

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	2/20		2/27

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	2/23		3/1



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。

新登場!

今週は「カレー特集」

第3世界ショップの月1商品の中からセール案内があります! 要チェック!

第3世界ショップから新登場! 「カレーの壺 本格旨辛ペースト」

大人気カレーの壺シリーズから、もっと本格旨辛な使い切りカレーペーストが登場! 刺激的な辛さと凝縮されたスパイス・ハーブ・香味野菜が具材の旨味を一層引き立てる“辛いけど旨い”現地の味をそのまま再現しました。手軽にチャレンジしていただける2~3人分の使い切りサイズです。この機会にぜひ、スリランカで食べるローカルの味をお家でお楽しみください。詳しくはカラーチラシを配布しています



5782 カルボルカレーペースト
80g (2~3人分) 335円 (税込)

5783 ジャフナカレーペースト
60g (2~3人分) 335円 (税込)

動物性原材料、化学調味料、添加物、小麦粉はすべて不使用。スパイスやハーブはできる限り農薬や化学肥料を使わず栽培されたものを使用し、安心安全な素材にこだわって作りました



「カルボルポークカレー」

深炒りスパイスの風味と刺激的な辛さが豚肉の甘みによく合います
(材料2~3人分) 豚肩ロース肉・400g 玉葱・1個 水・150ml
油・大さじ1 カルボルペースト・1袋 ターメリックパウダー・1袋

- ①豚肉を一口大に切り、ターメリックパウダー全量を馴染ませて10分間置いておく。玉ねぎを薄切りにする
 - ②フライパンに油を熱し中火で玉ねぎを炒め、しんなりしてきたら豚肉とカレーペーストを入れて3分間炒める。
 - ③水を入れて豚肉に火が通るまで煮込む。
- ※ターメリックパウダーは手が黄色く染まりやすいのでポリ袋の中で馴染ませるのがおすすめ
第3世界ショップホームページより

★裏表紙には「カルボルキーマカレー レシピ」を紹介しています

考える会自慢の豚肉「島川さんの元気豚」



- | | |
|--|--|
| 1014 ★元気豚ミンチ
200g 435円 (税込) 5円引 | 1015 ★元気豚ミンチセット
200g×2 850円 (税込) 10円引 |
| 1013 ★元気豚とんかつ用
300g 994円 (税込) 10円引 | 1299 (BS)合挽きミンチ
200g 558円 (税込) 10円引 |
| 1298 (BS)合挽きミンチセット
200g×2 1099円 (税込) 15円引 | |

定例注文書(A3)でご注文ください

植物素材のカレーフレーク(創健社)



- | |
|--|
| 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 |
| 3345 辛口 植物素材のカレーフレーク
135g 486円 (税込) 5円引 |

オリジナル焼酎「いのちの雫」予約注文

毎年ご好評をいただいております考える会オリジナル焼酎「いのちの雫」。昨年に引き続き2023年産ゆうきスターで現在仕込み中です! 今回もたくさんの予約注文のご利用をお願いいたします

- ・今回で12回目の仕込みとなった「いのちの雫」贈り物にも大変喜ばれているようです!
- ・今年度の原料米は佐藤真実さん(山都町)の「くまさんの輝き」を100%使用しています!

特別注文書(A4)でご注文ください(お届け/4月中下旬頃)

新登場!

- | | | |
|--|--|---|
| 3801 いのちの雫 原酒43度
720ml 通常2750円→2640円 (税込) | 3802 いのちの雫 25度
720ml 通常1558円→1448円 (税込) | 3807 いのちの雫 25度 1升瓶
1800ml 3597円 (税込) |
|--|--|---|





- ☺ 朝から野菜の出荷に益城に向かいますが網田とは寒さが違い過ぎてビックリします！油断して薄着は危険です！他の生産者の野菜を見ると寒痛みが見られて厳しい生産現場の状況を感じます。この時期は暖かい網田に住んでる事をありがたく思っております。そんなポカポカな網田ではスナッフエンドウやサラたまの草取りをやっておりますが間に合っておらずらっきょうとニンニクまで行けるのか？自分を信用できておりません！組合員の皆さんがもし良ければ天草に観光のついでにでも網田によって草をとりに来ていただけるとありがたいです！

..2/6 網田町・本田泰晴..

- ☺ 2/2仕分け当番です。今日は暖かく上着を脱いででの作業でした。米農家は今の時期は作業が少なく、今ピザ釜を作って遊んでいます。もうすぐ完成です。水田視察の時にはごちそうしますよ！

..2/2 阿蘇市・下田房雄..

- ☺ 早いもので2月に入り、周りの梅の花なども早い所は咲いてきています。春に向けて準備など頑張っていかなければなりません。出荷する野菜は少なくなり、さみしくなりましたが、春に向けて準備していきたいと思います。

..2/6 御船町・石脇祐介..



生産者だより(2/2 ラインメッセージより)

こんにちは、KIKI MARKET GARDEN山本です 🧑🧑

先週は、畑にも雪がたくさん降りました ✨

手ですくってみたら草の上に積もった雪がなんときれいで ✨ 転がしたらどんどん大きくなっていて、思いがけず雪だるまができました 🌨️ ✨ (写真撮り忘れちゃった 😞)

雪ってこんなに楽しいんですね 😊 ✨

とお気楽なわたしの一方、葉物野菜にかけたビニールトンネルが、積もった雪の重みで潰されないようにと、夫は雪落として一仕事でした ✨

寒波はやはり、寒さで野菜がやられないかなどと心配事も多いですね。

でも寒さがないと、冬を超えて育つ野菜の成長にも影響があるような気がするので、寒いとホッとする気持ちもあります。

今季よくできたネギの収穫があと少しで終わりそうです。島川さんの元気豚と、白菜とネギたっぷりのなべを何度もしました ✨

ぼちぼちですが、夏野菜に向けての苗作りも始まります。

今年も販売用の夏野菜の苗を育てる予定です 🌱 今年は野菜作りチャレンジしてみようかな？と心の準備されてくださいね 🍷 🍷



配送者だより



- ◇ 皆さんおはようございます。こんにちは。私事ですが、1/31に健康診断を受けて来ました。昨年の健康診断では体重が大幅に増えた影響か、色々と数値が悪かったのですが、今年は一昨年の体重まで戻し、毎日トマトジュースを飲み、脂の多い肉を控え、発酵食品をたくさん食べ、甘いジュースを絶ち、準備万端で挑んで来ました！診察頂いた先生からは「これだけ頑張ったなら、きっといい結果が出ますよ！」と太鼓判を頂きました。2週間位で結果が届くみたいですので、今から楽しみです！

..2/6 A3・A4コース 立川星彦..

- ◇ こんにちは。配送担当の村上です。早いもので、もう年明けから1ヶ月がたち、2月に入っています。暦の上では立春を過ぎ、春と呼ばれますが、まだまだ暖かくなるには遠く、特に朝は冷え込みます。皆様もご注意ください。今年は暖冬とのことで(あまり実感はありませんが)、葉物が例年に比べて少ないとのこと。皆様にはご不便をおかけしていますが、ご了承下さい。

..2/6 A1コース 村上 卓..

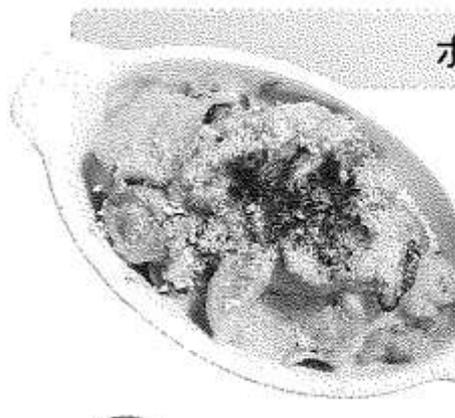
ホワイトソースを使わない 里芋のグラタン

材料 (2人分)

里芋中4個 鶏もも肉100g
塩・コショウ各少々 タマネギ100g シイタケ4枚
オリーブオイル大さじ1 豆乳2カップ みそ小さじ1
パン粉適量

作り方

1. 里芋は蒸して皮を除き、1cm厚さに切る。鶏肉は一口大に切って塩、コショウし、タマネギ、シイタケは薄切りにする。
2. フライパンにオリーブオイルを引いて鶏肉を焼き、タマネギ、シイタケを加えて炒める。
3. 豆乳、みそ、里芋を加えて約5分煮、耐熱皿に入れてパン粉を振り、オーブンなどで焼き色を付ける。



野菜・果物だより

10月頃に雨が極端に少なかった影響で1月から2月にかけて収穫する野菜の生育が遅れてしまった事と、12月の寒波の影響で野菜がダメージを受けてしまった事により、葉野菜を中心に生産地は厳しい状況になっています。例年に比べると少し品目の少ない野菜ケースのお届けが続いていますが、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



「キャベツ」

冬越ししたキャベツは寒さに何度もあたって甘味が増してきます。

生食はもちろん、様々な料理でお楽しみください。

低温の影響で中が黒く傷んでいる場合があります。もし傷んでいた物が届いた時は、お手数ですが事務局までご連絡ください。

キャベツには、春と冬に出まわる2種類があります。春キャベツは、緑が濃く葉がやわらかいものが良質で、冬ものは重くしっかりしたものがベスト。特有の成分にキャベジン(別名にもつビタミンU)があり、胃壁の粘膜を丈夫にし、炎症や潰瘍を予防してくれます。ビタミンCも豊富で、とくに芯の周辺に多いので、さまざまに工夫して、なるべく芯まで丸ごと食べましょう。

「大谷ゆみこ著 野菜だけ?」より

「キャベツの簡単炒め」

「材料」 キャベツ 油あげ 生姜 醤油 油

- ① キャベツは太い千切り、油揚げは短冊切りする。
生姜はおろしておく。
- ② 熱したフライパンに油を入れ、キャベツ、油揚げを入れてシャキッと炒める。
- ③ おろし生姜をふり入れ、醤油をまわしかけてすぐ止める。
※炒め過ぎないこと。

「親子キャベツ」

「材料」 キャベツ 鶏肉 卵 だし汁 みりん 醤油 塩

- ① キャベツをざく切りにし、鶏肉は削ぎ切りする。
- ② だし汁、みりん、醤油、塩で鶏肉を煮て、キャベツを加えて溶き卵を流し入れ、卵とじにする。

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



連載 34

おいしい



管理栄養士 野口節子

整腸作用だけではないゴボウ むくみ、貧血など薬効がいっぱい

ゴボウは日本人にとってなじみのある野菜のひとつです。この根を食用としているのは日本だけということですが、根だけでなく若い葉のところは刻んで、草もちのヨモギのようにして食べてもおいしいです。

ゴボウは皮にうま味があるので、皮つきのまま、煮込んだり炒めたりしてください。必ず泥付きのものを求めましょう。漂白したものや千切りパックになっているものは、風味も薬効も落ちます。

ゴボウに含まれるイヌリンは、腎臓の動きを助けるので利尿剤として古くから使われていました。また、アルギニンという物質も含まれていて、性ホルモン分泌を助け、強精効果があり、力を増し、脳育の助けにもなります。ゴボウの繊維は腸を刺激し

て消化、整腸、老廃物を流すという働きもあります。

●ゴボウの民間療法

自然療法では、すりおろしたゴボウのしぼり汁を飲むと、虫垂炎が治ってしまうといわれています。これは、腸内の異常発酵を抑える効果があるため、ひどい腹痛もケロリと治ってしまうのです。

また風邪の妙薬ともされ、すりおろしたゴボウに、熱湯を加え、みそを入れて飲みます。保温効果もあって冷え性にも効きます。

タンのひどいときには、ゴボウのしぼり汁を飲むとよく、毒虫に刺されたときにもしぼり汁を付けるとよいです。

そのほかにも、便秘、発汗、むくみ、貧血の解消、利尿、解毒などさまざまな働きがあります。

このように、自然の食物はその中にすばらしい力を宿して、人間の健康のためにその力を惜しみなく与えてくれているのです。(終)

～行事予定～

・御船ブロック会&料理教室 : 2月23日(金・祝)10:00~1NPO法人「生活と教育」家庭科室

・お家でソーセージを作れるようになろうぜ! : 2月24日(土)9:00~高山農園 畑・作業場

・壺川・清水・三軒町合同ブロック会 : 3月6日(水)10:00~清水公民館(調理実習室)



カレー特集！

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
1014	★元気豚ミンチ	200g	435円	→ 5円引
1015	★元気豚ミンチセット	200g×2	850円	→ 10円引
1013	★元気豚とんかつ用	300g	910円	→ 10円引
3190	エリンギ	100g	135円	→ 5円引

3191	えのき	100g	113円	→ 5円引
3341	アショカのカレー粉	100g	630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	540円	→ 5円引

◆特注品 第三世界ショップより

5703	カレーの壺ココナッツミルク	200ml	346円	→ 48円引
5708	カレーの壺チャツネ	260g	626円	→ 119円引
5763	レトルト・カレーの壺チキンカレー	180g	497円	→ 45円引

5764	レトルト・カレーの壺ポークカレー	180g	497円	→ 22円引
5875	レトルト・カレーの壺ひよこ豆カレー	180g	497円	→ 22円引
5995	レトルト・カレーの壺キーマカレー	180g	497円	→ 45円引

今週のスポット品

ムッキーちゃんセール！



柑橘系の皮むきが手を汚さず、簡単にできる便利な皮むき器です。みかん・ハッサク・文旦・甘夏まで色々使える優れものです。薄皮もワンタッチでカットできるので、食べやすい状態でいただくことができます。また、牛乳パック等などにもお使いいただくことができます。

4062 ムッキーちゃん 1個 488円 → 5円引

商品についてのお知らせ

◆3月(次週・10号)より値上げ

3278	有機EX-Vオリーブオイル	250ml	1458円	→ 1728円
3503	★高丸さんの玄米ぼんせんべい	8枚	342円	→ 381円

◆第三世界ショップ「チャイパック」再開

原材料のナツメグが有機栽培のものが入手困難となり、慣行栽培のナツメグに変更となりました。

今週の特注品

..3/5..8届け..

☆オリジナル焼酎「いのちの雫」予約注文

生産者の無農薬米を原料に、人吉の那須酒造さんが、昔ながらの製法で心を込めて製造してくれた焼酎です。年に1度の予約注文ですので、沢山のご利用をお願いします。

☆蒼龍葡萄酒ベリー-A初しぼりワイン

山梨県産「マスカット・ベリー-A」葡萄を使用し、酸化防止剤無添加にて醸造した、爽やかな酸味と渋味のバランスが良いワインです。

☆第三世界ショップ・地球食「カレー・紅茶・ナッツ類」

月1回

考える会はもの作りや買い物を通して、地球環境や子どもたちの未来のためにできることをするという意味で、第三世界ショップに賛同しています。

☆オーサワジャパン「冷蔵品カタログ」

月1回

オーサワジャパンが厳選したおすすめ冷蔵品特集です。ベジ生ラーメンシリーズお試しください！

☆3月ミニケース予約

ミニケースは少人数家族向けで、品数7~8品、価格1550円前後になっています。予約注文で1ヶ月毎週利用が基本です。小ケース・普通ケースへの変更もできます。

カルポル キーマカレー

“あつという間”に本格スリランカカレーがが作れる『カレーの壺ペースト』に、パンチの効いた本場の辛さ『カレーの壺 本格旨辛ペースト』が新登場！



材料(2~3人分)
豚ひき肉 300g
たまねぎ 1個
油 大さじ1
カレーの壺本格旨辛 カルポル 1袋
ターメリックパウダー(付属品) 1袋

作り方

- 1.豚ひき肉にターメリックパウダーをなじませ、10分おく。たまねぎをみじん切りにする。
- 2.フライパンに油を熱し、中火でたまねぎが半透明になるまで炒める。豚ひき肉とカレーペーストを入れて豚ひき肉に火が通るまで炒める。※ターメリックパウダーは手が黄色く染まりやすいので、ポリ袋の中で馴染ませるのがおすすめです。

♥私のお気に入り商品

..お石灰さんより..

先日、しごお屋を食べるとき、今すぐカレー食べたいと非常食用の第三世界ショップのレトルトチキンカレーいただきました。あつという間にカレー気分。スパイス香るおいしいカレーでした。

チキンカレー(辛口)



辛口タイプ。平飼鶏に玉ねぎとココナッツミルクをあわせ、パンチのあるスパイスで仕上げました。溶けた玉ねぎとココナッツミルクの甘みと、後引く辛さがくせになります。

※カレーリーフや、粒々のマスタード(シード)が入っていますが、そのままお召し上がりいただけます。

考える会 掲示板

☆組合員名 (平丸 えり)

御領ブロックの逆援農ランチ会を行いました。

(逆援農とは、生産者さんをブロックに招いて交流する事です。)

佐藤昭人さん、裕子さんと高山健やかさん、陽子さんと御領(おん)の人たちとワイワイ♪

楽しかったです!! 参加された皆様ありがとうございました♡

話の中で良い情報をゲットしたのでシェアします。

★ したしたはにTば、たにゴボウ... 捨てな...! しょうゆなどで味つけて素揚げ^{揚げ}の片栗粉つけて揚げる。

★ 昭人さんのごぼう茶(乾燥がぼう)... 水につけておいて、そのままみそ汁のダシとして使うといい。

や、こみまーす!!

☆組合員名 (森 友子)

根菜類 葉物 どれも美味ですネ

煮込み、炊き どれも はんの料理に使って

味 満足 します

御領(おん)の野菜遠だなあと... 採っていただきます

暑い時も寒い時も大変な作業です(汗)

がんばれ!!



'24.2.13.16

御領ロック
運営委員会

御領ロック

料理交流会の
お知らせ~♪

おいしいものをみんなで作って、
食べて、おしゃべりしよー!!

 2024年3月9日(土) 10:00-14:00
託麻公民館にて

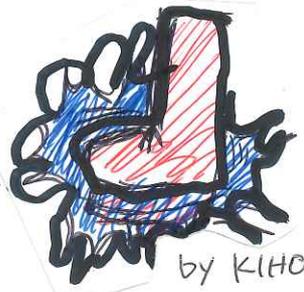
Menu・高山健也シェフによる肉まん

- ・子どもたち!!! バンニングあめ&フルーツあめ
- ・坦々スープ (お野菜は~3割!!!)

 持ち物 (エプロン  参加費

- ・三角巾
- ・タオル

(大人 1,000yen
子供 300yen)



何かありましたら、マエタツ子 090-5029-3577

キリと()

御領ロック会申し込み書

2/20(火)・23(金)×2回

氏名	子供 年齢	連絡先

2024年 9-①

配送日

火コース 2/27

金コース 3/1

注文書回収

火コース 2/20
金コース 2/23

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		2023年産★ゆうきスター米		★高山さんのオリジナル加工品		●神山鶏 冷凍		松下かまぼこ(天草)の練り製品		塩・砂糖	
○みんなで生産者の生産活動を支援しよう！		91	★玄米(2023年産) 30kg 17112円	3178	★ハラペーニョビクルス 90ml 488円 冷蔵	1715	神山鶏 もも 270g 701円	1430	地魚かまぼこ(天領) 140g 748円	3213	はやさき水にがり 300cc 900円
11	農産物ケース 普通	92	★玄米(2023年産) 10kg 6016円	3179	★レッド辛味ソース 80ml 740円 冷蔵	1716	神山鶏 むね 210g 415円	1431	ちくわ 50g×3 370円	3218	小さな海・天日塩 中粒240g 508円
12	農産物ケース 小	93	★玄米(2023年産) 5kg 3065円	3172	★simpleコチュジャン 120g 517円 冷蔵	1717	神山鶏 ささみ 578円	1432	ヤサイチギリ天 150g 370円	3219	小さな海・釜炊き塩 小粒240g 508円
NonGMO飼料を与えています ★高丸さん、吉田さんの卵		94	★玄米(2023年産) 1kg 629円	3173	★麴だけでつくった甘酒 300g 592円 冷蔵	1718	神山鶏 平肝(レバー) 250g 489円	1433	地魚(ジャコ)丸天50g×3 375円	3214	豊穰塩500g 184円 オ-ストラ7天日
25	★卵パック 10個 445円	95	★白米(2023年産) 10kg 6962円	3174	★塩こうじ 230g 592円 冷蔵	1719	神山鶏 砂肝 250g 489円	1434	ごぼう丸天 50g×3 375円	3215	豊穰塩5kg 1188円オ-ストラ7天日塩
27	★有精卵 6個 445円	96	★白米(2023年産) 5kg 3692円	3090	★高山さんの煎り落花生 75g 400円	1720	神山鶏 手羽先 250g 537円	1435	野菜丸天 50g×3 375円	3210	はやさき天日塩 大粒500g 900円
★特注野菜		97	★白米(2023年産) 1kg 755円	3171	★高山さんの トマトの水煮 900ml 1480円	1721	神山鶏 手羽元 300g 511円	1436	イカ下足丸天 50g×3 375円	3212	はやさき天日塩 小粒250g 850円
※B品は小さい物や大きすぎる物、割れ、キズ有などいろいろな物が入ります。		3092	★ゆうきスターの米ぬか 500g 162円			1722	神山鶏 手羽中 250g 552円	1437	たこ丸天 50g×3 375円	3216	詰替用・粗挽き塩胡椒150g 586円
※B品が不足した時はA品をお届けします		考える会オリジナル もち米、雑穀		★本田泰晴さんのオリジナル商品		1723	神山鶏 ミンチ 200g 547円	★ニンニクの芽ペースト(いなかもん倶楽部)		3222	純黒糖粉(喜界島産) 250g 572円
※▲の野菜は欠品の可能性があります		3012	★押し麦 500g 539円 福岡・久保さん	3183	★花ソルト 24g 813円 限定	1724	神山鶏からあげセット(モ、ム) 300g 731円	3167	★ニンニクの芽ペースト(小) 90g 517円	3223	てんさい糖(北海道産) 650g 509円
		3062	★島川さんの黒米 150g 339円 おすすめ	3184	★一味とうがらし グリーン 15g 740円 限定	1725	神山鶏 骨付きモ 2本(600g)	3166	★ニンニクの芽ペースト(大) 180g 842円	3226	きび粗糖 500g 322円(種子島産)
		3052	★もち米(白米)1kg 792円 2023年度産	3115	★乾燥レンコン 25g 370円 限定5	1727	神山鶏 骨付きももぶつ切り 300g 743円	冷凍 おもち 限定商品			
		3053	★もち米(玄米)1kg 720円 2023年度産	★ゆうきスターの米麴(高丸さん・高山さん)		1728	神山鶏 ガラ(1羽) 248円	3151	★白小もち(冷凍) 700g 1389円 限定	黒こしょう 第三世界ショップ	
101	★大根 1本 171円	★ゆうきスターの米めん		3168	★ゆうきスター米の米麴(冷凍) 200g 359円	麦の穂のパン		海産品 冷凍		3227	黒胡椒(粒) カレ-の壺ペ ッパ -20g 389円
114	★じゃが芋 1kg 430円	3397	★焙煎玄米めん(太麺)100g 324円	3165	★ゆうきスター米の米麴(冷凍) 500g 814円	豆腐・あげ類(内田安喜商店)		2101	開きアジ 2枚 450円 丸正水産	3228	黒胡椒(粗挽き) カレ-の壺ペ ッパ -20g 389円
117	★じゃが芋 B品 2kg 430円	3396	★白米めん 100g 324円	★下田さんのオリジナル商品		1414	ひのくに地豆腐 木綿140g×2 168円	2102	塩サバ 2~3枚 540円 丸正水産	松合食品のしょうゆ 他	
127	玉ねぎ(北海道) 800g 351円	3162	★高菜ラー油 100g 592円	1415	ひのくに地豆腐 絹 140g×2 168円	1511	ロールパン 6個 528円	2103	丸干し 350g前後 499円 丸正水産	3235	九州丸大豆醤油(大)1.8L 1687円 松合
131	★人参 500g 203円	森ノリノ(菊池)の農園納豆		1418	木綿豆腐 400g 180円	1512	全粒いちじくパン 2個 461円	2105	ちりめんじゃこ 100g 810円 丸正水産 再開	3236	九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合
134	★人参B品 800g 203円	1420	板納豆 海想う 80g 301円	1419	絹豆腐 350g 180円	1518	あんパン 2個 461円	海産物		3237	九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円
146	★里いも 1kg 511円	1421	パック納豆 海想う 40g×2 301円	1410	豆乳 500ml 335円	1517	カスタードクリームパン 2個 417円	2048	(いりこ)いわし煮干 国産 150g 572円	3259	たまごソーダ 150ml 314円 松合
147	★里いも B品 2kg 511円	1422	中粒納豆 山笑う 40g×2 320円	1408	大揚 1枚 158円	1522	シナモンロール 2個 307円	2044	阿波屋だし 8g×30 1944円 松合食品	3264	「くろ」つゆ 濃縮だし400ml 619円 松合
151	★からいも 1kg 407円	北村きのご園(鳥取)		1409	きざみ揚げ 1袋 129円	1540	塩バターロール 3個 362円	2018	おだし用かつお節粉末100g 598円	3289	まるやか旨酢タレ400ml 589円
152	★からいも B品 2kg 407円	3190	エリンギ 100g 135円 5円引	1411	寿シアゲ 20g×5枚 216円	NonGMO飼料を与えています 木次乳業(鳥根)の乳製品		2019	おだし用混合節粉末100g 549円	3260	味の母(大)1.8L 2160円 味の-醸造
156	★紫からいも 1kg 407円	3191	えのき 100g 113円 5円引	1412	生アゲ 50g×1枚 118円	1451	バスチャライズ牛乳 1L 459円	2007	塩ワカメ500g 309円 冷蔵 天草本川海産	3261	味の母(小) 720ml 999円 味の-醸造
163	★ごぼう 200g 171円	★島川さんの元気豚 冷凍		1413	きぬ厚アゲ 220g 168円	1452	フランスイス牛乳 500ml 254円	2022	花かつお削り 100g 442円 山川産	3262	春夏秋冬うすいろだしの素1L 1253円
165	★レンコン 400g 341円	1001	★元気豚ミックスライス250g×2 1241円在庫多	1417	手にぎりがんも 1枚 148円	1453	ミルクコーヒー 1L 340円	2023	かつおパック(3g×4)×2 391円 枕崎産	原料にこだわった 味噌	
179	★菊芋 500g 474円	1018	★元気豚ミックスライス徳用250g×4 2411円在庫多	ブラウンスイス牛肉		1454	ミルクコーヒー 500ml 194円	2024	とろろ昆布 40g 278円 北海道産	3205	無農薬麦みそ2kg 1581円
180	★生姜 150g 235円	1002	★元気豚バラスライス250g×2 1131円限定	1294	(BS)牛赤身スライス 200g 767円	1455	ブレーンヨーグルト400ml 345円	2025	かんてん雪椿(フレーク7g) 199円	3204	無農薬玄米合わせみそ750g 1008円
181	★生姜(徳用) 500g 761円	1005	★元気豚モモしゃぶ用250g 667円	1288	(BS)牛ミンチ 200g 707円	1456	奥出雲ヨーグルト90g×2 281円	2027	干しサクラエビ 5g 562円 創健社	3201	麦みそ(久保さんの無農薬裸麦)750g 796円
237	★深ネギ 200g 141円	1006	★元気豚肩ロースしゃぶ用250g 707円	1289	(BS)牛ミンチ 200g×2 1394円	1459	美楽ヨーグルト 90g 151円	2028	乾燥めかぶ 110g 453円 天草本川海産	3203	ハト麦みそ 650g 930円 内田物産 九州
250	★パセリ 30g 226円	1007	★元気豚ミンチ 200g 435円在庫多5円引	1299	(BS)合挽きミンチ 200g 558円 10円引	1465	赤玉チーズ 180g 1091円	2029	あおさ 25g 462円 天草本川海産	3202	★米みそ(島川さんの無農薬米)750g 796円
262	★ピワの生葉 10枚 207円	1014	★元気豚ミンチセット 200g 850円在庫多10円引	1298	(BS)合挽きミンチセット 200g×2 1099円 15円引	1466	カマンベールチーズ120g 1037円	2031	国産芽ひじき20g 238円 天草本川海産	油(庄津一番搾り)	
301	★キャベツ 1玉 259円	1015	★元気豚モモブロック500g 1178円	★島川さんウィンナー(試作)再開 冷凍		1467	プロボローネチーズ380g 2052円	2047	乾燥わかめ 天然伊勢志摩産 8g 410円	3240	なたね油(大)1650g 2052円 坂本製油
612	★ネーブル 1kg 511円	1008	★元気豚バラブロック500g 1130円 限定	1080	★ロースハムスライス 100g 577円 休	1468	プロボローネピッコロ100g 583円	お酢 他		3241	なたね油(小)825g 1188円 坂本製油
614	★ネーブルB品 2kg 511円	1009	★元気豚肩ロースブロック500g 1350円限定	1081	★ロースハムスライスセット 100g×2 1132円 休	1469	モッツアレラチーズ100g 518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
644	★レモン 300g 287円	1013	★元気豚とんかつ用300g 3枚 910円 10円引	1082	★バラベーコンスライス 100g 577円	1471	ナチュラルスナッカー70g 508円	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
670	★パルル柑 1kg 430円 ▲	1010	★元気豚ロース生姜焼き用300g 910円	1083	★バラベーコンブロック 200g 1153円 限定 休	1476	牧場のカスタードプリン100ml×2 475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
680	★ハッサク 1kg 259円	1026	★元気豚ローススライス 250g 748円	1084	★シヨルダーベーコンスライス 100g 577円	1474	ミルクのプリン 80g×2 281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
679	★ハッサクB品 2kg 259円	1012	★元気豚ヒレ 300g 1266円	1085	★粗挽きフランクフルト 3本(180g) 1038円	★元気豚の加工品 冷凍		3256	りんご酢 600ml 870円 日食	3246	胡麻油(小)273g 972円 坂本製油
竹嶋さん(青森)のりんご		1019	★骨付きバラ肉(カット)500g 911円 おすすめ	1086	★ちっちゃなウィンナー 約14本(200g) 1153円	1311	★元気豚しゆーまい30g×6 691円	3258	ゆずポン酢 300ml 653円 丸島醤油	3247	紅花油 660g 1620円 坂本製油
919	王林 3玉 862円	1011	★元気豚軟骨 300g 355円 数量限定	1087	★粗挽きウィンナー 5本(110g) 634円 限定	1313	★元気豚肉まん 75g×2 427円 人気商品	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
924	サンふじ 3玉 924円	1088	★粗挽きウィンナーセット 5本×2(110g×2) 1241円 限定	1314	★元気豚ハンバーグ120g×2 718円 限定	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 ()

記入は赤など目立つ色をお願いします

バター、マーガリン		カレー、シチュー		お茶、紅茶、コーヒーなど お茶		お米手土産用 ゆうきスター2023年米		限定!!内野家uchipac 日本のお惣菜		日用雑貨		
2001	北海道バター(加塩)150g 427円	3341	アショカのカレー粉 100g 630円 5円引	3711	★久保さんの麦茶500g551円	休	89	★手土産白米5kg 4018円(紙袋)	3405	国産千切り大根の含め煮 120g 432円	4059	トレットパハ 太穴芯無6ロール 556円
2004	北海道バター(無塩)150g 460円	3344	中辛植物素材のカレ-フレ-ク135g 486円 5円引	3712	★昭人さんのごぼう茶50g 662円		90	★手土産白米2kg 1834円(紙袋)			4061	無漂白コーヒーフィルター2~4人用100枚 611円
2002	紅花ハイプラスマーガリン180g443円	3345	辛口植物素材のカレ-フレ-ク135g 486円 5円引	3710	★古庄さんのハブ茶(生)500g720円		98	★手土産玄米5kg 3389円(紙袋)	洗濯、台所用、食器洗い、掃除用洗剤		4073	ホジッェン ダストバック4枚 1210円
3333	よつ葉のスキムミルク150g 360円	3343	甘口植物素材のカレ-フレ-ク135g 486円 5円引	3715	ハト麦茶 400g 550円 かぬま		99	★手土産玄米2kg 1582円(紙袋)	4001	ハ-ブの香り液体石けん800ml 1022円	4069	天然蚊取り線香「mone」10巻 462円
農産加工品		3342	ハヤシルー115g×2 540円 日食 10円引	3721	下田さんの釜炒り茶90g540円		会オリジナルお菓子(大人気!!)		4002	詰替・ハ-ブの香り液体石けん2kg2043円	4070	菊花せんこう(6時間用)30巻1137円
3117	★昭人さんの干し椎茸70g 764円	3347	コーンシチューフレ-ク180g508円	3728	下田さんの釜炒り茶ティ-パッ2g×15 648円		3503	★高丸さんの玄米ぼんせんべい8枚342円	4003	ハ-ブの香り粉石けん1.8kg1225円	4071	くすの木しようのう10g×8包 1727円 限定 休
3118	★昭人さんの干し椎茸(スライ)70g636円 限定	3346	植物素材のデミグラスソース120g486円	3722	下田さんの釜炒り粉末茶50g540円		創健社のお菓子		4006	クリーン食器洗い乾燥機専用洗浄剤500g 550円	4072	くすの木せんこう14cm×230前後1034円
3119	★昭人さんの干し椎茸(小葉)50g497円	梅肉エキス、ハチミツ、ジャム		3725	下田さんの冷茶 7g×15 540円		3544	黒こしょうおかき 70g 400円	4007	アルカリウオッシュ500g398円地の塩	4062	ムッキーちゃん 1個 488円 5円引
3124	胡参竹水煮たけのこ120g 363円	3318	梅エキス・粒 90g 2931円	3701	紅茶(藤本製茶)3g×10 540円		3523	百年はちみつのど飴 51g 540円 限定18 休	4013	アルカリウオッシュL(香料入)600g583円	4057	オーガニック化粧用コットン8×10g 48枚 493円
3193	(板)有機生いもこんにやく250g248円	3317	梅肉エキス(小)90g4395円 梅丹本舗	3702	紅茶ア-ルグレイ(藤本製茶)3g×10 702円		マルシマのお菓子		4008	クエン酸 300g 495円 地の塩	酒類 20歳未満の飲酒は法律で禁止されています	
3127	有機生いも糸こんにやく250g268円	3224	県産ハチミツ(大)1kg 4372円	3703	岳間茶/蒸し茶(藤本製茶)200g1080円		3558	ひねくれきなこ 96g 313円	4011	くまモンのお掃除重層 600g 330円	料理酒	
3134	きくらげ(熊本産)20g 500円	3225	県産ハチミツ(小)600g 2957円	3704	岳間茶得用くき茶(藤本製茶)300g756円		サンコーのお菓子		4010	ウオッシュ・ウオッシュ液体石けん(無香料)2L 1650円	3810	特選・料理用自然酒1800ml 3005円
3301	にがり凍み豆腐(国産有機丸大豆)48g 391円	3320	マーマレード 200g 497円	3737	しょうが湯 20g×5 268円 マルシマ		3508	アーモンドチョコ 55g 454円	4029	ミセル固形石けん5個 537円 白井油脂	3811	特選・料理用自然酒720ml 1460円
3302	もち麩 25g 292円 田辺麩店	3321	ピーナツクリーンム150g 518円 創健社	3738	花梨はちみつしょうが湯12g×5 380円		3540	有機栽培コーヒーゼリー 110g 292円	手洗い、浴用、洗顔、シャンプー		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)	
3303	車麩 大6枚 298円 マルヨネ	3279	メ-ブルシロップ 250ml 1490円	3739	たんぼぼコーヒー150g1481円 杉食		3510	クリームソフトクッキー(アップル風味)95g 389円	4021	泡ハンドソープ 300ml 1022円		
調味料(ソース、ドレッシング等)		宮崎県産 国産ごま(無農薬)		3729	パロ・ブランココ-ヒー粉 200g 972円		3511	ひじきスティック 110g 324円	4022	詰替・泡ハンドソープ 250ml 664円		
3285	ゆずごしょう 40g 309円	3335	煎り黒ごま(宮崎)30g 459円	3732	有機インスタントコ-ヒー(瓶入)100g 1474円		3542	野菜スティック 110g 324円	4023	無添加石けん 135g 316円 白井油脂		
3286	練りからしチューブ49g 389円	3336	煎り金ごま(宮崎)30g 459円	3733	有機インスタントコ-ヒー(詰替)80g 1230円		3548	ミレービスケット 165g 346円	4024	よもぎ石けん100g×4 1047円 地の塩		
3287	生おろしわさびチューブ40g443円	3337	すり黒ごま(宮崎)30g 467円	3735	こんぶ茶 80g 697円 健康フーズ		3520	小倉ようかん 58g 173円	4025	フラワーガーデンC 85g×3 660円 地の塩 新規格	3803	★いのちの雫 原酒43度720ml 2750円
3271	焼き肉のたれ 350g 617円 ヒカリ	3338	すり金ごま(宮崎)30g 467円	光食品のジュース類			3552	アーモンドキャラメル 165g 378円	4026	炭石けん 100g 823円 地の塩	3804	★いのちの雫 25度 720ml 1558円
3265	ウスターソース360ml 421円ヒカリ	★考える会オリジナル乾麺		3745	人参ジュース160g×3缶599円 ひかり無農薬原料		3535	ポテトチップス(しお味)58g216円	4030	ちのしおべ-泡の全身ソ-フ 330ml 913円 限定	3806	★1箱いのちの雫 25度×12本 18130円
3275	中濃ソース 300ml 497円 創健社	3391	★乾うどん200g291円 久保さんの小麦粉	3746	1箱人参ジュース160g×30缶5814円 無農薬原料		3557	ミルクスティック 100g 324円	4031	詰替・ちのしおべ-泡の全身ソ-フ 280ml 495円	ワイン、自然酒	
3276	濃口ソース 300ml 497円 創健社	3393	★徳用乾うどん200g×5袋 1426円	3764	国産有機トマトジュース160g×3缶 551円		3514	のりのり揚げ餅 40g 238円	4020	デンシーハミガキ 80g 506円 ムソー	3813	自然酒純米吟醸(小)720ml 1922円
3280	オイスターソース 140g 471円	3390	★そうめん200g291円 久保さんの小麦粉	3765	国産有機トマトジュース 30缶 5343円		3517	スイートポリコーン 85g 216円	4035	炭シャンプー 390ml 918円 地の塩	3823	井筒ワイン 赤甘口720ml 1539円
3266	トマトケチャップ(大)チューブ 500g562円	3392	★徳用乾そうめん200g×5袋 1426円	3766	有機野菜飲むならこれ190g×3缶583円		3518	牛乳かりんとう 100g 270円	4036	詰替・炭シャンプー 350ml 572円 地の塩	3824	井筒ワイン 白辛口720ml 1539円
3267	トマトケチャップ(小)瓶400g463円	麺類		3762	有機野菜飲むならこれ 30缶 5657円		3507	うずまきパウムクーヘン69.5g 216円	4037	炭リンス 390ml 935円 地の塩	3825	井筒ワイン ロゼ720ml 1686円
3269	トマトピューレ320g 356円	3362	くず切り 100g 464円	3763	1箱有機野菜飲むならこれ 30缶 5657円		3531	ミニどら焼き 6個 410円	4038	詰替・炭リンス 350ml 572円 地の塩	3826	井筒ワイン メルロー辛口720ml 1939円
3277	有精卵マヨネーズ/チューブ300g616円	3365	国産はるさめ 100g324円 金正食品	3766	オーガニックジンジャーエール250g×3缶 431円		3519	黒棒 8本 335円	4034	ナチュラル石けんはみがきジェル 80g495円	3835	有機栽培プレミアム(瓶)330ml×12本 4092円
3272	胡麻ドレッシング390ml 1058円	3366	ロングパスタ(スパゲッティ)300g 416円	3767	1箱オーガニックジンジャーエール30缶 4180円		3509	豆乳どーなっつ 72g 238円	ボックス(太陽油脂)商品		3836	有機栽培プレミアム(瓶)1本 352円
小麦粉・雑穀・豆		3367	ショートパスタ(マカロニ)300g 416円	3768	オーガニックぶどうサイダー250g×3缶 431円		浅漬けの素 漬物		4041	ボックス石けんハミガキ120g 462円	9972	手土産ワイン用紙袋 ・1本用 84円
3047	★ゆうきスター米粉(白米)300g 482円	3370	醤油らーめん3食 599円 創健社	3769	1箱オーガニックぶどうサイダー 30缶 4180円		3257	富士ピクル酢 360ml 633円 飯尾醸造	4042	ボックスナチュラル ハンドクリーム70g 935円	9973	手土産ワイン用紙袋 ・2本用 157円
3048	★ゆうきスター米粉(玄米)300g 482円	3371	塩らーめん3食 599円 創健社	3772	オーガニックぶどうジュース160g3缶 551円		3281	ア-ワ浅漬けの素(ぬか漬け風味)500ml 497円	4043	ボックスナチュラル リップクリーム3.5g 715円		
3009	★小麦粉500g345円 福岡県・久保さん(無農薬)	3372	味噌らーめん3食 599円 創健社	3773	オーガニックぶどうジュース160g3缶5343円		3306	本干したくあん 200g 583円 ムソー	4044	UV(日焼け止め)クリーム45g 1430円		
3011	★強力粉500g345円 福岡県・久保さん(無農薬)	3373	博多風らーめん3食 664円 創健社	3780	オーガニックりんごジュース190g3缶 518円		3288	補充用麴屋甚平熟成ぬか(乾燥)400g400円	4045	ボックス酸素系漂白剤ボトル430g 605円		
3282	北海道産有機小豆・ムソー 200g799円	3374	新)四川風らーめん3食 713円 創健社	3781	1箱オーガニックりんごジュース190g3缶5028円		ふりかけ・缶詰		4046	ボックス酸素系漂白剤詰替用500g 605円	注文随時受付中商品 1週間~2週間納品に時間を頂きます。	
3070	地だいず(みさを大豆)300g 501円	3368	長崎皿うどん 2食入り 356円創健社	ジュース、飲み物			3325	のり佃煮(瓶)95g 400円 創健社	化粧品		◇マル球産業株式会社	
3296	国産有機黒豆(北海道)200g 675円	3384	4食入さくらの焼きそば114g×4 799円	3751	りんごジュース(瓶)1L 977円(竹嶋りんご)		3304	しそワカメふりかけ(昆布入り)35g371円	4050	つばき油 92g 1650円 坂本製油	4086	お茶のカ(ティーポットセット) 通常価格25300円 特別価格19800円
3311	パン粉 国産小麦粉100%使用 150g211円	鍋スープ 創健社 まもなく販売終了		3752	手土産りんごジュース(瓶)1L×2本 1919円		3305	えびいりこふりかけ 40g 421円	4051	スキンコンディショニングオイル30ml 1225円		
3307	純白玉粉 150g 295円 秋田白玉	3600	とり塩鍋スープ 600g 324円 限定	3753	箱入りりんごジュースびん入り 1L×6 5684円		3326	ペニ花オイルのツナ缶 90g 486円	4064	馬油(液状)55ml 1906円 ソンバーク	4085	スープのカDX 標準価格46200円 期間限定価格 41800円
3309	片栗粉 200g 231円 桜井	3601	みそちゃんこ鍋スープ 600g 324円限定	3754	丹沢サイダー250ml×3缶 389円		3327	さば味付け缶 190g 454円 創健社	4053	★へちま水(原液)300ml 838円		
3310	よしの本葛 55g 633円 富士食品 在庫限り	3602	ごま豆乳鍋スープ 600g 324円 限定	3755	1箱丹沢サイダー250ml×3缶 3780円		3328	いわし味付け缶 100g 400円 創健社	本田さんの肥料			
3292	国内産有機きな粉 120g 346円	3603	キムチ鍋スープ 600g 324円	休	限定商品		3348	フリスドライ味噌汁5食661円	4105	★本田さんの発酵肥料10kg 1572円	4096	スーパーカッターカくん 標準価格36300円 期間限定価格31900円
3314	有機いりごま・白80g(エジプト産)302円	3604	寄せ鍋スープ 600g 324円 限定		2049	国産するめ 2枚 1203円 限定8個	3349	フリスドライ味噌汁(ほうれん草キッパ)5食661円	4108	★本田さんの発酵肥料5kg 944円		

縦合計 ()

グループ名

組合員番号

組合員名

提出日

火コース 2/20

金コース 2/23

3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 (3月のみ予約)	

No		注文数
13	野菜ミニケース (3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
5日	1日
12日	8日
19日	15日
26日	22日
	29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。

3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 ・新玉ねぎ・キャベツ ・玉レタス ・リーフレタス ・小松菜
 ・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 ・ブロッコリー ・柑橘類 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)

オリジナル焼酎「いのちの雫」予約注文



配送

火コース・金コース 4月中旬～下旬頃

提出締め切り日

火コース 2/27
金コース 3/1

毎回ご好評をいただいております考える会オリジナル焼酎「いのちの雫」
昨年につき2023年産ゆうきスターにて現在仕込み中です！
今回もたくさんの予約注文のご利用をお願いいたします

おかげさまで今回で12回目の仕込みとなる「いのちの雫」です！

- ・原料は、考える会のお米「ゆうきスター」無農薬・無化学肥料・無除草剤
今回は清和の佐藤真実さんの「くまさんの輝き」(有機JAS認証米)で造りました
昨年製造したものは「ヒノヒカリ」が原料でした。味の違いをぜひお楽しみください
- ・人吉球磨の多良木町で古くから焼酎造りを営んでこられた那須酒造場さんが
昔ながらの全面手造りで なおかつ創業以来の伝統製法「甕壺(かめつぼ)仕込み」で
心を込めて ゆっくりと製造してまいります
- ・今回の予約販売に限り、一升瓶(1.8ℓ)を販売いたしますのでぜひご利用ください
- ・贈り物としてもご利用ください(手土産用紙袋 1本用:No9972 2本用:No9973)
- ・無料の一本用の箱(720ml用)もありますので必要な方は箱の数をご記入ください

今回の予約分に限り通常価格より「110円引き」です

	商 品 名	予約特別価格	注文数	箱
3801	いのちの雫 原酒43度 720ml 通常価格2750円(税込)→	税込 2640円		
			本	個
3802	いのちの雫 25度 720ml 通常価格1558円(税込)→	税込 1448円		
			本	個
3807	いのちの雫 25度 1800ml 予約販売限定品	税込 3597円		
			本	

※予約注文ご利用のお願い

今回の「いのちの雫」は、43度約120本、25度約540本入荷します。これはだいたい2年ないし3年分の本数となりますが、仕入れ代金は4月に全部支払わないといけませんのでやりくりが少し大変です。つきましては、できるだけ多くの予約注文をご利用いただきますようご協力をお願いいたします。

※予約販売以外は昨年製造の焼酎の販売となりますのでご了承ください。

No.9 特別注文書-B

グループ名 組員番号 組員名 注文数

蒼龍葡萄酒ベリーA初しぼりワイン (数量限定)

配送日

火コース 3/5

金コース 3/8

提出日

火コース 2/20

金コース 2/23



★2023年新酒 山梨ヌーボー赤ワイン★

山梨県産「マスカット・ベリーA」葡萄を使用し、酸化防止剤無添加にて醸造いたしました。色合いは濃い赤紫色、苺やチェリーといった赤い果実の香りに、爽やかな酸味と渋味のバランスが良いワインです。新酒ならではの「フレッシュ」な味わいをお楽しみください。

容量：720ml

ワイナリー紹介

甲州ワインの正統を百余年守りつづけるワイナリー

社名の「蒼龍」は、中国の故事にある「東西南北の守護神のうち、東を守る神様」の名前に由来します。その名の通り、蒼龍葡萄酒は甲府盆地の東部に位置する甲州・勝沼の地で、最も伝統のあるワイナリーのひとつとして、甲州ワインの正統を守りつづけています。

「無添加わいん」という新しいワインのジャンルを開拓。

1996年。その「勝沼の蒼龍」が全国区で知られるようになる大きな転機を迎えます。現在、蒼龍の主力商品の一つをなす「無添加わいん」の販売を始めたのです。それまで酸化防止剤や合成保存料など一切使用せずに醸造したワインはあったものの、濃縮果汁を使って醸造する製法は全国初。生果を遣う手法では難しかった年間を通じての安定供給を実現しました。当時、日本は空前の赤ワインブーム。時代の潮流に乗って「無添加わいん」は大ヒットとなり、蒼龍は新しいワインのジャンルを切り拓いたパイオニアとしての地位を築くことができました。この時期に新社屋や醸造設備が一通り整い、現在の蒼龍葡萄酒の外観ができあがったのです。



	商 品 名	注文数	価格 (税込)
5945	蒼龍葡萄酒ベリーA 初しぼりワイン		1,540