

2024年 7-①

配送日

火コース 2/13

金コース 2/16

注文書回収

火コース 2/6

金コース 2/9

グループ名

組員番号

組員名

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薬不使用野菜！ ★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よう！		91	★玄米(2023年産) 30k g 17112円		3178	★ハラペーニョピクルス 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		
		92	★玄米(2023年産) 10k g 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 5円引		
11	農産物ケース 普通		93	★玄米(2023年産) 5k g 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 5円引	
12	農産物ケース 小		94	★玄米(2023年産) 1k g 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	豊穣塩500g 184円 オーストラリア天日塩 5円引	
NonGMO飼料を与えています ★高丸さん、吉田さんの卵			95	★白米(2023年産) 10k g 6962円		3174	★塩こうじ 230g 592円 冷蔵 10円引		1719	神山鶏 砂肝 250g 489円		1434	ごぼう丸天 50g×3 375円		3215	豊穣塩5k g 1188円オーストラリア天日塩 15円引	
25	★卵パック 10個 445円		96	★白米(2023年産) 5k g 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 10円引	
27	★有精卵 6個 445円		97	★白米(2023年産) 1k g 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 10円引	
★特注野菜			3092	★ゆうきスターの米ぬか 500g 162円		3102	★鷹の爪(高山) 10g 311円 限定		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。			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		冷凍 おもち 限定商品			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			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(もも、ムネ)300g 731円		3151	★白小もち(冷凍) 700g 1389円		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			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 骨付きもも 2本(600g)		3152	★きびもち(冷凍) 500g 1029円 限定10		3226	きび粗糖 500g 322円(種子島産)	
			3052	★もち米(白米)1k g 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		3153	★玄米もち(冷凍) 700g 1389円 限定10				
			3053	★もち米(玄米)1k g 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		3154	★よもぎもち(冷凍) 500g 1029円 限定10		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 5円引					海産品 冷凍			3227	黒胡椒(粒) カレーの壺ペッパ-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 10円引		麦の穂のパン			2101	開きアジ 2枚 450円 丸正水産		3228	黒胡椒(粗挽き) カレーの壺ペッパ-20g 389円	
117	★じゃが芋 B品 2kg 430円		3396	★白米めん 100g 324円		北村きのご園(鳥取)			1510	食パン 1斤 528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		★下田さんのオリジナル商品			3190	エリンギ 100g 135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		3162	★高菜ラー油 100g 592円		3191	えのき 100g 113円		1523	くるみパン 1個 604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		森ノリノ(菊池)の農園納豆			★ニンニクの芽ペースト(いなかもん倶楽部)			1535	プチチーズ 3個 362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		1420	板納豆 海想う 80g 301円		3167	★ニンニクの芽ペースト(小) 90g 517円		1514	ミルクサンド 2個 307円		2048	(いりこ) いわし煮干 国産 150g 572円		3259	たまごツコー 150ml 314円 松合	
147	★里いも B品 2kg 511円		1421	パック納豆 海想う 40g×2 301円		3166	★ニンニクの芽ペースト(大) 180g 842円		1544	クレシロール(くるみ・レーズン・シナモン) 2個374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		1422	中粒納豆 山笑う 40g×2 320円		豆腐・あげ類(内田安喜商店)			1520	コーンパンズ 2ヶ 330円		2018	おだし用かつお節粉末100g 598円		3289	まろやか旨酢タレ400ml 589円	
152	★からいも B品 2kg 407円		ブラウンスイス牛肉			1414	ひのくに地豆腐 木綿140g×2 168円		NonGMO飼料を与えています 木次乳業(島根)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 味のー醸造	
156	★紫からいも 1kg 407円		1294	(BS)牛赤身スライス 200g 767円 限定	休	1415	ひのくに地豆腐 絹 140g×2 168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 味のー醸造	
159	★紫からいも B品 2kg 407円		1299	(BS)合挽きミンチ 200g 558円		1418	木綿豆腐 400g 180円		1452	ブランスイス牛乳 500ml 254円		2045	天然利尻こんぶ 40g 605円		3262	春夏秋冬うすいろだしの素1L1253円	
163	★ごぼう 200g 171円		1298	(BS)合挽きミンチセット 200g×2 1099円		1419	絹豆腐 350g 180円		1453	ミルクコーヒー 1L 340円		2022	花かつお削り 100g 442円 山川産		3263	春夏秋冬だしの素 1L 1253円	
165	★レンコン 400g 341円		★島川さんの元氣豚 冷凍			1410	豆乳 500ml 335円		1454	ミルクコーヒー 500ml 194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		1001	★元氣豚ミックスライス250g×2 1241円在庫多 15円引		1408	大揚 1枚 158円		1455	ブレインヨーグルト400ml 345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		1018	★元氣豚ミックスライス徳用250g×4 2411円在庫多 25円引		1409	きざみ揚げ 1袋 129円		1456	奥出雲ヨーグルト90g×2 281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		1002	★元氣豚バラスライス250g×2 1131円限定		1411	寿しアゲ 20g×5枚 216円		1459	美楽ヨーグルト 90g 151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		1005	★元氣豚モモしゃぶ用250g 667円		1412	生アゲ 50g×1枚 118円		1465	赤玉チーズ 180g 1091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		1006	★元氣豚肩ロースしゃぶ用250g 707円		1413	きぬ厚アゲ 220g 168円		1466	カマンベールチーズ120g 1037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	★元氣豚ミンチ 200g 435円在庫多		1417	手にぎりがんも 1枚 148円		1467	プロボローネチーズ380g 2052円		2031	国産芽ひじき20g 238円 天草本川海産		油(圧搾一番搾り)		
305	★白菜 1kg(1玉or半カット) 259円		1015	★元氣豚ミンチセット200g×2 850円在庫多		★島川さんウィンナー(試作)再開 冷凍			1468	プロボローネピッコロ100g 583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		1007	★元氣豚モモブロック500g 1178円		1080	★ロースハムスライス 100g 577円		1469	モツアレラチーズ100g 518円		お酢 他			3241	なたね油(小)825g 1188円 坂本製油	
644	★レモン 300g 287円		1008	★元氣豚バラブロック500g 1130円 限定		1081	★ロースハムスライスセット 100g×2 1132円		1471	ナチュラルスナッカー70g 508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	
670	★パール柑 1kg 430円		1009	★元氣豚肩ロースブロック500g 1350円限定		1082	★バラベーコンスライス 100g 577円		1476	牧場のカスタードプリン100ml×2 475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	
703	★はれひめ 1kg 851円		1013	★元氣豚とんかつ用300g 3枚 910円		1083	★バラベーコンブロック 200g 1153円 限定		1474	ミルクのプリン 80g×2 281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	
706	★はれひめB品 2kg 851円		1010	★元氣豚ロース生姜焼き用300g 910円		1084	★ショルダーベーコンスライス 100g 577円		1311	★元氣豚しゅーまい30g×6 691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	
竹嶋さん(青森)のりんご			1026	★元氣豚ローススライス 250g 748円		1085	★粗挽きフランクフルト 180g 1038円		★元氣豚の加工品 冷凍			3256	りんご酢 600ml 870円 日食		3246	胡麻油(小)273g 972円 坂本製油	
907	紅玉B品 4玉 958円 今回限り		1012	★元氣豚ヒレ 300g 1266円		1086	★ちっちゃなウィンナー 200g 1153円		1313	★元氣豚肉まん 75g×2 427円 人気商品		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		1019	★骨付きバラ肉(カット)500g 911円 おすすめ		1087	★粗挽きウィンナー 110g 634円 10円引		1314	★元氣豚ハンバーグ120g×2 718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	
924	サンふじ 3玉 924円		1011	★元氣豚軟骨 300g 355円 数量限定	休	1088	★粗挽きウィンナーセット 110g×2 1241円 15円引					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 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

提出日 火コース 2/6
金コース 2/9

グループ名 組合員番号 組合員名 注文数

畑応援！春の協力野菜



(春の協力野菜って???)

これからの季節の野菜はトウダチ(子孫を残すために花を咲かせ種をつけようとする)が始まります。トウダチした野菜は食味が悪くなり出荷には向きませんので、トウダチした野菜は畑で廃棄となります。

春の協力野菜は「この野菜もうすぐトウダチしそう・・・」となった時に、トウダチ前に少しでも皆さんにお届けをさせていただくシステムです。

- 登録していただいた野菜がトウダチしそうな時に、自動的にお届けします。
その週にお休みをされている時は基本的にお届けしませんが、頻繁にご注文のお休みをされる方は、登録はご遠慮ください。
- 収穫状況によっては登録したけど、まったく届かない場合もあります。
- 途中で登録を解除したい時や、来週だけ1回休みたい時などは、配送日の1週間前までにご連絡ください。



コード	作物名	量目	価格	登録数	収穫予定
201	青菜 (小松菜、ほうれん草、チンゲン菜など、種類はおまかせです)	200 g	141 ほうれん草は162		2月～5月
311	カリフラワー ミニカリフラワー(171円)をお届けする場合もあります	1玉	259		2月～4月
316	ブロッコリー	1玉	259		2月～4月
319	スティックブロッコリー	150 g	259		2月～4月
272	菜花	100 g	120		2月～4月
192	大根	1本	171		2月～5月
175	かぶ	300 g	120		2月～4月
240	深ネギ	500 g	353		2月下旬～4月上旬頃
306	白菜	1玉	259		2月～3月
354	生シイタケ	100 g	203		2月～4月

2月 | きさらぎ 如月

寒仕込み 自家製みそ



寒の時期(2月)に、1年分のみそを仕込みます。丸1日(24時間)、水に浸した大豆を軟らかくなるまで煮たものがみその原料で、これに麴を加え発酵させます。代表的な麴に米麴と麦麴があり、出来上がるみその風味が違ってきます。

材料 (みそ出来上がり7.5~8kg)

■米麴みそ

大豆	2.5kg
米麴	2.5kg
自然塩	1kg
分量外のあら塩	200g
焼酎(30度くらいのもの)	…適宜

■麦麴みそ

大豆	2kg
麦麴	2kg
自然塩	900g
分量外のあら塩	200g
焼酎(30度くらいのもの)	…適宜

●米麴みそは3年以上になると味が落ちる。

●麦麴みそはやさしい甘味があるが、色が黒くなりやすい。麦麴みそは1年たつてからのほうがおいしい。

●1杯のみそ汁には15~20gのみそが必要。これを目安にして、年間でどのくらいみそが必要かを計算して仕込むとよい。

【材料の選び方】

①米麴みそも麦麴みそも、国産大豆を使用する。

②麴を手作りすると手間がかかるので、麴屋さんから購入する。

③塩は天然のミネラルを豊富に含

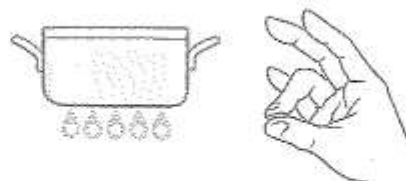
む自然塩を使う。

【作り方】

①仕込み容器(木樽、かめ、密封容器など)は熱湯消毒した後、焼酎を含ませたふきんでアルコール消毒をしておく。

②大豆はよく洗い、豆の3~4倍の水に10~12時間浸しておく(大豆は3倍ほどにふやける)。

③鍋に大豆を入れ、ひたひたの水を加えて、親指と薬指でつまんでつぶれるくらいになるまで軟らかく煮る。



④煮た大豆をすり鉢、もちつき機などでつぶす。



⑤麴と塩は固まりがないように混ぜ合わせておく。

⑥つぶした大豆と⑤の麴と塩を均一に混ぜ合わせ、水を加えながら、耳たぶくらいの軟らかさにする。

⑦⑥をソフトボール大に丸め、み

そ玉をたくさん作る。容器の底の部分に、分量外の塩100gを振る。

⑧みそ玉の空気を抜くような気持ちで、仕込む容器に力を入れて投げ込む。



⑨手で表面を平らにして、分量外の塩100gを平均に振る。空気が入らないように、ハトロン紙かラップで表面を覆う。

⑩容器を大きな紙で覆い、しっかりとひもでくくり、雑菌が入らないようにし、風通しのよい冷暗所におく。

⑪夏(8月ごろ)になったら上下を混ぜ合わせる(天地返し)。ひと夏越して、11月上旬には食べられる。

【保存】

容器にカビが生えてきたら、きれいなふきんに焼酎を含ませてふく(アルコール消毒)。

●寒の時期に真水を使うことがみそ作りの秘訣。4月に入ってからのみそ作りは“シニミソ”と言われる禁忌。

(上野恵子)

天草塩の会の想い

原点

水と空気と塩と

人が生きていくための原点はなんだ？

その問いを考え続け、たどり着いたのが塩だった。

命の塩を求めて

工場で作る塩じゃなく、昔から人々が作ってきた
塩をもう一度復活させたい。

命の塩を・・・

天草の海にたどりつく

人々の営みの中で、誰もができる小さな塩屋。

そんな思いで海岸線を周り、

この美しい天草の海にたどりつく。

そこから30年、私たちは今もこの場所で

命の塩を求め、作り続けている。



子どもたちが塩屋を見学に来た時
いつも話す事がある。

「僕たちの身体は、実は小さな海
なんだよ」と言うこと・・・

海には地球にある、すべての原素
が溶解している。そして、僕たち
の身体も同じなのだ。ただし
濃度が違うだけ。

山からの水が川を流れ海へ来て。
そしてまた雲になり山へ帰る。

めぐっているんだ。

そして、僕たちの身体の中もめぐり
また海へ帰っていく・・・

〒863-2801

熊本県天草市天草町大江1448

天草塩の会

TEL&FAX 0969-42-5477

HP <https://amakusa-shionokai.com>



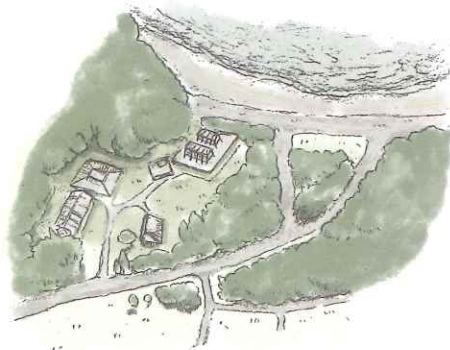
天草塩の会

— 小さな海の作り方 —

採かん行程・・・海水の濃縮



ポンプで汲み上げた海水を
採かんやぐらの上部よりかけ流します。
これを繰り返し循環させながら、
太陽と風の力で水分を蒸発させます。
塩分濃度3%の海水が15%ぐらいに濃縮され、
濃度の高い海水（かん水）となります。



結晶行程

せんごうえん

「煎熬塩」作り



濃縮された海水（かん水）を鉄釜を
用いて薪で炊き、毎日かん水を注ぎ
足しながら塩分濃度をさらに濃くし
ていきます。



炊きと攪拌を繰り返し、一週間に
一度ぐらいのペースで炊き上げます。
炊き上げの日は16時間ぐらいかかり、
結晶の粒は細くなります。
日本が昔から塩を採るために用いた
手法です。



炊き上げた塩は樽の中でニガリ
（塩の結晶の後、最後に残る水分で
豆腐を固めるための凝固剤として
有名。ニガリは海のミネラル）と
寝かせます。

十分寝かせた後、居出場くいだしば>
に上げ、ニガリを自然落下させ、
塩とニガリに分けます。



てんぴえん

「天日塩」作り



濃縮された海水（かん水）を
天日小屋の天日皿に入れ、
太陽の力でゆっくり結晶させます。



夏場だと約10日、冬場は約3,4ヶ月
ぐらい結晶に時間がかかります。
ゆっくり結晶するため、
結晶の粒が大きくなります。

煎熬塩、天日塩、どちらも海の
ミネラルを含んだうまみのある
塩になりました。
ごみを取り、袋詰めして完成です。



No.7 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 2/20

金コース 2/23

提出日

火コース 2/6
金コース 2/9

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) (大豆1.5k g・塩300 g)を足して、10k gの味噌が出来ます 30円引き		2,804
5802	もろぶた麦麴(麦麴「熊本県産」2.25k g+塩300 g入り) (大豆750 g・塩150 g)を足して、5k gの味噌が出来ます 15円引き		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) (大豆1.5k g・塩300 g)を足して、10k gの味噌が出来ます 35円引き		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) (大豆750 g・塩150 g)を足して、5k gの味噌が出来ます 20円引き		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にでもハーブ塩の代わりにお使い頂けます

No.7 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 2/20

金コース 2/23

提出日

火コース 2/6
金コース 2/9

竹嶋さんのりんご箱入り企画

今季最後



イメージ写真

通常、りんごはご注文をいただいてから翌週にお届けをしていましたが、翌週お届けする為には佐川急便（青森から早く着く）で送ってもらう為に、送料が高くなかってしまっていました。それを翌々週お届けにし、福山通運（送料が比較的安い）で送ってもらう事で、わずかではありますが価格を抑えてお届けする事ができます。

上記の理由から、10kg、5kgの箱入りは翌々週お届けのサイクルで注文を受け付けさせていただきます。（隔週での企画を予定しています）

コード	商 品 名	注文数	価格（税込）
916	王林 5kg前後		4,757
917	王林 10kg前後		9,098
920	サンふじ 5kg前後		5,028
921	サンふじ 10kg前後		9,621

りんごのフレンチトースト



●主材料（2人分）

りんご…1個
フランスパン（2cm厚さ）…4切れ
卵…2個
牛乳…½カップ

●作り方

- 1 りんごは2cm厚さの輪切りにし、好みの型で芯を抜く。
- 2 バットに卵と牛乳をよく混ぜ合わせ、フランスパンを浸す。
- 3 フライパンにバター10gを溶かして①と②を入れ、両面をこんがりと焼く。
- 4 ③を器に盛って粉砂糖適宜をふりかけ、あればミントの葉を飾る。

翌週届け

配送

火コース 2/13

金コース 2/16

提出日

火コース 2/6
金コース 2/9

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 15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。

国産小麦ノンフライ麺

国産小麦の小麦粉を使用し、卵を使わず独自の製法でコシを出した生地を、油で揚げず、丁寧に蒸し上げ乾燥したノンフライ麺です。



140026



ベジとんこつ風 ラーメン



100g
243円(税抜225円)

内モンゴルの地層から採掘・結晶化した蒙古王かんすいを使用し生麺食感に仕上げた麺に、動物性原料を使用せず、豆乳、天日塩、いりごま、香辛料などを使用し、植物素材100%でとんこつラーメン風に仕上げました。

賞味期間:180日 原材料:めん(小麦粉(小麦(国産))、澱粉(食塩)、豆乳粉末(大豆)、遺伝子組換え防止管理済)、酵母エキス、食塩、デキストリン、砂糖、粉末ごま油、野菜粉末、白いりごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油/かんすい、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)



148038



湯麺(タンメン)



112g
260円(税抜240円)

内モンゴルの地層から採掘・結晶化した蒙古王かんすいを使用し、平打ち生麺食感に仕上げた麺に、動物性原料を使用せず野菜のうま味とにがりを残した粗塩などで仕上げ、すっきりとした飲み口とコシをお楽しみ頂けます。

賞味期間:180日 原材料:めん(小麦粉(小麦(国産))、澱粉(北海道)、食塩(国産))、食塩、なたね油、酵母エキス、砂糖、発酵調味料、野菜エキス、澱粉、にんにくペースト/かんすい、(一部に小麦を含む)

蒙古王かんすいを使用

*蒙古王かんすいとは:内モンゴルの大地が長い年月をかけて育んだ地層から採掘し、結晶化させた炭酸ナトリウムの事です。内モンゴルでは古来より、かん湖(炭酸ナトリウムなどのアルカリ塩分を含んだ水質の湖)の水で小麦粉をこね、弾力と食感を向上させる製麺技術があり、麺類の伝播とともに日本にも伝わりました。



140089



酸辣湯麺 (サンラータンメン)

111g
243円(税抜225円)

内モンゴルの地層から採掘・結晶化した蒙古王かんすいを使用し生麺食感に仕上げた麺に、本醸造醤油にごまの香ばしさと鶏や牡蠣の旨みと、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛みが食欲をそそる味わいに仕上げました。

賞味期間:180日 原材料:めん(小麦粉(小麦(国産))、澱粉(食塩)、醸造酢、食塩、醤油、チキンエキス、ごま油、砂糖、生姜ペースト、酵母エキス、香味食用油、オイスターエキス、澱粉、胡椒粉末、にんにくペースト、唐辛子粉末/かんすい、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)



有機JAS認証ノンフライ麺

小麦粉は北米産有機小麦を100%使用し、澱粉などのつなぎや卵を使わず独自の製法でコシを出した生地を、油で揚げず、丁寧に蒸し上げ乾燥したノンフライ麺です。

140761



有機ノンフライ 醤油ラーメン



110g
297円(税抜275円)

有機JAS認証の有機醤油ラーメン。有機しょうゆをベースにポーク・チキン・宗田節等のうまみを効かせたコクのあるおいしさです。

賞味期間:180日 原材料:有機めん(有機小麦粉(国内製造)、食塩)、有機しょうゆ、有機べに花油、有機砂糖、食塩、有機醤油、ポークエキス、チキンエキス、有機にんにく、酵母エキス、香辛料、ごま油、有機しょうが、そうだかつお(粉砕)、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごまを含む)



140762



有機ノンフライ 味噌ラーメン



121g
297円(税抜275円)

有機JAS認証の有機味噌ラーメン。有機味噌をベースにポーク・有機にんにく・有機しょうが等の旨味を効かせたコクのあるおいしさです。

賞味期間:180日 原材料:有機めん(有機小麦粉(国内製造)、食塩)、有機味噌、有機しょうゆ、有機砂糖、有機べに花油、有機にんにく、食塩、ポークエキス、ごま油、有機しょうが、酵母エキス、香辛料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)



140763



有機ノンフライ 塩ラーメン



110g
297円(税抜275円)

有機JAS認証の有機塩ラーメン。粗塩をベースに宗田節・有機にんにく・有機しょうが等の旨味を効かせたコクのあるおいしさです。

賞味期間:180日 原材料:有機めん(有機小麦粉(国内製造)、食塩)、有機砂糖、食塩、有機べに花油、有機しょうゆ、有機澱粉、有機にんにく、有機しょうが、チキンエキス、酵母エキス、ごま油、そうだかつお(粉砕)、香辛料、白菜エキス、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)



140019



有機即席ラーメン (ノンフライ・スープなし)

75g
193円(税抜178円)

有機JAS認証のオーガニック・インスタント・ラーメンです。お好みのお召し上がり方でお楽しみ頂けるよう、スープは付いていません。お鍋のしめの麺としてもおすすめです。

賞味期間:360日 原材料:有機小麦粉(国内製造)、食塩



お湯かけ麺®



国産小麦の小麦粉を使用してかん水を使用せず植物油で揚げた麺。環境に配慮しカップに入れていませご家庭のどんぶりなどの器に入れて、お湯をかけるだけのかんたん調理。

148033



お湯かけ麺 チキンしょうゆラーメン

75g
222円(税抜205円)

鶏だしをふんだんに使い醤油のおいしさと野菜のうまみで仕上げた特製スープのラーメン。大きくさざんげ入り。お湯をかけて3分。

賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、チキンエキス、食塩、粉末醤油、砂糖、酵母エキス、デキストリン、野菜粉末、野菜エキス、発酵調味料、麦芽エキス、白いりごま、ごま油、乾燥ねぎ、香辛料、昆布粉末、貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)



148034



お湯かけ麺 シーフードしおラーメン

73g
233円(税抜215円)

えび・いか・ホタテ・あさり・昆布等のおいしさと野菜のうまみを加えた特製スープのラーメン。わかめ入り。お湯をかけて3分。

賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、食塩、チキンエキス、酵母エキス、砂糖、ポークエキス、発酵調味料、オニオンパウダー、白菜エキスパウダー、粉末醤油、乾燥わかめ、ホタテエキス、香辛料、えび粉末、白いりごま、アサリエキス、いか粉末、ごま油、昆布粉末、貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・えび・いか・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)



148035



お湯かけ麺 コラーゲン味噌ラーメン

75g
227円(税抜210円)

野菜の旨みとスパイスやごまの香りが引き立つ味噌味の特製スープのラーメン。国内産ポーク由来コラーゲンペプチド1000mg配合。お湯をかけて3分。

賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、粉末味噌、食塩、白ごま、酵母エキス、香辛料、砂糖、コラーゲンペプチド、オニオンパウダー、デキストリン、粉末醤油、白菜エキスパウダー、乾燥ねぎ、麦芽エキス/貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・ごま・豚肉を含む)



148032



お湯かけ麺 植物素材 カレーうどん



81g
238円(税抜220円)

中太麺と、スパイスの豊かな香りとまろやかな和風仕立ての特製スープのカレーうどん。動物性原料(油脂、ブイヨン、エキス)不使用。お湯をかけて5分。

賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、澱粉、砂糖、酵母エキス、カレー粉、粉末醤油、オニオンパウダー、オニオンエキスパウダー、乾燥わかめ、昆布粉末、乾燥とうもろこし、香辛料/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆を含む)



148031



お湯かけ麺 わかめうどん

72g
233円(税抜215円)

中太麺と、かつおと昆布だしを効かせ、醤油の風味引き立つ香り高い特製つゆのうどん。わかめ入り。お湯をかけて5分。

賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、食塩、砂糖、粉末醤油、酵母エキス、かつおエキスパウダー、デキストリン、麦芽エキス、乾燥わかめ、かつお節粉末、昆布粉末、乾燥ねぎ、ごま油/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)



148029



お湯かけ麺 わかめそば

72.5g
222円(税抜205円)

細切り麺と、かつおと昆布だしを効かせ、醤油の風味引き立つ甘さ控えめの特製つゆのそば。わかめ入り。お湯をかけて3分。

賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(国内製造)、そば粉、植物油(パーム油)、澱粉、食塩)、食塩、砂糖、粉末醤油、乾燥わかめ、酵母エキス、かつお節粉末、昆布粉末、麦芽エキス、乾燥わかめ/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・そば・大豆を含む)



148030



お湯かけ麺 鳥南ばん味そば

71g
222円(税抜205円)

細切り麺と、鶏の旨みにゆずをほかに効かせ、だしの風味を引き立てたまろやかな特製つゆのそば。大切りのネギ入り。お湯をかけて3分。

賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(国内製造)、そば粉、植物油(パーム油)、澱粉、食塩)、食塩、砂糖、粉末醤油、酵母エキス、乾燥ねぎ、デキストリン、チキンエキスパウダー、かつお節粉末、麦芽エキス、ゆず果皮粉末、唐辛子、ホタテエキスパウダー、かつおエキスパウダー、チキンオイル、ごま油、昆布粉末/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉・ごまを含む)



今月のおすすめ インスタントラーメン アレンジレシピ

寒さが厳しい1月、2月は、体が温まる創健社のインスタントラーメンをお楽しみください。
今回は、ちょっとアレンジした野菜たっぷりのラーメンレシピをご提案させていただきます。
是非お試しください。

トマト塩ラーメン



材料(1人分)
塩らーめん……………1袋
有機ダイストマト缶……………200g(1/2缶)
粉チーズ……………適量

作り方

- ① 鍋に水350mlとダイストマト200g(1/2缶)を入れて、沸騰させる。
- ② ①にラーメンを入れて3分ほどゆでる。
- ③ ②に添付の粉末スープを入れ、よく溶かしたら器に移す。
- ④ 粉チーズをお好みの量をかけて出来上がり。
※お好みでバジル、オレガノなどの乾燥ハーブをかけると風味がアップします。



塩らーめん

商品コード:148022
税込価格:200円(税抜価格:185円)
内容量:102g
入数:30
賞味期間:6ヶ月

醤油ラーメンでサンマーメン



サンマー麺は、横浜の中華料理店から発祥したといわれています。調理人たちのまかない料理で、とろみをつけた肉そばが原型とされて、野菜もたっぷり入れて神奈川県内の中華料理店でメニューとして提供されています。

材料(1人分)
醤油らーめん……………1袋
豚こま切れ肉……………50g
ニンニク……………1/2片(みじん切り)
玉ねぎ……………30g(薄切り)
にんじん……………20g(薄切り)
キャベツ……………1枚(一口大に切る)
もやし……………100g(1/2袋を洗って水切りをする)
しめじ……………1房
片栗粉……………小さじ1(小さじ2の水で溶く)
ごま油……………適宜

作り方

- ① 鍋に油を大さじ1(分量外)入れ、豚肉とニンニクを炒める。
- ② ①に野菜を入れ軽く炒める。
- ③ ②にお湯を500ml加え沸騰したら、麺を入れて3分ゆでる。
- ④ 麺がゆであがったら、麺だけを器に移す。
- ⑤ ③に添付のスープを入れて溶かしたら、水溶き片栗粉を入れて混ぜながらとろみをつける。
- ⑥ ⑤を器に移し、仕上げに香りづけのごま油をかける。
※お好みでラー油やお酢をかけても結構です。



醤油らーめん

商品コード:148020
税込価格:200円(税抜価格:185円)
内容量:99.5g
入数:30
賞味期間:6ヶ月

豆乳みそラーメン



材料(1人分)
味噌らーめん……………1袋
白菜……………1枚(1口大に切る)
玉ねぎ……………30g(スライス)
にんじん……………30g(薄切り)
もやし……………100g(1/2袋を洗って水を切る)
豆乳……………200ml

作り方

- ① 鍋に水350mlを入れて沸かし、玉ねぎ、白菜、もやしを入れ、4~5分ゆでる。
- ② 麺を入れてほぐれしながら2分半ほどゆで、豆乳を加えて加熱する。
- ③ スープが熱くなったら、火を消して添付のスープを入れて溶かす。
- ④ 器に移してできあがり。
お好みでスープに胡麻ペーストを加えるとよりコクが出ます。



味噌らーめん

商品コード:148021
税込価格:200円(税抜価格:185円)
内容量:104.2g
入数:30
賞味期間:6ヶ月

No.7 特別注文書-B

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

配送日

火コース 2/20 金コース 2/23

提出日

火コース 2/6
金コース 2/9

創健社のおすすめ麺 (2ヵ月1回)

創健社の麺類いろいろ、2ヵ月に1回の企画です。
お見逃しなく！

「あったか麺セール」

商品No.	商 品 名		注文数	価格
●有機JAS認定のノンフライ麺				
5575	有機ノンフライ即席ラーメン(スープなし)	75 g × 3	10円引き	577
5576	有機ノンフライ醤油ラーメン	110 g × 3		891
5577	有機ノンフライ味噌ラーメン	121 g × 3		891
5578	有機ノンフライ塩ラーメン	110 g × 3		891
●お湯かけ麺				
5568	お湯かけ麺 烏南ばん味そば	71 g × 3	10円引き	664
5567	お湯かけ麺 わかめそば	72 g × 3		664
5564	お湯かけ麺 チキン醤油ラーメン	75 g × 3		664
5565	お湯かけ麺 シーフードしおラーメン	73 g × 3		697
5572	お湯かけ麺 コラーゲン味噌ラーメン	75 g × 3		680
5570	お湯かけ麺 わかめうどん	72 g × 3 一番人気		697
5569	お湯かけ麺 植物素材カレーうどん	81 g × 3		713
●創健社の麺類いろいろ				
5592	国産小麦の讃岐うどん	240 g	5円引	270
5593	厳選干しうどん伝統製法讃岐うどん	250 g	5円引	270
5558	特撰そば	200g		休止 443
5561	ソース焼きそば	111.3 g × 3	10円引き	599
5563	発芽玄米らーめん	103 g × 3		664
5547	ベジとんこつ風らーめん	100 g × 3		729
5667	湯麺(タンメン)	112g×3 NEW		778
5668	酸辣湯麺(サンラータンメン)	111g×3 NEW		729
すこ〜しお買い得！				
5560	らーめん5種15袋セット(みそ3 塩3 四川3 博多風3 醤油3)			30円引 3,110

<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さです。

わたみみたいに軽く、
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%
(茶色)

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
(夏・冬・春・秋・年中使用可)

洗濯機OK

<オーガニックコットン>
毛布

商品番号 NTW001 シングル

19,800円(税込) 21,780円(税込)

特価 15,800円(税込) 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。



栽培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最後まで続きます。

日本の陶器

常滑焼

愛知県常滑市を中心とし、その周辺を含む知多半島内で焼かれる陶器。日本六古窯の一つ。

美濃焼

日本最大の陶磁器生産拠点である、岐阜県東濃地域で主に生産される陶磁器の総称。

萬古焼

四日市の地場産業でもある陶磁器の一種。耐熱性に優れた、陶器と磁器の間の性質を持つ半磁器。

強めの中火で11~15分。
火加減いらずで、
簡単！おいしい！土鍋ご飯。

炊き込みご飯、雑穀、
カレーやシチュー、
鍋物にも使えます。

レンジで
あたため
OK

2重蓋になっているので、ふきこぼれにくい。適度な圧力がかかって、ふっくらおいしく炊ける。

土鍋

商品番号 NTW002 3合

7,150円(税込) 7,865円(税込)

商品番号 NTW003 4合

7,660円(税込) 8,426円(税込)

●原材料/粘土・ベタライト 粘薬(長石・珪石・石灰石・ベタライト・粘土) ●サイズ/口径約22.5cm×高さ18.0cm、4号(適格約23.0cm×高さ22.0cm) ●重量/3号3.0kg、4号3.3kg ●日本製

蓋を二つとも外して
レンジに入れてください。

底は丸く、横は薄く
作られているので、
火加減の調節いらずで簡単。

萬古焼

IHには対応していません

お塩を湿気から守る。魔法の素焼き塩ポット。

お塩が固まったり、べたべたになったり・・・という経験はないですか？この素焼きのソルトポットは、通気性が良く、調味料の水分を逃がして、サラサラの状態に保ちます。(お塩の種類によって多少の差はあります。)



少量だけ擦れます。
お茶やゴマの香りを引き出します。

手のひらで食品を粉末に擦るための小型のPIです。乾燥したゴマ、煮干し、お茶などを擦る事ができます。間にはさんでガリガリ回すだけなので簡単です。フタの部分には薬味を作る機能もあります。

お客様のお声

私は味噌を使っていましたが、素焼きポットが適度に水分を吸って、サラサラになり、大変使いやすかったです。適度な大きさがよいと思います。

素焼きソルトポット

商品番号 NTW008

1,600円(税込) 1,760円(税込)

●原材料/粘土 ●サイズ/口径9.1cm×高さ10.0cm ●重量/260g ●日本製

このチラシに掲載の素焼きソルトポットにつきましては、手洗いを推奨しております。ソルトポットは湿気で塩が固まってしまう場合があるので、食器洗い機は使用せず、手洗い後陰干しするなどして、完全に乾燥させてからお使いください。

玄米茶をすってみました。



ゴマやクルミ、煮干しにも最適

すりたてのゴマの香り・・・
食卓におしゃれなすり鉢を。

ゴマをすって調味料を加え、ほうれん草を入れて混ぜ、そのまま食卓に。少量の胡麻和えなら、すり鉢がそのまま器になる片口が重宝。片口すり鉢白唐津(4寸・5寸・6寸)には、6号のすりこ木がちょうどいいサイズ。

美濃焼

食洗機
OK



●すりたてのゴマのドレッシングは最高。
●片口だから注ぎやすい。
●どんぶり、器としても使えます。

食洗機
OK

片口すり鉢白唐津

商品番号 NTW004 小・4寸

2,500円(税込) 2,750円(税込)

商品番号 NTW005 中・5寸

3,200円(税込) 3,520円(税込)

商品番号 NTW006 大・6寸

3,700円(税込) 4,070円(税込)

●原材料/本体(長石・木節粘土) 粘薬(長石・珪石・石灰石) ●サイズ/小:11.5×12.5×5.0cm 中:16.0×17.0×7.5cm 大:18.0×19.5×9.0cm ●重量/小:200g 中:500g 大:650g ●日本製

岩手

当たり棒すりこ木

商品番号 NTW007 6号

400円(税込) 440円(税込)

●原材料/モチノキ 岩手県産 ●サイズ/長さ2.2cm×長さ18.5cm ●重量/35g ●日本製

美濃焼



【3種類のおろし機能】
(薬味・生姜・わさび)

【すべりどめの工夫】
手でガリガリしやすい様に、
すべりどめの凹凸があります。

すりうす

商品番号 NTW009

2,500円(税込) 2,750円(税込)

●サイズ/9.7cm×4.0cm ●原材料/長石・粘土 ●重量/240g ●日本製

グラタン皿として、取り皿として。

耐熱軽量グラタン皿皿。とても軽く耐熱なので直火もOK。丸型なので、グラタンのみならず、洋食のお皿としても使えます。

耐熱丸プレート 特価

商品番号 NTW010 小

1,300円(税込) 1,430円(税込)

1,200円(税込) 1,320円(税込)

●サイズ/口径10.5×高さ3.8cm ●原材料/長石・粘土 ●重量/150g ●日本製

レンジで
あたため
OK

萬古焼

IHには対応していません



<合成皮革> 幅広軽量ウォーキングパンプス

ゆったり幅広と
クッション敷で
足が痛くなりにくい。

幅広3Eでありながらスマートな印象に仕上がっています。シンプルで飽きの来ないデザインとカラーです。



クッション性の高いインソール内蔵なので
長時間履けます。

ヒール高
3.5cm

年中活躍!!



ブラック

チョコ

軽量
130g
23.5cm片足

幅広
3E

凹凸があり、
滑りにくいので
安心です。

オールシーズン
（春・夏・秋・冬使用可能）

日本製

特価

幅広軽量ウォーキングパンプス

商品番号	NTW011	ブラック (22.5cm)
商品番号	NTW012	ブラック (23.0cm)
商品番号	NTW013	ブラック (23.5cm)
商品番号	NTW014	ブラック (24.0cm)
商品番号	NTW015	ブラック (24.5cm)

商品番号	NTW016	チョコ (22.5cm)
商品番号	NTW017	チョコ (23.0cm)
商品番号	NTW018	チョコ (23.5cm)
商品番号	NTW019	チョコ (24.0cm)
商品番号	NTW020	チョコ (24.5cm)

6,800円(税別) 7,480円(税込)

4,900円(税別) 5,390円(税込)

●素材/アッパー部分=合成皮革 底材=合成底
(趾部衝撃吸収) ●重さ/片足23.5cm=130g ●日
本製

ムレにくく暖かい「キャメル小物」を機能別5タイプでご紹介!

足が冷たくてお悩みの方に、ぜひ試していただきたいアイテムです。

<キャメル混> ほっかほか膝サポーター

洗濯機OK 日本製

キャメルのぬくもりで 膝をサポート。

膝が冷えると、足だけでなく体全体の冷えにつながります。夏の冷房対策や就寝時の足の冷え対策にもオススメ。ムレにくく温かいキャメル混のサポーターです。



ムレやすい膝裏は、通気性の
良い編み地になっています。

ナイスフィット!

お客様のお声

窮屈な感じがなくて、
膝の上げ下げもしやすい
です。いろいろなサポー
ターを試しましたが、今の
ところ一番のお気に入り。
長さもたっぷりあって、
とてもあたたかいです。
73歳女性

伸縮性が高く、締め付け感がない
ので、長時間使用しても疲れません。
キャメルは繊維表面がなめらかな
ので、洗っても固くなりなく、ふんわり
が長続きます。

<キャメル混>
ほっかほか膝サポーター

商品番号 NTW021

2,500円(税別) 2,750円(税込)

●素材/アクリル・キャメル・ポリエステル・再
生繊維(セルロース)・ナイロン・ポリウレタン
●サイズ/フリーサイズ ●重さ/90g ●洗濯/
洗濯機可(弱・ネット) ●日本製 ●乾燥機可
ご使用はお避けください。

<キャメル混> 腹巻

キャメルのあたたか腹巻。 薄手で、着衣にひびきません。

キャメルの中でも最高級ランクのベビー
キャメルのあたたかさ、柔らかさを併せ
持った、オールシーズン使える腹巻です。



<キャメル混> 腹巻 特価

商品番号 NTW022 レギュラー

3,500円(税別) 3,850円(税込)

2,500円(税別) 2,750円(税込)

商品番号 NTW023 ロング

5,500円(税別) 6,050円(税込)

3,500円(税別) 3,850円(税込)

●適応ウエストサイズ/50~94cm ●平置きサイ
ズ/レギュラー: 丈30×巾27cm ロング: 丈43×巾
27cm ●素材/アクリル58%・ベビーキャメル37
%・ポリエステル4%・ポリウレタン1% ●重さ/レ
ギュラー: 40g ロング: 50g ●洗濯/洗濯機可
(ネット使用) ●日本製

生地アップ

お客様のお声

ふんわりやわらかくて、
薄手なのにあたたかい。
よく伸びてごわごわしな
いので、い勝手がいいで
す。外にも使えます。
チクチクもせず、気に
入ります。

ベビーキャメル
使用
更にやわらかく
改良しました

【レギュラー】



日本製

洗濯機OK

オールシーズン
(春・夏・秋・冬使用可能)

【ロング】

【レギュラー】

<キャメル混> 冷えとり靴下・レッグウォーマー

キャメルの暖かさ、 シルクのしっとり感をこの一足で実現。

キャメルとシルクの作用を1足で体感できる、
重ね履き要らずの靴下とレッグウォーマー。
履き口ゆったりで、締め付け感が嫌いな方にもおすすめ。



まるで足湯のような
履き心地の2重構造。

こだわりの品質

キャメルと
シルクの
いいとこ取り。
表側のキャメルが保温・保
温性で足を包みこみ、冷
える肌をのびのびと「D」は
肌側のシルクが吸湿・発
散。天然のチカラで冷え
対策できる靴下です。

【レッグウォーマー裏側】

裏面は靴下同様シルク混生地。

<キャメル&シルク混>
冷えとりレッグウォーマー

商品番号 NTW026

2,700円(税別) 2,970円(税込)

●サイズ/フリーサイズ(女性用) ●重量
/120g ●素材/綿・シルク・ナイロン・キャ
メル・レーヨン ●洗濯/洗濯機可(ネット
使用) ●日本製

洗濯機OK 日本製

オールシーズン
(春・夏・秋・冬使用可能)

<キャメル&シルク混>
冷えとり靴下

商品番号 NTW024 婦人用

商品番号 NTW025 紳士用

1,800円(税別) 1,980円(税込)

●サイズ/婦人用: 約22~24cm 約70g
紳士用: 約25~27cm 約76g ●素材/綿・
シルク・ナイロン・キャメル・レーヨン ●洗
濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製

【肌側】

<キャメル混> ロング靴下

パイル編みのふんわり感が 足を包むロングタイプ。

肌触りが全面パイル編みの厚手のロング靴下。
肌触りはふんわり柔らかく、キャメルの保温性と
吸湿・発散性でムレにくく暖かい靴下です。
足に嬉しいゆったりとラクな履き心地。



ふくらはぎまでホカボカ。
リラックス感のある履き心地。

ふつから厚手のパイル編み。
暖かく吸湿性に
優れています。

【靴下肌側】

<キャメル混> ロング靴下

商品番号 NTW027 婦人用

商品番号 NTW028 紳士用

2,000円(税別) 2,200円(税込)

●サイズ/婦人用: 約22~24cm 約100g 紳士用:
約25~27cm 約110g ●素材/綿・アクリル・キャ
メル・ポリエステル・ポリウレタン ●洗濯/洗濯機
可(ネット使用) タンブラー乾燥不可 ●日本製

天然屋 株式会社
山本 綾
〒443-0059
愛知県蒲郡市本町 16-21
TEL: 0533-67-1221 FAX: 0533-67-5271
e-mail: yamamoten@tennenya.com
天然屋 <http://www.tennenya.com>
キャメル屋 <http://www.camelya.com>

No.7 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 2/20

金コース 2/23

提出日

火コース 2/6
金コース 2/9

山織2月チラシ

コード	チラシ番号	品 名	サイズ・色	注文数	価格(税込)
7782	NTW001	【直送】オーガニックコットン毛布 シングル	シングル		17,380
6352	NTW002	土鍋 3合	3合		7,865
6353	NTW003	土鍋 4合	4号		8,426
6344	NTW004	片口すり鉢白唐津 小・4寸	小・4寸		2,750
6345	NTW005	片口すり鉢白唐津 中・5寸	中・5寸		3,520
6346	NTW006	片口すり鉢白唐津 大・6寸	大・6寸		4,070
6350	NTW007	当たり棒すりこ木 6号	6号		440
6355	NTW008	素焼きソルトポット			1,760
6363	NTW009	すりうす	9.7×4cm		2,750
6666	NTW010	耐熱丸プレート 小	直径10.5cm		1,320
7733	NTW021	キャメル混ほっかほか膝サポーター	フリーサイズ		2,750
7569	NTW022	キャメル混腹巻 レギュラー	レギュラー		2,750
7716	NTW023	キャメル混腹巻 ロング	ロング		3,850
7595	NTW024	キャメル&シルク混冷えとり靴下 婦人用	22~24cm		1,980
7596	NTW025	キャメル&シルク混冷えとり靴下 紳士用	25~27cm		1,980
7590	NTW026	キャメル&シルク混冷えとりレッグウォーマー	フリーサイズ		2,970
7736	NTW027	キャメル混ロング靴下 婦人用	22~24cm		2,200
7737	NTW028	キャメル混ロング靴下 紳士用	25~27cm		2,200

※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。
※シューズはサイズ交換対応不可の為取扱い致し兼ねます。