 180円	2002	紅花ハイブラスマーガリン180g 346円
92	★玄米(2023年産) 10kg 6016円	1410	豆乳 500ml 335円	3333	よつ葉のスキムミルク150g 360円
93	★玄米(2023年産) 5kg 3065円	1408	大揚 1枚 158円	北村きのご園	
94	★玄米(2023年産) 1kg 629円	1409	きざみ揚げ 1袋 129円	3190	エリンギ 100g 135円
95	★白米(2023年産) 10kg 6962円	1411	寿シアゲ 20g×5枚 216円	3191	えのき 100g 113円
96	★白米(2023年産) 5kg 3692円	1412	生アゲ 50g×1枚 118円	海産物	
97	★白米(2023年産) 1kg 755円	1413	きぬ厚アゲ 220g 168円	2048	(いりこ)いわし煮干 国産 150g 572円
3092	★ゆうきスターの米ぬか 500g 162円	1417	手にぎりがんも 1枚 148円		

縦合計 ()

海産物		坂本製油の油(圧搾一番搾り)		麺類	
2048	(いりこ) いわし煮干 国産 150g 572円	3240	なたね油(大)1650g 2052円 坂本製油	3391	★乾うどん200g 291円 久保さんの小麦粉
2044	阿波屋だし 8g×30 1944円 松合食品	3241	なたね油(小)825g 1188円 坂本製油	3393	★徳用乾うどん200g×5袋 1426円
2018	おだし用かつお節粉末100g 598円	3242	なたねしらしめ油(大)1650g 2052円	3390	★そうめん200g 291円 久保さんの小麦粉
2019	おだし用混合節粉末100g 549円	3243	なたねしらしめ油(小)825g 1188円	3392	★徳用乾そうめん200g×5袋 1426円
2007	塩ワカメ500g 309円 冷蔵 天草本川海産	3244	胡麻油(大)1650g 3996円 坂本製油	3362	くず切り 100g 464円
2045	天然尻尻こんぶ 40g 605円	3245	胡麻油(中)660g 1944円 坂本製油	3365	国産はるさめ 100g 292円 金正食品
2022	花かつお削り 100g 442円 山川産	3246	胡麻油(小)273g 972円 坂本製油	3366	ロングパスタ(スパゲッティ)300g 416円
2023	かつおバック(3g×4)×2 391円 枕崎産	3247	紅花油 660g 1620円 坂本製油	3367	ショートパスタ(マカロニ)300g 416円
2024	とろろ昆布 40g 278円 北海道産	3249	山江村産えごま油 105g 2376円 堀内製油	3370	醤油らーめん3食 599円 創健社
2025	かんてん雪椿(フレーク7g) 199円	3278	有機EX-Vオリーブオイル250ml 1458円	3371	塩らーめん3食 599円 創健社
2027	干しサクラエビ 5g 562円 創健社	調味料(ソース、ドレッシング等)		3372	味噌らーめん3食 599円 創健社
2028	乾燥めかぶ 110g 453円 天草本川海産	3285	ゆずごしょう 40g 309円	3373	博多風らーめん3食 664円 創健社
2029	あおさ 25g 462円 天草本川海産	3286	練りからしチューブ49g 359円	3374	新) 四川風らーめん3食 713円 創健社
2031	天草芽ひじき27g 238円 天草本川海産	3287	生おろしわさびチューブ40g 411円	3368	長崎皿うどん 2食入り 356円 創健社
2047	乾燥わかめ 天然伊勢志摩産 8g 410円	3271	焼き肉のたれ 350g 617円 ヒカリ	3384	4食入さくらの焼きそば114g×4 799円
塩・砂糖		3265	ウスターソース360ml 421円ヒカリ	3325	のり佃煮(瓶)95g 400円 創健社
3213	はやさき水にがり 300cc 900円	3275	中濃ソース 300ml 443円 創健社	3304	しそワカメふりかけ(昆布入り)35g 371円
3218	小さな海・天日塩 中粒240g 508円	3276	濃口ソース 300ml 443円 創健社	3305	えびいりこふりかけ 40g 421円
3219	小さな海・釜炊き塩 小粒240g 508円	3280	オイスターソース 140g 427円	3326	ベニ花オイルのツナ缶 90g 486円
3214	豊穣塩500g 184円 オーストラリア天日塩	3266	トマトケチャップ(大)チューブ 500g 562円	3327	さば味付け缶 190g 454円 創健社
3215	豊穣塩5kg 1188円オーストラリア天日塩	3267	トマトケチャップ(小)瓶400g 463円	3328	いわし味付け缶 100g 400円 創健社
3210	はやさき天日塩 大粒500g 900円	3269	トマトピューレ320g 356円	3348	フリーズドライ味噌汁5食661円
3212	はやさき天日塩 小粒250g 850円	3277	有精卵マヨネーズ/チューブ300g 551円	3349	フリーズドライ味噌汁(ほうれん草キャベツ)5食661円
3216	詰替用・粗挽き塩胡椒150g 586円	3272	胡麻ドレッシング390ml 751円	料理酒	
3222	純黒糖粉(喜界島産) 250g 572円	小麦粉・雑穀・豆		3810	特選・料理用自然酒1800ml 3005円
3223	てんさい糖(北海道産) 650g 509円	3047	★ゆうきスター米粉(白米) 300g 482円	3811	特選・料理用自然酒720ml 1460円
3226	きび粗糖 500g 322円(種子島産)	3048	★ゆうきスター米粉(玄米) 300g 482円	オリジナル焼酎「いのちの雫」 ゆうきスター米使用(佐藤真実さん)	
松合食品のしょうゆ 他		3009	★小麦粉500g 345円 福岡県・久保さん(無農薬)	3803	★いのちの雫 原酒43度720ml 2750円
3235	九州丸大豆醤油(大)1.8L 1687円 松合	3011	★強力粉500g 345円 福岡県・久保さん(無農薬)	3805	★1箱いのちの雫原酒43度×12本 32156円
3236	九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合	3282	北海道産有機小豆・ムソー 200g 799円	3804	★いのちの雫 25度 720ml 1558円
3237	九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円	3294	国内産有機大豆 200g 454円 再開	3806	★1箱いのちの雫 25度×12本 18130円
3264	「くろ」つゆ 濃縮だし400ml 619円 松合	3296	国産有機黒豆(北海道)200g 675円	ワイン、自然酒	
3260	味の母(大)1.8L 2160円 味の醸造	3311	パン粉 国産小麦粉100%使用 150g 211円	3813	自然酒純米吟醸(小)720ml 1922円
3261	味の母(小)720ml 999円 味の醸造	3307	純白玉粉 150g 295円 秋田白玉	3815	自然酒純米原酒(小)720ml 1587円
3262	春夏秋冬うすいろだしの素1L 1253円	3309	片栗粉 200g 231円 桜井	3823	井筒ワイン 赤甘口720ml 1539円
3263	春夏秋冬だしの素 1L 1253円	3310	よしの本葛 55g 633円 富士食品	3824	井筒ワイン 白辛口720ml 1539円
カレー、シチュー		3292	国内産有機きな粉 120g 346円	3825	井筒ワイン ロゼ720ml 1686円
3341	アショカのカレー粉 100g 630円	3314	有機いりごま・白80g(エジプト産) 302円	3826	井筒ワイン メルロー辛口720ml 1939円
3344	中辛植物素材のカレーフレーク135g 486円	原料にこだわった 味噌		3826	井筒ワイン メルロー辛口720ml 1939円
3345	辛口植物素材のカレーフレーク135g 486円	3205	無農薬麦みそ2kg 1581円	3835	有機栽培フミアムビール(瓶) 330ml×12本 4092円
3343	甘口植物素材のカレーフレーク135g 486円	3204	無農薬玄米合わせみそ750g 1008円	3836	有機栽培フミアムビール(瓶) 1本 352円
3342	ハヤシルー115g×2 540円 日食	3201	麦みそ(久保さんの無農薬裸麦)750g 796円	9972	手土産ワイン用紙袋 ・1本用 84円
3347	コーンシチューフレーク180g 508円	3203	ハト麦みそ 650g 930円 内田物産 九州	9973	手土産ワイン用紙袋 ・2本用 157円
3346	植物素材のデミグラスソース135g 486円	3202	★米みそ(島川さんの無農薬米)750g 796円		

グループ名

組合員番号

組合員名

提出日

火コース 12/19

金コース 12/22

1月 野菜ミニケース予約注文書

すでにミニケースを登録されている方は、提出する必要はありません

No		注文数
13	野菜ミニケース (1月のみ予約)	

No		注文数
13	野菜ミニケース (1月以降も継続予約登録)	

月の途中で、野菜が足りないと思われた方は、小・普通ケースへの変更できます。定例注文書で希望のケースを選び、“ミニケースより変更”と必ず明記してください。その週のみの変更になります

火曜配送日	金曜配送日
6日(土)	6日(土)
10日(水)	12日
16日	19日
23日	26日
30日	

継続予約登録は、配送停止の連絡がない限り、自動的に毎週ミニケースが配送されます。

1月のケースに入る野菜(予定)

・大根 ・蓮根 ・人参 ・ごぼう ・里芋 ・からいも ・生姜
 ・かぶ ・白菜 ・キャベツ ・玉レタス ・リーフレタス ・小松菜
 ・山東菜 ・チンゲン菜 ・ほうれん草 ・深ネギ ・カリフラワー
 ・スティックブロッコリー ・生シイタケ など

生産者の野菜が定期的により多く出荷でき消費者も小家族でも、毎週無理をせず新鮮な野菜を取ることが出来るようにと、できたミニケースです。各家庭にあった、野菜ケースの継続的な利用をよろしくお願ひします。

ミニケースの約束事 (2019.4月より一部変更)

・一ヶ月単位の予約制で、毎週お届けとなります。

・原則として、この1ヶ月間はキャンセルできません。

※もしキャンセルされる場合は、1回につき200円のキャンセル料をいただきます。

※70歳以上又は1人所帯の方は毎週でなくても御利用いただけます。

・野菜メニューの中から約7~8種類、1550円前後をお届けする予定です。

・野菜の量目は普通ケースや小ケースと同じ量目で品数が少なくなります。

内容は葉物2~3束まで 根菜は同じものは1週おきが基本。

(2週続くこともあります)

No.1

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

提出日	火コース 12/19	金コース 12/22
-----	------------	------------

オーガニックバナナ 1ヶ月単位の予約注文



有機JAS認証を取得してあるオーガニックバナナです。
産地はエクアドル産です。

仕入発注の関係で1ヶ月単位での予約注文というかたちになります、毎週のご注文の受け付けはありませんのでご注意ください。

エクアドル産 スイートバレリー



程よい酸味とさわやかな甘みがあり、もっちりした食感が特徴のバナナです。

バナナの熟度が進むと酸味はコクに変わり、コクのある美味しいバナナとなります。

バナナの輸入時に植物検疫で病害虫が見つかった場合は、燻蒸処理が行われますが、燻蒸の有無は表示義務がないので見た目では判断ができません。有機栽培したバナナでも燻蒸処理をされると有機バナナとしては流通ができなくなります。有機JASマークがついた有機バナナは燻蒸処理もされていない証です。

商品No	商品名	火曜コースの方		金曜コースの方	
		配送日	注文数	配送日	注文数
976	有機バナナ 500g(3~4本)481円(込)	1/10(水)		1/12(金)	
		1/16(火)		1/19(金)	
		1/23(火)		1/26(金)	
		1/30(火)			

※入荷状況によっては予定していた産地のバナナがお届けできない事も予想されます。
その時はもう一つの産地のバナナをお届けさせていただきますので、ご承知おきください。

No.1

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

卵 1月予約注文書

提出日

火コース 12/19

配送日	商品No.	商品名	価格	予約数
6日 (土)	21	普通卵 5 k g	3,247	
	22	普通卵 3 k g	1,948	
	23	有精卵 3 k g	3,247	
	24	卵 10個パック	445	
	26	有精卵 6個パック	445	
10日 (水)	21	普通卵 5 k g	3,247	
	22	普通卵 3 k g	1,948	
	23	有精卵 3 k g	3,247	
	24	卵 10個パック	445	
	26	有精卵 6個パック	445	
16日	21	普通卵 5 k g	3,247	
	22	普通卵 3 k g	1,948	
	23	有精卵 3 k g	3,247	
	24	卵 10個パック	445	
	26	有精卵 6個パック	445	
23日	21	普通卵 5 k g	3,247	
	22	普通卵 3 k g	1,948	
	23	有精卵 3 k g	3,247	
	24	卵 10個パック	445	
	26	有精卵 6個パック	445	
30日	21	普通卵 5 k g	3,247	
	22	普通卵 3 k g	1,948	
	23	有精卵 3 k g	3,247	
	24	卵 10個パック	445	
	26	有精卵 6個パック	445	

有精卵 3 k g は数が足りないときは普通卵3 k g をお届けすることがあります。ご了承下さい。
 ※卵が不足した場合は予約・登録でご注文の方を優先してお届け致します。

No.1

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

卵 1月予約注文書

提出日

金コース 12/22

配送日	商品No.	商品名	価格	予約数
6日 (土)	21	普通卵 5 k g	3,247	
	22	普通卵 3 k g	1,948	
	23	有精卵 3 k g	3,247	
	24	卵 10個パック	445	
	26	有精卵 6個パック	445	
12日	21	普通卵 5 k g	3,247	
	22	普通卵 3 k g	1,948	
	23	有精卵 3 k g	3,247	
	24	卵 10個パック	445	
	26	有精卵 6個パック	445	
19日	21	普通卵 5 k g	3,247	
	22	普通卵 3 k g	1,948	
	23	有精卵 3 k g	3,247	
	24	卵 10個パック	445	
	26	有精卵 6個パック	445	
26日	21	普通卵 5 k g	3,247	
	22	普通卵 3 k g	1,948	
	23	有精卵 3 k g	3,247	
	24	卵 10個パック	445	
	26	有精卵 6個パック	445	
	21	普通卵 5 k g	3,247	
	22	普通卵 3 k g	1,948	
	23	有精卵 3 k g	3,247	
	24	卵 10個パック	445	
	26	有精卵 6個パック	445	

有精卵 3 k g は数が足りないときは普通卵 3 k g をお届けすることがあります。ご了承下さい。
 ※卵が不足した場合は予約・登録でご注文の方を優先してお届け致します。