

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	4/9		4/16

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	4/12		4/19



①10741土も考える会 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。

## 春の組合員拡大キャンペーン開催！

期間:4月1日~4月30日



考える会の仲間を増やしましょう！  
組合員1人1人が会の営業マン！  
ご近所、お友達、ご紹介ください！

キャンペーン中にご紹介いただくと会のオリジナル商品のプレゼントがあります！

※詳しくはチラシ配布しています。

## 今週はパスタ特集！

今週はパスタ特集です。ジロロモーニのパスタシリーズを中心に特価でのお届けです。

### ジロロモーニシリーズ 全品5円引き~でお届け！



イタリアで「有機農業の父」とも呼ばれている、ジーノ・ジロロモーニさんが設立した有機農業専門の農業協同組合の有機栽培作物のみを使用し、専門のパスタ工場で生産されたパスタ類です。その他のオーガニック食品も有機認定された生産者により作られています。この機会にぜひご利用ください



特別注文書 (A4) でご注文ください

人気 No1 5501 有機スパゲッティ デュラム小麦 500g 518円(税込) 5円引

有機栽培デュラム小麦をセモリナ挽き(粗挽き)し、風味を壊さないようじっくり時間をかけて乾燥して仕上げました。スタンダードな1.7mm



高山さんの無農薬栽培トマトの水煮が沢山あります、ご協力お願いします。

150円引きでお届けします！

3171 ★高山さんのトマト水煮 900ml 1480円(税込) 150円引

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

3190 エリンギ 100g 135円(税込) 5円引

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

3191 えのき 100g 113円(税込) 5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

定例注文書 (A3) で  
ご注文ください

## 暖かくなったので、今週はジュース全品が特価でのお届けです

おすすめは有機・無農薬原料にこだわったひかり食品のジュース！



一番人気！

20種類の野菜を使用し、1日分の野菜量350g(厚生労働省推奨)を使用した有機JAS認証の野菜ジュース

3762 野菜飲むならこれ 190g×3 583円(税込) 5円引

3763 野菜飲むならこれ 1箱 190g×30 5657円(税込) 45円引



根強い人気！

国産有機生姜のジンジャーエール。爽やかな飲み心地に生姜の辛みを刺激的な味わい

3766 オーガニックジンジャーエール 250g×3 431円(税込) 5円引

3767 オーガニックジンジャーエール1箱 250g×30 4180円(税込) 45円引



子どもに人気！

海外産有機ぶどうを使用し、砂糖不使用で後味すっきりです

3768 オーガニックぶどうサイダー 250g×3 431円(税込) 5円引

3769 オーガニックぶどうサイダー1箱 250g×30 4180円(税込) 45円引



☺ 晴れと雨が絶妙に交互に来てなかなか植え付け作業ができていません。また、夏ネギにはしっかりと草が生えてきて今年は早めの草取り作業が始まります。また、先日家の近くに初めて猪が出ました。害獣の数も増え行動範囲も広がっているように感じます。防獣しながら草取り作業、植え付け作業をがんばります。

..3/26 西原村・田上直樹..

☺ 我が畑ではすっかり端境期となっており出荷する野菜はおろか自分で食べる野菜もない状況です。畑で生育中の大根など出荷とともに自分が大根おろしにして食べることを心待ちにしています。筍はうらんどして出てくるのが遅いですがここ何日の雨の後どばつと出てくるでしょうか。

..3/26 御船町・石脇祐介..

☺ 考える会は40周年ですが、私が以前働いていた愛農も60周年です。私の当時の上司が記念講演を行ったようです。とても深い話でした。愛農はキリスト教と農業を大事にしています。その理念として「農を愛する」「神を愛し、人を愛し、土を愛する」ということを掲げているのですが、自分の感覚とどうも合わない。自分なりに解釈を変えて「農で愛する」「神に愛され、人に愛され、土に愛されている自分に気づく」としたらしくりきた、という話でした。まさに目からウロコでした。色々なものに生かされている自分を知り、農業を通して愛を実践していく。私にもしっくりです。しかし、おどろいたのは、疑いようのないものの捉え方を一歩進めて、新しい見方を発見したことです。そんな人と3年間働けた幸せを今改めてかみしめています。

..3/26 合志市・高山健也..



## 生産者だより(3/22 ラインメッセージより)

西原 田上

天気と雨が交互に来てるのでなかなか植え付け作業が進みません。

夏出荷予定の長ネギを生育状況ですが、暖かい日が多かったので草との戦いが例年より早まっています。

ジャガイモ、里芋、さつまいもの植え付け準備をしつつしっかり草取りもがんばります！

## 配送者だより



◇ 朝晩はまだ少し肌寒い時もありますが、3月も下旬に入り、これからどんどん暖かくなってきそうな雰囲気ですね。桃やアーモンドの花も咲き始めて周りの緑の草も日々成長しているのを見ると何とも言えず元気になります。やっぱり暖かくなってくると動きたくなる感覚になって面白いですね。最近では体感をテーマにして今、この瞬間世界が終わるとしたら何を感じたいか？という問いを自分に投げかけ、自分の感覚を磨く、気付く、愛でる、という心の遊びを楽しんでいます。

..3/22 B1 新川幸宏..

## 健軍ブロック会 逆援農報告

3月3日(日)11時30分より 0さん宅にて

お雛様の日に、生産者の佐藤昭人さん裕子さんご夫妻をお迎えして消費者8名参加でブロック会を行いました。

お昼は、サンカクさんの玄米弁当に皆さん手作りの豚汁・豚肉の煮物・高菜漬け・果物たっぷりジュース等を美味しくいただきました。

佐藤さんご夫妻には、お二人の馴れ初めから田んぼ・畑・椎茸の事などいろいろ話を聞き楽しく意義ある時間を過ごしました。

### ～行事予定～

・御領ブロック料理会 : 4月13日(土) 10:00～ 託麻公民館

・たけのこメンマ : 4月20日(土) 9:45～ 高丸愛鶏園集合

# 野菜・果物だより

## 「肉じゃが風」

「材料」 じゃがいも 玉ねぎ 油アゲ こんにゃく  
みりん 醤油 塩 砂糖 酒 油

- ① 玉ねぎはくし形、じゃが芋は一口大に、油アゲは3cm角ぐらいに切る。
- ② こんにゃくは細長く切り、塩茹でしておく。
- ③ 玉ねぎを炒め、しなっとしたら油アゲ、じゃが芋、こんにゃくを加えさっと炒める。
- ④ ひたひたになるまで水を加え、砂糖、みりん、醤油、酒で甘辛く味をつけて煮る。

※夏場はトマトを入れて煮込んでも美味しい。



## 「じゃが芋と芽ひじきの煮物」

「材料」 じゃが芋 芽ひじき 油アゲ 油  
だし汁 砂糖 醤油

- ① じゃが芋は3cm角に切り、油アゲは1cmの短冊切りにし、芽ひじきは水洗いして水を切っておく。
- ② じゃが芋、油アゲ、芽ひじきを一緒に油で炒める。
- ③ だし汁、砂糖、醤油を加え、汁気がほぼなくなるまで煮込む。

## 「ネギのお焼き」

「材料」 ・ネギ ・小麦粉 ・かつお削り ・青のり  
・油 ・ソースかポン酢醤油



- ① ネギを5mmに切る。
  - ② 小麦粉を天ぷらの衣くらいの濃さに溶いてネギを混ぜる。
  - ③ フライパンに油をひいて②を薄めにいれて焼く。
  - ④ かつお削り、青のりをかけてソースやポン酢醤油で食べる。
- ※青菜を細かくきざんだお焼きなど、バリエーションはいろいろです。

## 「レタスのなます」

「材料」 ・レタス(またはリーフレタス) ・チリメンジャコ  
・酢 ・みりん ・醤油

- ① 酢、みりん、醤油を合わせておく。
  - ② チリメンジャコをフライパンで香ばしく炒って、①の中にジュッと入れる。
  - ③ レタスは洗って、水をしぼるようにしながら手でちぎる。
  - ④ ②の中に加え混ぜる。
- ※できるだけ食べる直前に混ぜる。

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

## フキの葉の佃煮

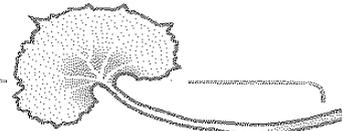
香りが強いフキの葉は、佃煮がおすすめです。茎に比べてアクも強いので、しっかりアク抜きをします。イリコといっしょに油で炒めるとコクが出て、うま味が引き立ちます。

### 材料 (4人分)

フキの葉…………… 100g  
イリコ…………… 12g  
油…………… 大さじ1  
白ゴマ…………… 大さじ1

### 調味料

水…………… 1/2カップ  
しょうゆ…………… 大さじ2  
酒…………… 大さじ1  
砂糖・みりん…各大さじ1と1/2  
酢…………… 小さじ1

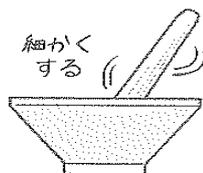


### 【作り方】

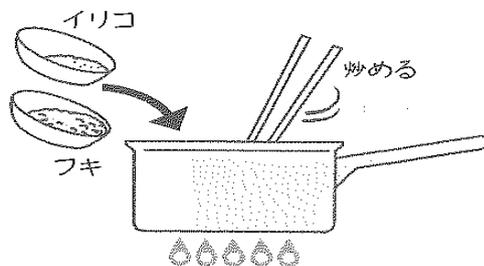
- ① フキの葉は細かく刻み、水に浸してアクを抜く。



- ② 熱湯でさっとゆで、水にさらして、冷めたら水気をしぼっておく。
- ③ イリコは頭と内臓を取り除き、すり鉢で細かくする。



- ④ 鍋を熱して油を入れ、イリコを炒めてからフキの葉を炒める。



- ⑤ 調味料を入れて、混ぜながら煮汁がなくなるまで煮つめ、白ゴマを加える。

(古川年巳)

# ジロロモーニでパスタセール

<b>3190</b> エリンギ 100g 135円 → <b>5円引</b>	<b>1298</b> (BS)合挽きミンチセット 200g×2 1099円 → <b>15円引</b>
<b>3191</b> えのき 100g 113円 → <b>5円引</b>	<b>3167</b> ★ニンニクの芽ペースト(小) 90g 517円 → <b>100円引</b>
<b>3171</b> ★高山さんのトマトの水煮 900ml 1480円 → <b>150円引</b>	<b>3166</b> ★ニンニクの芽ペースト(大) 180g 842円 → <b>100円引</b>
<b>1014</b> ★元気豚ミンチ 200g 435円 → <b>5円引</b>	<b>3278</b> 有機EX-Vオリーブオイル 250ml 1728円 → <b>20円引</b>
<b>1015</b> ★元気豚ミンチセット 200g×2 850円 → <b>10円引</b>	<b>3267</b> トマトケチャップ(大)チューブ 500g 562円 → <b>10円引</b>
<b>1288</b> (BS)牛ミンチ 200g 707円 → <b>10円引</b>	<b>3269</b> トマトケチャップ(小)瓶 400g 463円 → <b>5円引</b>
<b>1289</b> (BS)牛ミンチセット 200g×2 1394円 → <b>15円引</b>	<b>3269</b> トマトピューレ 320g 356円 → <b>5円引</b>
<b>1299</b> (BS)合挽きミンチ 200g 558円 → <b>10円引</b>	



◆特注品「創健社・ジロロモーニ」セール金額でお届けします！

買い置き  
オススメ!

## 【ジュース】

3缶セット ジュース類	<b>5円引き!</b>
1箱30缶ジュース類	<b>45円引き!</b>
りんごジュースビン 1ℓ	<b>10円引き!</b>
手土産りんごジュースビン 102本	<b>15円引き!</b>
1箱りんごジュースビン 106本	<b>55円引き!</b>

## 【酒類】

<b>3810</b> 特選・料理用自然酒 1800ml 3005円 → <b>30円引</b>
<b>3811</b> 特選・料理用自然酒 720ml 1460円 → <b>15円引</b>
<b>3813</b> 自然酒純米吟醸(小) 720ml 1922円 → <b>20円引</b>
<b>3823</b> 井筒ワイン 赤甘口 720ml 1539円 → <b>15円引</b>
<b>3824</b> 井筒ワイン 白辛口 720ml 1539円 → <b>15円引</b>
<b>3826</b> 井筒ワイン ロゼ 720ml 1686円 → <b>20円引</b>
<b>3826</b> 井筒ワイン メルロー辛口 720ml 1939円 → <b>20円引</b>
<b>3835</b> 1箱有機栽培プレミアムビール 330ml×12本 4092円 → <b>40円引</b>
<b>3836</b> 有機栽培プレミアムビール 330ml 352円 → <b>5円引</b>

※ 次回より下記の通り値上げとなります。

## 今週の特注品

..4/23..26届け..

### ☆オーサワジャパン

オーサワの品質基準…無農薬有機栽培優先、食品添加物不使用、特に遺伝子組み換え作物は全商品について一切使用を認めていません。

### ☆創健社「お菓子・黒にんにく・ジロロモーニ」

創健社は「不自然なものをつかわない」「やさしい原料をつかう」「いい商品をひろめる」を心がけて商品づくりに取り組んでいます。

### ☆クックたかくらの冷凍お惣菜

国内産の有機無農薬野菜を中心に、調味料も極力国産で安全なものにこだわった手作りの冷凍お惣菜。お弁当に便利!

### ☆harepan (はればん)

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。季節の酵母を使った美味しいぱんをお試しください。

### ☆バナナ予約

有機JAS認定を取得してあるオーガニックバナナです。1ヶ月単位での予約注文となりますので、ご注意ください。

### ☆たまご予約

会の卵は飼育環境や飼料を大切に、ご家族が安心して食べられる卵を届けています。予約注文よろしくお願ひします。

## 商品についてのお知らせ

### ◆次週(17号)より値上げ

<b>2101</b> 開きアジ 2枚 450円 → <b>468円</b>
<b>2102</b> 塩サバ 2~3枚 540円 → <b>558円</b>
<b>2103</b> 丸干し 350g前後 499円 → <b>558円</b>
<b>2105</b> ちりめんじゃこ 100g 810円 → <b>828円</b>
<b>3810</b> 特選・料理用自然酒 1800ml 3005円 → <b>3028円</b>
<b>3811</b> 特選・料理用自然酒 720ml 1460円 → <b>1478円</b>
<b>3813</b> 自然酒純米吟醸(小) 720ml 1922円 → <b>1959円</b>
<b>3823</b> 井筒ワイン 赤甘口 720ml 1539円 → <b>1565円</b>
<b>3824</b> 井筒ワイン 白辛口 720ml 1539円 → <b>1565円</b>
<b>3826</b> 井筒ワイン ロゼ 720ml 1686円 → <b>1713円</b>
<b>3826</b> 井筒ワイン メルロー辛口 720ml 1939円 → <b>1967円</b>

ご家族やお友達をご紹介ください！

## 組合員拡大キャンペーン

2024年 期間：～4月30日

毎年恒例の組合員を増やそう！キャンペーンです。考える会に入会される方々で一番多いのは組合員さんからのご紹介なんですよ～。いつもどこかで考える会の事を話題にしてもらえる事はとても幸せな事です。ご家族、お友達、職場の同僚等々、ぜひご紹介ください！

※紹介していただいた後、お試し期間開始となります。

### 紹介方法

下記の「紹介カード」に詳細をご記入の上、事務局へ提出してください。お試し希望の確認をして開始の日取りを調整します。  
お試し期間は4週間です。

### キャンペーン特典

- お試される方へ  
通常のお試しプレゼント  
野菜ケース ¥100引き + 卵5個 + 米2合  
→ 口卵10個に増量！
- 紹介していただいた組合員さんへ下記の商品からおひとつプレゼントいたします。

きりとり

2024年 組合員拡大キャンペーン「紹介カード」

2024年 月 日

ご紹介者のお名前： \_\_\_\_\_ コース \_\_\_\_\_ グループ \_\_\_\_\_ 様

TEL \_\_\_\_\_

### ご紹介プレゼント

希望の品に○をつけて下さい！

- 25 ★卵パック
- 27 ★有精卵
- 3062 ★島川さんの黒米
- 1014 ★豚ミンチ
- 1313 ★肉まん
- 3167 ★ニンニクの芽ペースト小
- 3168 ★米こうじ200g
- 1476 カスタードプリン
- 3507 うずまきバームクーヘン×2

### ご紹介相手様

フリガナ

お名前：

住所： 〒

電話番号：

あなたとのご関係：

※この情報は、お試しケースのお届けやご利用をお薦めする際の情報としてのみ利用させていただきます。

## 野菜のB品規格について

生産者代表 高山健也

暖かい春の日差しを感じる頃となりました。組合員の皆様におかれましては  
いかがお過ごしでしょうか。

先月行われました「つどい」におきましては、たくさんの方にご参加いた  
だきありがとうございました。また、今年度の作付け計画及び量目・価格変更  
におきましてもご理解いただきましたこと、心より感謝申し上げます。

さて、質疑応答時において意見が交わされたB品の規格について、その後、  
生産者会にて話し合いを行いました。

まず、B品という規格はあるものの、その実態としては「キズ物」「小物」「大  
物」あるいはそれらの「混在している物」と様々です。「以前は、『大物』が来  
たが今回は『小物』だった」、などといった意見を聞くこともあり、それらを区  
別する、という選択もあり得るのかもしれませんが。

しかしながら、そもそもB品という規格が設けられた背景としては、A品と  
いう秀品を作るがゆえに、打ち捨てられる農産物を利用し、救済しようという  
「提携活動」の一つの試みであったのだろうと予想します。いわゆる慣行農法  
における秀品率は50パーセントになることもあるそうです。逆を言えば、5  
0パーセントが弾かれることを意味します。考える会のB品という規格は弾か  
れるはずだった農産物を救済することで、私たち生産者の生活をも支えてもら  
える素晴らしい制度だと思います。ありがたいことです。

とはいえ、購入いただく消費者の視点に立てば、そこには一定の基準も必要  
だと思われま。A品でないものがすべてB品ではないからです。あくまでも  
それはシンプルに「食べることが可能な物」であるべきでしょう。当たり前す  
ぎる意見ですが、この点が生産者と消費者の認識の違いになりやすいのだと思  
えるのです。

一つの結論として生産者会が設けたのは、「自分たちが実際に食べている」と  
いう基準です。私たち生産者は荷造りした残りや、弾かれたものを自分たちで  
食べています。B品においても「自分たちの食卓に上げるものをその延長とし  
て提供する」、そのことを改めて意識したいと思います。

と同時に、「提携」の一つの試みであることを踏まえ、B品という規格にさら  
に細分化した規格は設けない形で運用していただけたらと思います。

今後も、皆さんの食卓に責任を持って食材をお届けしていきますので、ぜひ  
ともご理解とご協力をよろしく願います。

## 想いを繋ぐ～メッセージ～

### 130. 田崎フロック ポニーグループ 中村葉月 (組合員歴 7年)

結婚したころは、夫がサラリーマンで転勤族だったため大分で新しい生活がスタートし、出産、子育てと大分で過ごしました。

子どもの入学を機に熊本に戻りましたが、なかなかご縁がなくて。『熊本のちと土を考える会』という生協があることすら知りませんでした。

そんなとき友人のYさんがおすすめの手協があるよ！ と紹介してくれたのがきっかけで入会し、かれこれ7～8年くらいお世話になっているのでしょうか。

生産者さんの想いがギュギュっと詰まった野菜セットはレパートリーに富んでいて、毎週届くのが楽しみです。多品種の野菜が豊富に揃うのも県内各所に生産者さんがいらっしゃるからこそ！ これこそ考える会の強みだと思います。エネルギーに満ち溢れるワイルドなお野菜からいっぱい元気ももらってます。

実はこれもまたちょっと前にYさんから教えていただいたのですが、LINEの発注システムがありますね。ついこないだまで使いこなせてなかったのですが、使い方を教えていただいて、今ではとっても便利に注文できるようになりました。つつい頼みすぎてしまいます。

お気に入り

- ・高山さんのコチュジャン。冬の鍋のお供には欠かせない調味料です。甘味も旨味もあってめっちゃ美味しい！
- ・本田さんのかんきつ。どれも美味しいですが特に好きなのがネールブル。味が濃ゆくて瑞々しくて薄皮も薄くてすごく美味しいです。かんきつの季節はポニーのグリーンサラダにも欠かせません。
- ・最近初トライしてヒットだったのが下田さんの高菜ラー油。高菜たっぷりピリ辛で、春休み中の息子がラーメンに入れて喜んで食べてます。

他にも、神山鶏手羽先（手羽先は関節でぶつ切りにし、キャベツや青菜、人参、生姜、酒、お塩でさっぱりチキンスープにします。コチジャンでアレンジしても美味しい）、金子製麺ラーメン・ワンタンの皮など全部美味しいです。）

これからもどうぞよろしくお願ひ致します。会のイベントにも参加したいです。





No.16

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

提出日	火コース 4/9	金コース 4/12
-----	----------	-----------

# 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)	5/8(水)		5/3(金)	
		5/14(火)		5/10(金)	
		5/21(火)		5/17(金)	
		5/28(火)		5/24(金)	
				5/31(金)	

※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.16

グループ名	組員番号	組員名	注文数
-------	------	-----	-----

# 卵 5月予約注文書

提出日	火コース 4/9
-----	----------

配送日	商品No.	商品名	価格	予約数
8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	
14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	
28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	
<del> </del>	<del>21</del>	<del>普通卵 5 k g</del>	<del>3,247</del>	<del> </del>
	<del>22</del>	<del>普通卵 3 k g</del>	<del>1,948</del>	<del> </del>
	<del>23</del>	<del>有精卵 3 k g</del>	<del>3,247</del>	<del> </del>
	<del>24</del>	<del>卵 10個パック</del>	<del>445</del>	<del> </del>
	<del>26</del>	<del>有精卵 6個パック</del>	<del>445</del>	<del> </del>

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。

## 卵 5月予約注文書

提出日	金コース 4/12
-----	-----------

配送日	商品No.	商品名	価格	予約数
3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	
10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	
17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	
24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	
31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.16 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 4/23	金コース 4/26	提出日	火コース 4/9	金コース 4/12
-----	-----------	-----------	-----	----------	-----------

## 東京都・クックたかから冷凍惣菜（月1回）



創業以来総てオーガニックの原材料にこだわり、無添加はもとより有機栽培無農薬の農作物、畜産物の素材で作った惣菜を四十年近く宅配業者に卸してきました、機械を一切使わずに包丁一本全て手作業にこだわって作っています。その延長線上で皆様に喜んで戴けるように確かでも何処よりも美味しい日本一のベジタリアン惣菜（植物たんぱく加工食品）作りにも取り組

No.	商品名		注文数	規格	価格
1812	親子丼の素	玉ねぎと鶏肉を醤油ベースのだし汁で煮込みました。自然解凍し鍋に移し卵を加えて煮込んでからご飯にかけてお召し上がりください。		180 g	396
1844	鶏混ぜご飯の素	人参、こぼつ、椎茸など野菜もたっぷり入った具沢山の混ぜご飯の素。醤油ベースで純和風の味付です。自然解凍し、鍋に移し弱火で温めて、ご飯にかけてお召し上がりください。		150 g	499
1813	ヘルシーナゲット	人参、玉ねぎをみじん切りにして加えてあります、お子様にも是非どうぞ！自然解凍し、オーブンで温めてお召し上がりください。		150 g	513
1816	からあげ	サクッと美味しいからあげが楽しめます。自然解凍しオーブンで軽く焼く焼いてお召し上がりください。		130 g	570
1832	ササミのチーズフライ	チーズの美味しさとシソの香りがササミとよくあいます。自然解凍し、オーブンで温めてお召し上がりください。		170 g	599
1802	中華丼の素	具沢山の中華丼の素。とろとした汁に美味しさが凝縮されています。袋から出し自然解凍し、鍋に移し弱火で温めてお召し上がりください。		230 g	574
1899	すきやき風コロツケ <b>人気商品</b>	牛挽肉をじっくり煮込んでじゃが芋に練り込んであります。1ランク上の美味しさです。自然解凍し、フライパンやオーブンで焼いて温めてください。		150g	457
1898	体に優しい豚のメンチカツ <b>人気商品</b>	豚肉のメンチカツです。キャベツが入りヘルシーに召し上がれます。自然解凍してフライパンで両面焼いてください。		150 g	448
1932	鶏肉の甘酢ごま煮 <b>人気商品</b>	鶏の胸肉をふんわり揚げて、甘酢とごまで煮込みました。自然解凍し、鍋に移し弱火で温めてお召し上がりください。		150 g	445
1939	パクパク餃子	様々な用途に使える一口サイズの餃子です。ちょっと多めの30個入り。自然解凍し、加熱調理。		30個	948
1981	大豆入りひじき煮	昔ながらの純和風の優しい美味しさをお楽しみください。袋から出し自然解凍して、鍋に移し弱火で温めてお召し上がりください。		80 g	432

### 大好評！ 植物蛋白を使ったお惣菜

1952	車麩のフライ			5個	537
1953	グッドミーを使ったミートボール			10個	549
1954	グッドミーを使ったメンチカツ			4個	509
1955	グッドミーのベジタブルミートソース			140g	462
1956	有機豆乳使用のポテトグラタン			180g	468
1985	グッドミーそばろみそ風	一口食べたら痛み付きになります。ベジに関わらずどんな料理にも合います。便利さもさることながら美味しい、嘘か、誠かは自分の舌でお試し下さい。		80 g	476
1986	グッドミーパクパク餃子	餃子嫌いの人は聞いたことが有りません、売れすぎて一時中止した商品のリメイク版、新工場稼働に伴い製造開始、改めてよろしくお願致します。		12個	414

# No.16 特別注文書-B

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

翌週届け

配送

火コース 4/16

金コース 4/19

提出日

火コース 4/9  
金コース 4/12

## 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	225g	501
1577	黒糖パン 小	15個限定	230g	515
1579	ベーグル	30個限定	90g	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。

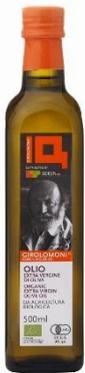
今回注文を取らせて頂いたパン以外にもたくさんのパンがありますので、是非お店にも足を運んでみてください。

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。

# 有機エキストラヴァージン オリーブオイル



## 有機栽培オリーブの実を低温圧搾しぼり

味は、とてもマイルドで口に含むと初めにピリリとドライな刺激がありますが、すぐにほんのりとやさしい甘さが広がります。オリーブらしい香り、最後にアーモンドのような香ばしさも漂い、とても使いやすく、品質の優れた有機オリーブ油です。

## 特長

有機栽培ならではのマイルドな風味は、イタリア料理はもとより様々なお料理にご利用いただけます。

産地は、南イタリア、カラブリア州のオリーブ油の町と呼ばれるシバリ、ラウロポリです。ポツリーノ山麓に広がるオリーブ畑、それは見事な光景です。この地で1909年創業の110年続くオリーブ油専門のファミリー会社で栽培と製造をしています。この会社は、1986年より有機栽培をいち早く開始しており、その数年後にはミラノにある油脂の公的試験所より イタリアで最高の有機エキストラヴァージンオリーブオイルと表彰されました。



社長のマリオさんは、若いころ環境保護活動に携わったことからオーガニック栽培を知り、その導入を目指したそうです。ところが、当時どこにも手本となるものがなく、基準作りに大変苦労されたとのこと。ジーノ・ジロロモーニさんとは30年前に知り合い、お互いに尊敬した仲で、ジーノのことをイタリアの有機農業の父であると明言しておりました。

オリーブ畑は、どこも大変よく手入れがなされており、土もふかふかしています。そして、なんといっても驚くのは、200年を超える古木が数多くあることでした。幹がとても太く枝葉を大きく開き元気一杯に夏の日差しを受けておりました。彼の説明によるとオリーブの木は現在分かっている限りで600年の樹齢が存在しており、その寿命は分かっていないということです。「古木は、しっかりと根を張っており強く生きていけるが、若い木はそうはいかないので手間をかけなければいけない。しかし、それが何よりも楽しみなのです。」と語ってくれました。



南イタリアの日差しを一杯に浴びて育ったオリーブの実は、10月から12月にかけて収穫されます。

収穫は木の下にネットを敷いて、振動機の付いた専用器具や機械で、振動させ実を落とします。

集められたオリーブの実は、工場に持ち込まれて、計量され、搾油されます。搾油の工程は、まず洗浄後のオリーブの実を大きな石臼式の圧搾機に入れすり潰します。またオリーブの実の状態により、連続式のすりつぶし機も併用します。

その後、温度が上がらないようにゆっくりと攪拌して水分を粗く分離させて固形分を取り除きます。この段階ではまだ油と水が混ざった状態ですので、遠心分離機にかけ、水分を取り去ります。最後にペーパーフィルターで濾過し、オリーブオイルの完成です。丁寧に育てられ、収穫、搾油された「ジロロモーニ有機エキストラヴァージンオリーブオイル」は、香り高く実にやさしいおいしさです。

# No.16 特別注文書-B

グループ名	組員番号	組員名	注文数
-------	------	-----	-----

## 創健社お菓子 ジロロモーニシリーズ

配送日	火コース 4/23	金コース 4/26	提出日	火コース 4/9	金コース 4/12
-----	-----------	-----------	-----	----------	-----------

### お菓子 カレー シチュー他

### ジロロモーニ

#### ジロロモーニシリーズ セール!

商品No.	商品名	数	価格
5540	ビッグアーモンドチョコレート400g	休止	1,642
5541	ミルクチョコレート 70g	休止	368
5520	動物園のビスケット 70g×5袋		1,080
5521	きらきら星のおせんべい 40g×5袋		1,026
5522	たまごのポーロ 25g×10袋		1,080
5524	手作り農場白胡麻(玄米せんべい) 100g		292
5525	手作り農場黒胡麻(玄米せんべい) 100g		292
5526	五穀せんべい しお味 90g		314
5527	五穀せんべい しょうゆ味 90g		314
5528	玄米このは うす塩味 80g		324
5530	大粒 柿の種 120g		612
5531	ポテトチップス バター醤油味 60g		221
5532	ポテトチップス 野菜コンソメ味 60g		221
5537	ポテトチップス うす塩味60g		221
5533	有機栽培 くるみ 45g		605
5535	有機栽培 プルーン(種ぬき) 110g		616
<b>ドレッシング、有機ソース、有機カレールウ</b>			
5583	新・春夏秋冬だしの素		1,253
5555	有精卵シーザードレッシング180ml		454
5556	有機プレミアムソース 200ml		648
5573	くせになるこだわりのオイル&コンソメ110g		638
5557	ひよこ豆粉のカレールウ(中辛)110g		465
5559	ひよこ豆粉のシチュールウ 110g		486
5534	グルメカレー(中辛)115g		400
5546	インドカレー(辛口)115g		400
5571	マイルドカレー(甘口)115g		400
5666	有機ハヤシライス 100g		497
5551	植物素材のキーマ風カレー(レトルト)170g		454
5580	植物素材のバターチキン風カレー(レトルト)170g		573
5579	植物素材のハヤシライス風ソース(レトルト)150g		551
5552	ベジタブルカレー(レトルト・中辛)210g		357
5553	ベジタブルカレー(レトルト・甘口)210g		357
5550	植物素材のホーロー風パスタソース(レトルト)140g		465
5574	植物素材のチリコン風パスタソース(レトルト)150g	終了	562

商品No.	商品名	数	価格
5539	業務用有機エキストラヴァージンオリーブオイル 3ℓ <b>130円引</b>		16,200
5501	デュラム小麦 有機スパゲッティ 500g	5 円 引 き	518
5516	デュラム小麦有機スパゲッティニ 500g		518
5502	全粒粉デュラム小麦 有機パスタ 500g		518
5517	デュラム小麦有機リングイネ 500g		518
5514	デュラム小麦有機スパゲッティニ 500g		518
5504	デュラム小麦 有機ペンネ 250g		373
5506	デュラム小麦 有機フジツリ 250g		373
5515	デュラム小麦 有機ファルファツレ 250g		373
5505	全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ 250g		373
5519	デュラム小麦有機パスタ 500g		518
5503	古代小麦グラツィエラ・ラ有機パスタ 300g	518	
3278	エキストラヴァージンオリーブオイル250ml 定例注文書でご注文ください		1,728
5510	(徳用)有機エキストラヴァージンオリーブオイル500ml <b>30円引</b>		3,132
5511	有機バルサミコ酢 250ml <b>20円引</b>		1,836
5508	有機パスタソース トマト&バジル 300g	1 0 円 引	745
5509	有機パスタソース アラビアータ 300g		745
5512	有機パスタソース トマト&ナス 300g		745
5513	有機パスタソース トマト&ズッキーニ 300g		745
5518	有機トマトケチャップ 300g	5 円 引	476
5507	有機トマトピューレ バジル葉入り 350g		529
5590	有機ダイストマト缶 400g	休止	270
5591	有機ホールトマト缶 400g	休止	270
創健社			
5581	地中海の天日塩 700g		389
5582	地中海の天日塩さらさらtype 200g		324
5544	熟成発酵黒にんにく(ほぐし) 130g		2,030
5545	お徳用・熟成発酵黒にんにく(ほぐし) 303g		4,104
5548	さば水煮缶 190g		443
5664	さば味噌煮缶 190g		432
5665	さばカレー煮缶 190g		454
5595	クイックSOY ミンチタイプ 100g	欠品	430
5596	クイックSOY バラ肉タイプ 100g	欠品	430
5597	クイックSOY フレークタイプ 100g	欠品	430



# ジュースセール！！

・3缶セット5円引き ・1箱(30缶)45円引き

## 有機にんじんジュース



- にんじんは100%国産有機です。
  - 海外産有機レモンを使用しています。
  - 砂糖、食塩は使用していません。
  - 香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。
- ★国産有機にんじんの自然な甘みを生かし、にんじん独特の臭みが少ないジュースになっているので、にんじんが苦手な方でも美味しくお召し上がりいただけます。

## 有機野菜飲むならこれ！1日分



- 1缶に20種類の野菜350g(緑黄色野菜は348g)を濃縮して使用しています。厚生労働省が推進する「健康日本21」では、野菜の1日摂取量が350gとなっています。
- 砂糖、食塩は使用していません。そのため、糖分や塩分を気にされている方にも安心して飲みいただけます。(甘みは野菜由来です。)
- 有機トマト・有機レモンは海外産、有機にんじんは海外産及び国産、有機かぼちゃ・有機ゆこうは国産です。(その他の野菜は国産です。)
- 香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。

## オーガニックジンジャーエール



- すりおろした国産有機しょうがを使用しています。
- 炭酸飲料の甘みには一般的には果糖ブドウ糖液糖が使用されますが、当商品は有機砂糖に有機りんご果汁を加えて爽やかな甘みに仕上げられています。
- pH調整剤や酸味料を使用せず、有機レモン果汁と国産有機すだち果汁を使用して爽やかな味に仕上げられています。
- 香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。

## オーガニックぶどうサイダー+レモン



- 海外産有機ぶどうと海外産有機レモンを使用しています。有機ぶどうは白ぶどうと赤ぶどうをブレンドしています。
- 有機果汁を85%以上使用した贅沢なぶどうサイダーです。
- 天然水を使用しています。
- 香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。
- 砂糖や果糖ブドウ糖液糖などの糖類は使用せず、有機ぶどう本来の甘みを生かし、有機レモン果汁をプラスしているので、自然で爽やかな甘みとなっています。

## オーガニックぶどうジュース



- 海外産有機赤ぶどう果汁(コンコード果汁)と有機白ぶどう果汁を使用した、果汁100%(濃縮還元)の有機ぶどうジュースです。
- 白ぶどう果汁とブレンドすることにより、コンコード果汁の渋みを抑えて、すっきりとした味わいになっています。
- 砂糖・香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。

## 旬の实りをしぼった 国産有機トマトジュース 食塩無添加



- 北海道で採れた国産有機トマトを100%使用しています。
- 真っ赤に完熟した有機トマトのストレートトマトジュースです。
- トマト本来の風味をご堪能いただくため、食塩は使用していません。そのため、塩分を気にされている方にも安心して飲みいただけます。
- 香料、保存料、着色料、酸味料、化学調味料は使用していません。

## オーガニックりんごジュース



- りんごは海外産オーガニックりんご果汁を使用しています。(りんご果汁は収穫した海外産オーガニックりんごを現地にて搾汁し、冷凍して輸入した後、日本でジュースにしているため、ポストハーベストの心配はありません。)
- オーガニックりんご果汁100%。
- 濃縮還元したクリアタイプのりんごジュースです。
- 香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。

## 丹沢サイダー



- 神奈川県中西部に広がる丹沢山系が作り出したおいしい水を使ったむかし風サイダーです。
- 甘さ控えめ。上白糖、グラニュー糖を一切使用せず、果糖ぶどう糖液糖を使用してすっきりとした甘さに仕上げられています。
- 原材料(原産地記載)  
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)／炭酸、香料、酸味料(クエン酸)

## 竹嶋農園(青森)の果汁100%のストレートりんごジュース



無袋の香り高いりんごの自然な甘みがさわやかでおいしいジュースです。りんご100%使用で添加物不使用。天敵を利用した防虫の自然農法で栽培。有機JAS認証で認められている次の薬剤を必要に応じて使用することがあります。灰硫黄合剤(木の腐乱病防止の為)、ボルドー(長雨で発生しやすい黒星病という病気に使用)、マシン油(葉ダニが発生した園のみ)、BT剤(細菌を利用した生物農薬で毛虫等の防虫に使用)

賞味期限:常温2年 開封後冷蔵

原材料:加工用りんご(ふじ・王林・紅玉・スターキング・北斗・むつ・ジョナゴールド)

●竹嶋有機農園

・1本10円引き ・2本セット15円引き ・1箱6本セット55円引き