

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	7/23		7/30

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	7/26		8/2



考える会公式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。



## 「創立40周年記念講演会」9月14日(土)

考える会の創立40周年を記念して9月14日に講演会を行います。皆さんの参加をお待ちしております。詳しくはカラーチラシを配布しています。

40周年記念オリジナル手ぬぐいも販売します

## ～真夏のカレー特集～

創健社 初夏の感謝セール  
カレーフレーク甘口と中辛  
45円引き！！



植物素材のカレーフレーク(創健社)  
25種類以上のスパイスと植物性素材のみで作ってあります。保存に便利なチャック付パウチです。フレークタイプなのでドライカレーや炒め物などにもご利用いただけます。1袋で約6皿分作れます。



3344 中辛 植物素材のカレーフレーク  
135g 486円(税込) 45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

3341 アショカのカレー粉  
100g 630円(税込) 5円引

3343 甘口 植物素材のカレーフレーク  
135g 486円(税込) 45円引

3346 植物素材のデミグラスソース  
135g 486円(税込) 5円引

3342 ハヤシルー  
115g×2 540円(税込) 5円引

### 「神山鶏」

非遺伝子組み換えPHFトウモロコシと、非遺伝子組み換えの大豆かすを中心とした、植物性飼料のみを使用しています。解放型鶏舎のなかでできる限りストレスがかからないようにゆったりと飼育しています。抗生物質、抗菌剤は使用していません。飼育日数(約60日)

大人気の神山鶏が  
全品5～15円引き



### 「阿蘇元気豚」

島川さんが大切に育てたとっても美味しい阿蘇元気豚は他では手に入らない、考える会自慢の豚肉です。

1001 ★元気豚シックススライス  
250g×2 1241円(税込) 15円引  
1018 ★元気豚シックススライス徳用  
250g×4 2411円(税込) 25円引  
1010 ★元気豚生姜焼き  
300g 910円(税込) 10円引

広い発酵豚舎の中を、元気に走り回って育てています



今週は8月ミニケース予約注文書を配布しています、  
生産地とのお付き合いをミニケースからはじめてみませんか？

目指せ300ケース(1週間)  
2024.6月の野菜ケース利用状況/週平均  
( )は昨年6月の数です  
普通ケース 38ケース(34)  
小ケース 116ケース(114)  
ミニケース 93ケース(97)  
合計 247ケース(245)



### □ミニケース8月予約注文

ミニケースは1ヶ月単位で毎週ご購入いただく事となっておりますが、例外として「70歳以上又は1人所帯の方」は毎週でなくても、月1回や2週に1回などのお好きなタイミングで御利用いただけます。  
ご無理のない程度で利用されてみてはいかがでしょうか？  
特注野菜にはない野菜もケースには入りますよ！

○野菜ケースには特注野菜にはない旬の露地野菜が沢山入ってきますよ！！



♫ 田植えも終わりホットしたいところですが、毎日のようにシカ、イノシシの対策に追われています。

年々、被害が激しくなっているように思います。なんでわざわざ泥田の中に入って小さな苗を食おうとするのか？まわりにはやわらかい美味しそうな草がたくさんあるのに、とってしまいます。

10年ほど前のシカもイノシシも被害がなかった頃がなつかしく思います。

..7/9 御船町・高丸和彦..

## 配送者だより



◇ 今日からB1コースの担当となります職員の福岡です。どうぞよろしくお願ひします！5年前に考える会で働き始めて、最初に走ったのがこのB1コースだったので、思い出深いです。

(卵を割ったり、四苦八苦してた思い出です(笑))

2年振りぐらいになりますので、今日は特にゆっくり確実にまわりたいなと思います。またしばらく慣れるまで遅くなると思いますので、先に謝っておきます。すみません。あと、配送担当の村上さんと交互に走りますので、来週は村上さんの予定です。今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！

..7/5 A3・A4・B1・B3・B4コース 福岡恵士..

◇ 雨続きの日々から晴れ間が見えたらあっという間に猛暑日になりましたね。草はどんどん伸びてくるし、外で作業をすると暑さでクラクラしそうになりますが、夏の風景、水を張られた田んぼやあっという間に終わってしまうカンゾウの花、圧倒的な草や大地のエネルギーで周りは森になっています。それでも季節は巡ってまた風景も変化していく、その移り変わりを味わう、楽しむという目線で過ごすすと猛暑の夏も乗り切れそうです。

..7/5 B2コース 新川幸宏..

◇ こんにちは。配送担当の村上です。梅雨があげきれていないのに、連日の暑さに参ってしまいます。

昨年も記録的と言われていましたが、今夏も例年以上の暑さとなるようです。皆様お気をつけてすごされますようお願い致します。ケースの野菜が寂しい状況が続いています。春の長雨の影響で成育が遅れているそうなので、しばらくお待ち下さい。

..7/9 A1・B1・B3・B4コース 村上 卓..

## 雨天決行！ 田上農園で「田植え体験」！

22日の土曜日に、恒例の「田植え体験」を行いました。今年は西原村の田上さんの田んぼにて。田上さん大変お世話になりました！

事前の予報では10mmを超す大雨だったのですが、開始前に少し強く降っただけでイベント開始に合わせて小雨となり、とうとう最後まで雨具を着る必要がありませんでした。大雨の予報にもかかわらず集まったみんなの熱意のおかげですね！

約5畝の田んぼに子どもと大人合わせて33名が入り、約2時間、足を取られそうになりながらも一つ一つ丁寧に手植えました。途中からあめんぼやカエルに夢中になる子もいれば、任された列を最初から最後までやり遂げる子もいて、子どもたちそれぞれに楽しめたようです。気が早すぎますが稲刈り収穫が楽しみです！考える会、わくわく子ども園、きぼうの子ども園の3団体で80名以上の参加でした



# 野菜・果物だより

## いろんなトマトの収穫が始まっています

トマトは無農薬栽培では難しい野菜の1つですが、5名の生産者が手分けをして、ミニトマト、中玉トマト、大玉トマト等、いろんなトマトの作付をしてくれています。激しい梅雨の雨を乗り越えて、今が収穫のピークを迎えています。旬の短い無農薬トマトですが、様々なトマトをお楽しみください。



### 「トマトと豆腐の炒めもの」

「材料」 トマト 木綿豆腐 豚肉  
ごま油 塩 コシヨウ  
醤油

- ① トマトは⑥～8切れのくし切りにする。
- ② 豆腐は16等分に切る。
- ③ 豚肉は適当な大きさに切る。
- ④ 熱した鍋にごま油を入れ豚肉を炒めて塩、コシヨウをし、トマトを入れてさらに炒める。
- ⑤ ④に豆腐を入れ少し煮る。
- ⑥ 最後に醤油をかける。暑いうちに食べるとよい。

御領ブロックAさんに  
教えていただきました

### 「生姜粉末の作り方」

- ① 土をきれいに落とす(皮はそのまま)生姜を繊維に沿って薄くスライスする。
  - ② カラカラになるまでざるに干す
  - ③ すり鉢で粉末にする。
- ※ 今の時期の生姜が一番キメ細かな粉になるそうです。  
一年間保存して夏場などの生姜の無い時期に使うそうです。お試しください。

### 「生姜ご飯」

「材料」 お米・3合 生姜・50gくらい 人参・30g  
春夏秋冬だしの素・大さじ3 塩・少々

- ① 生姜は千切り、人参はみじん切りにする。
- ② お米に春夏秋冬だしの素(大3)+水を入れて、塩少々を加え、生姜、人参を入れて炊く。

### 「ショウガニンニク酒」

生姜、ニンニクはみじん切りにしてビンに入れ、ヒタヒタに なるように酒を入れる。冷蔵庫で1年以上保存可能。  
※肉類にふりかけておくと臭みが消えて風味が増し、日持ちもする。

## 第40期 第8回 米委員会だより

2024年6月12日(水) 10:00～ 場所 事務所1階仕分け場

### 1.合鴨放鳥体験(6/8土曜実施)の報告

参加者: 11組34名(大人20、子ども14)

ぼつりぼつりとですが時折雨の落ちてくる天候のなか、合鴨が寒くないか心配されましたが、気温は低くならない予報でしたので予定通り実施しました(投入羽数は用心の為半分にして)。子どもたちは始めはおそろおそろでしたが、2枚目3枚目の田んぼへと進むにつれ慣れていき歓声もどんどん大きくなっていき、十分楽しんだようです。人力で引く鉄の棒とチェーンの除草道具を見せながら除草の大変さを島川さんに説明していただきました。

### 2.稲作の状況及び作付計画

島川 6/8(土)合鴨半数投入。残りも後日すぐに入れて頑張ってもらっている。アイガモロボは次の田んぼに移動している。ロボを入れていた田んぼは深水にしていたが、水位を低くして分けつを促す。今のところ効果有りで見ている。

下田 クロ切り、ヒエ取りを頑張っている。3枚は1回目のヒエ取りまで終了。あとの4枚はヒエがもう少し大きくなってから取る。合鴨が減っているがタカだろうか？

佐藤昭人 6/1・2に田植終了。順調です。

佐藤真実 苗が良く出来た。

### 3.在庫・販売状況(3月31日時点)

◎米 ※考える会: 9月末までに追加米は約30袋出る見込みです(昨年実績)。5月末現在、追加米用は約65袋なので9月末在庫は約35袋となる見込みです(これとは別に未納米が約7袋)。←予定より2袋多くなります(約42袋)

※GF個人: 9月末までに追加米は約3袋出る見込みです。5月末現在、追加米用は約3袋なので9月末在庫は約0袋となる見込みです(不足した場合は会の在庫から貸しておく)

※GF業者: 4月中にゆうきスターの在庫が無くなりました。 転換米: 今月は9袋出ました

◎米ぬか(No3092) (昨年年間販売数 64袋)

この1年は70袋に増えてます。ちなみにその前の1年間は50袋。なんと1.4倍に増えてます！

◎焼酎 43度(3803)、25度(3804)

・この調子で売れば今年9月から25度は新酒の販売になる見込みです。43度は来年8月頃からの見込です

・次回の仕込みは2025年産米を使って、2026年4月出来上りの予定です。たくさん売りましょう！

### 6.今後の予定

・6月20日(木) 米代残り20%支払い

・6月22日(土) 田植体験 田上農園にて

・7月3日(水) 米小袋作業(生産者: 古庄さん、消費者: 木下さん)生産者は9:00～精米、消費者は10:00～小袋詰め

・7月17日(水) 第3週目米委員会(西原・阿蘇地区水田視察)

・8月の米委員会はお休みとします

# 決算セール



## ◆うなぎセール! ※土用丑の日 8/5

- 2121 静岡県産 うなぎ蒲焼・カット 80g 2549円 → 25円引
- 2120 静岡県産 うなぎ蒲焼・長焼き 110g 2981円 → 30円引

## ◆島川さんの阿蘇元気豚・加工品より

- 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
- 1010 ★元気豚ロース生姜焼き用 300g 910円 → 10円引
- 1026 ★元気豚ローススライス 250g 748円 → 10円引
- 1080 ★ロースハムスライス 100g 577円 → 10円引
- 1081 ★ロースハムスライスセット 100g×2 1132円 → 15円引
- 1082 ★バラベーコンスライス 100g 577円 → 10円引

## ◆神山鶏 全商品5円～15引き!

最終回! 皆様の協力購入よろしくお願ひ致します

## ◆カレー・シチューセール! ※次週より値上げ品あります!

- 3341 アショカのカレー粉 100g 630円 → 10円引
- 3344 中辛植物素材のカレーフレーク 135g 486円 → 45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 → 45円引
- 3342 ハヤシルー 115g×2 540円 → 10円引
- 3347 コーンシチューフレーク 180g 508円 → 5円引
- 3346 植物素材のデミグラスソース 135g 486円 → 5円引

## ◆創健社 おすすめ商品セール!



- 3754 丹沢サイダー 250ml×3 389円 → 36円引
- 3755 1箱丹沢サイダー 250ml×30 3780円 → 350円引
- 3327 さば味付け缶 190g 454円 → 42円引

## 商品についてのお知らせ

### ◆8月・次週(31号)より値上げ

- 3344 中辛植物素材のカレーフレーク 135g 486円 → 508円
- 3345 辛口植物素材のカレーフレーク 135g 486円 → 508円
- 3343 甘口植物素材のカレーフレーク 135g 486円 → 508円
- 3347 コーンシチューフレーク 180g 508円 → 529円
- 3346 植物素材のデミグラスソース 120g 486円 → 508円

## 今週の特注品

..8/6..9届け..

### ☆山織「2重ガーゼ麻わた敷きパッド」

麻わたが寝汗を素早く吸収。国産ダブルガーゼが肌に心地良い敷パッド。頭にひんやり、寝苦しい夜を快適に、クールピロークロス。

### ☆成清海苔店 月1回

成清海苔店は「秋芽一番摘み」だけを使用した海苔で、創業以来「無添加」「無着色」「化学調味料不使用」のこだわりのお店です。

### ☆パプアニューギニア海産「船凍天然エビ」 月1回

天然でしかも薬品を使っていない、パプアニューギニア産のエビです。漁獲してすぐに船の上で急速凍結する為、食感や風味が格別です。

### ☆かねこ製麺「餃子の皮・生麺」 月1回

一切の添加物を使用せず、穀物の持つ素材の味を引き出す多加水熱製法により導き出された風味・コクのある「昔ながらの味わいを守る本格麺をお試しください。

### ☆8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。

## ♥私のお気に入り商品 Kさんより

以前、私の小学校の講演会で、市販のジュース類には、カット杯に角砂糖7個の砂糖が入っている事に驚いたと覚えています。  
「丹沢サイダー」は、甘味もあまじり、丹沢山系のおいしい水を使っている。さっぱりしてさわやかな味で、市販のジュースの全く違います!  
夏の季節、冷蔵庫で冷やして、時々飲むと、さっぱりとしたサイダーです。



- 神奈川県中西部に広がる丹沢山系がつく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ています。
- 原材料: 果糖ぶどう糖液糖(国内製造) / 炭酸、香料、酸味料(クエン酸)

## さば缶を使った簡単焼きおにぎり

- <材料>
- ごはん 300g
  - お好みのさば缶 1/2缶
  - 塩 少々
  - ごま油 小さじ1
  - 刻みねぎ 少々



### <作り方 2人前>

- ① さば缶の汁気を切り、身を軽くほぐす。
- ② ごはんにさば缶を加えて混ぜたらおにぎりを作る。味をみてお好みで塩をふる。
- ③ フライパンにごま油をひき熱したら、おにぎりの両面に焼き色がつくまで弱火で加熱する。
- ④ 器に盛り付けたら、お好みでネギをかけて完成。



# 私たちに何ができる？ 地球と未来の子どもたちのために。

熊本いのちと土を考える会  
創立40周年記念講演会

9月14日  
(土曜日)

熊本県立大学にて



かわたまさはる

講師 河田昌東氏

生活協同組合「熊本いのちと土を考える会」は、1985年の創立以来40年にわたって、安心安全な農畜産物を育てることを通して、消費者と生産者が手を取り合い、より良い未来を子どもたちへ残そうと活動しています。昨今の気候変動や毎年のように起こる自然災害、食をめぐる環境の大きな変化などを踏まえ、私たちは、改めて環境や食についての学びを深め、活動の輪をさらに広げていく必要性を感じています。そこで、40周年という節目を記念して、その課題にふさわしい講師を招いての講演会を企画しました。

講演者は分子生物学者であり、チェルノブイリや福島原発、さらには遺伝子組み換え食品など、食や生活を脅かすものの実態を分かりやすく説いて活動されている河田昌東先生です。最近では、映画『食の安全を守る人々』に出演されています。

講演を通して、地球と子どもたちの未来のために、私たちに何ができるのか？  
一緒に考えませんか。組合員に限らず、是非とも皆様の参加をお待ちしています。

熊本いのちと土を考える会 40周年実行委員会

## 【河田昌東先生 講演会 & ランチ交流会】

河田先生から直接お話を伺えるまたとない機会。

講演後には河田先生、考える会の生産者のみなさんを囲んで、ランチ交流会 & 意見交換会を実施します。

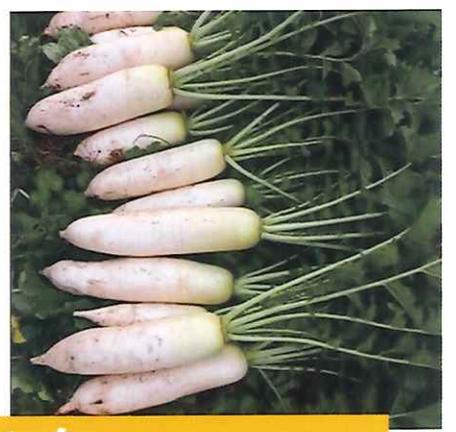
おいしくて安全な考える会の食材をたっぷり使ったランチを頂きながら、子どもたちのよりよい未来についてお話しませんか。

■日時 2024年9月14日 (土) 10時～

■場所 熊本県立大学 大ホール

※詳細は裏面へ





## 熊本いのちと土を考える会 創立40周年記念講演会&ランチ交流会

### 【実施概要】

■日時 9月14日(土)  
10時~12時 河田先生ご講演、質疑応答

講演タイトル  
「私たちに何が出来る？地球と未来の子どもたちのために。」

12時~14時 河田先生を囲んでのランチ交流会・意見交換会

■場所 熊本県立大学 大ホール  
熊本市東区月出3丁目1番100号

#### ■参加費用

●講演会&ランチ交流会・意見交換会  
大人1000円(税込) 高校生・大学生500円(税込)  
中学生以下無料

※講演会中、託児あり。要事前予約・2時間500円(税込)  
※一般の方は当日現金でお支払い下さい。組合員の方は引き落としになります。

●40周年記念スペシャルいのちのランチ(要事前予約)  
1食 1000円(税込)

※いのちと土を考える会の無農薬野菜、安心食材を使用。ワイン食堂トキワさん  
&Café ponyさん&organic kitchen sankakuさんのコラボランチです。  
※ランチ交流会はご自身で食事持参していただいても構いません。  
※当日は40周年記念オーガニックコットンのオリジナル手ぬぐいを販売します。

■講師 河田昌東先生

分子生物学者、遺伝子組み換え食品を考える中部の会代表、NPO法人  
チェルノブイリ救援・中部理事、OKシードプロジェクト代表

1940年秋田県生まれ。名古屋大学退職後は、国内外の公害調査や裁判  
支援、チェルノブイリや福島原発の被災地の調査や支援活動に携わる。  
モンサント社による遺伝子組み換えイネの開発を名古屋地区の生活協  
同組合と共に反対運動によって阻止することに成功。現在では学校給  
食における遺伝子組み換え食品の不使用などの運動に取り組んでいる。



●熊本県立大学大ホール  
駐車場をご利用いただけます。日赤側の車両  
門から入って南側のP2駐車場をご利用いた  
だくと便利です。南門は土曜日は閉鎖してい  
ます。



●40周年記念オリジナル手ぬぐい限定販売



●熊本いのちと土を考える会HP

■お申込み・お問合せ (申込み締切 8月31日)

熊本いのちと土を考える会事務局 096-286-0460  
40周年実行委員：高山 090-5729-7328

〒861-2241 熊本県上益城郡益城町宮園401

QRコードからも申し込みできます。

【組合員用】

【一般用】



提出日

火コース 7/23 金コース 7/26

グループ名

組合員番号

組合員名

## 生活協同組合熊本いのちと土を考える会 40周年記念講演会 スペシャルいのちのランチ 予約申し込み書



皆さんに支えていただいている生活協同組合熊本いのちと土を考える会は、設立から**40周年**を迎えます。この奇跡の歩みを祝して、この度、記念講演会&特別ランチ交流会を企画しました。この日しか体験できないことばかりです。是非とも、早めのご予約で確実な参加を宜しくお願いいたします。組合員以外の友達のお誘いも大歓迎です！！申し込まれる際は、以下のことにご注意ください。

\*詳しくは別紙のカラーチラシをご覧ください。そちらからQRコードでの申し込みも可能です。

\*参加人数を注文数としてご記入ください。

\*中学生以下は無料ですが、人数把握のためご記入をお願いいたします。

\*託児を申し込まれる方は、お子様のお名前と年齢の記入をお願いします。（要事前予約）

\*申し込まれた料金は、申し込まれた月の翌月引き落としとなります。

\*ランチは組合員でもある、ワイン食堂トキワさん & Café ponyさん & organic kitchen sankakuさんによるこの日だけのスペシャルコラボランチ。もちろん使用する食材は会の農畜産物です。

\*チケットの配布はありません。注文書を出す前に控えを取るか、請求書を取っておくことをお勧めします。また、当日は受付でお名前を言っていただく形になります。

講演会&交流会 ランチ 申し込み			価格(税込)	注文数
8990	講演会/大人		1000円	
8991	講演会/大学生・高校生		500円	
8992	講演会/中学生以下		無料	
8993	託児/ 一人2時間500円	名前 / 歳		名前 / 歳
		名前 / 歳		名前 / 歳
8994	スペシャルいのちのランチ		1000円	

限定!! 創立40周年記念

作成：株式会社ヤギセイ  
デザイン：山本友希  
素材：オーガニックコットン100%  
注染

特別注文書

グループ名 組合員番号 組合員名 注文数

考える会の40周年を記念してオリジナルの手ぬぐいを作成しました!!

デザインは生産者の1人、KIKI MARKET GARDENの山本友希さんです。会の生産物があしらわれたデザインは何度も校正を重ねてとても素敵なものに仕上がりました。

素材はもちろんオーガニックコットンですよ。せっかく手ぬぐいを作るなら、オーガニックコットンでないと意味がないよねと言うことで探したところ、大阪の歴史ある手ぬぐい会社さんにつながることができました。

そしてプリント印刷で簡単に印刷できるところを、伝統的な染色技法の注染(ちゅうせん)という方法で深く染料を入れているので、色鮮やかできれいな仕上がりになっています。コロナ禍で手ぬぐい注文が減り、染めの職人さんも多くが離職されてしまったそうです。この手ぬぐいには、そんな技術を残したいとの思いも込めています。

# オリジナル 手ぬぐい



この手ぬぐいの売り上げは40周年記念事業の大切な資金として活用されます。

400枚限定販売となるこの手ぬぐい、ぜひご予約お待ちしております。

※手ぬぐいは予約注文となり、お届けは9月を予定しています。商品のお届けは9月ですが、商品代金は予約月での引き落としとなります。限定数がなくなり次第、販売終了となります。  
※同色でのセット割引はありません。チラシの色は実際の色を忠実に再現したものではありません。ご了承ください。

商品NO.	商品名	注文数	価格(税込)
8995	40周年記念オリジナルてぬぐい 2色セット		2,500円
8996	40周年記念オリジナルてぬぐい 濃緑		1,300円
8997	40周年記念オリジナルてぬぐい 濃ピンク		1,300円



御領ロック企画

2024.7.16.19  
御領ロック  
運営委員会  
090-5029  
-35777(マツダ)

夏を元気に

乗り切りよう!!

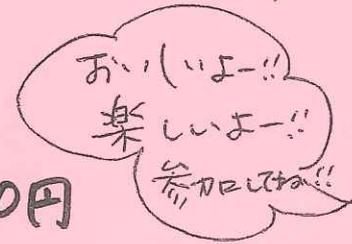
三世代交流料理会  
のお知らせ♡

① 2024年8月10日(土) 10:00-14:00

② 託麻公民館にて

③ 参加費大人1,000円 子300円

④ エプロン、三角巾、タオル、タッパー



MENU

- ・スパイスカレー & タン
- ・グリーンサラダ
- ・レモンシロップのかき氷

きりとり

8/10(土) 御領ロック料理会申し込み書

X印 7/26

氏名	年齢(子)	連絡先

熊本いのちと土を考える会 公認サークル  
LITTLE FARMERS

# リトルファーマーズ お仲間募集中です！

会の畑「であいふれあい畑」で  
種まきから収穫、そして食べたり加工したりまでを  
楽しむ、会の公式サークルです！  
土いじりしたい方、一緒に畑しましょう！



そばを刈り取り脱穀した日



収穫したそば粉でガレットパーティー



畑でとれたじゃがいも



ジャガイモ掘り

## 年間スケジュール(予定)

### おたのしみ

- 2月 (終了)作付け計画 & 節分のり巻きキンパパーティー
- 4月 そば粉のガレットパーティー
- 7月 焼きとうもろこしBBQ
- 8月 日暮れ草取り&花火
- 9月 藍染め・藍茶会
- 10月 ピザパーティー
- 12月 もちつき

### 畑のお世話

- 3月 じゃがいも・里芋植付け  
とうもろこし種まき
- 4月 くさとり
- 5月 藍種まき  
とうもろこし・ミニトマト・ヘチマ 苗定植
- 6月 じゃがいも収穫  
藍植付け
- 7月 とうもろこし収穫  
小豆・大豆・ささげ 種まき
- 8月 日暮れくさとり
- 9月 藍収穫  
白菜・そば 種まき
- 10月 白菜定植
- 11月 小豆・大豆・ささげ収穫
- 12月 そば収穫  
きな粉づくり

7/21(日) 8:00~  
小豆と大豆の植え付け  
しまーす どなたでも  
あそびにきてね

### メンバーのお約束

- 年1回の作付け会議に参加する
- 畑の活動に少なくとも年1回は参加する



代表 山本瑞樹

070-9053-7463

いっしょに活動したい方は  
電話かグループLINEへ  
メッセージください

LINE





# じぶんの

# 畑 はじめませんか♪



「いのちと土を考える会」には「であいふれあい畑」という畑があります。

ここでは、生産者と消費者が“生産”と“暮らし”のリアルをお互いに知り、理解を深めようとして設けられた畑です。これまで、収穫祭や小さなイベントを積み重ね、たくさんの組合員さんとのであいの場となってきました。

この畑を組合員のみなさんも自分の畑として借りる事ができます♪

10年近く農薬・化学肥料・除草剤、を使っていない元気いっぱいの畑です。

安心安全なお野菜を育てるだけでなく、こどもたちも安心してあそぶことができます。

ぜひぜひ畑でお野菜づくりはじめてみませんか？

1区画 4m × 8m

借地料 年間 2,400円 (月割 200円)

集金 年1回 1月

※借地料は、畑周りの草刈りなどの管理のために使用します。

場所 ふれあい畑の場所はウラをご覧ください → → →

## 畑をしている方のお声♪

芽が出たら、かわいい♡

自分で育てた野菜はなんだか特別美味しい♪

子どもたちと一緒に野菜を育てて、色々感じてくれたら嬉しいな〜とやっています。

野菜より土遊び、虫とりに夢中な子ですが！笑  
畑仲間が増えたら嬉しいです♪

E.Hさん

超初心者ですが、畑でお会いする先輩方にいろいろ教えて頂きながら子どもと一緒に畑仕事を楽しませてもらっています♪

畑で心身ともにリフレッシュ♪おすすめです。

たまに子どもたちと火遊びも★

最近のブームは子ども達と一緒にみんなの畑の麦踏み〜

H.Uさん

入会して間もない頃 援農にて野菜作りの楽しさを知り近所にファミリー農園を借りようと探してた矢先に 会でふれあい畑の農地貸出しのチラシが入りました。

何て偶然♡

早速会に電話をしたのを今は懐かしく思います。好きな野菜を植え収穫する時の楽しさは倍増です。

1年後には もう一区画お借りしました。 Y.Hさん

そして 今 生産者の大津の古庄さん、山本さん、合志の高山さんを中心に隣の広い畑で野菜作りをしているリトルファーマーズにも参加させていただいています。

季節の野菜を植え収穫、アドバイスもいただきながらふれあい農園で共に借りている組合員さん達とのおしゃべりも ストレス解消となり 楽しく過ごせますよ。

是非 組合員の皆様 一緒に野菜や花を植えながら 生活の一部としませんか？

畑でお会い出来るのを楽しみにお待ちしております。

▽ ▽ ▽ ▽ 今月だけでなく、随時募集しているので、いつでも声かけてくださいね！ ▽ ▽ ▽ ▽  
代表の山本までお電話くださ〜い

連絡先

リトルファーマーズ代表 山本 瑞樹

# 070-9053-7463

であいふれあい畑は現在、考える会の中の畑サークル、「リトルファーマーズ」で管理をしています。

リトルファーマーズでは、みんなで作物を育てて、料理や加工品と作っておいしく食べよう！のテーマのもと、活動しています。畑を借りる方もぜひ、参加してくださいね。リトルファーマーズの詳しい事については、別紙のチラシをご覧ください♪

## 想いを繋ぐ～メッセージ～

### 145. 元組員 衛藤佳代子

#### 「熊本いのちと土を考える会」と私たち

40周年おめでとうございます。

今は東京に住んでいる私たちが、考える会に出会ったのは、あまり記憶が定かではないけれど、確か息子が生まれて間もなくのことだったと思います。

熊本に転勤で住み始めて3年くらいの頃、仲良くしていた友人が無農薬野菜などに積極的に紹介してくださり、そもそも野菜が好きだし、離乳食が始まるタイミングで食べるものには気を遣いたかったため、誘われるがままに参加したのです。

息子が少し大きくなってきた頃、イベントが増えて色々参加させていただくようになりました。楽しい思い出です。

高山さんをはじめ、たくさんの方々にとっても仲良く優しくしていただき、感謝でいっぱいです。本当にお世話になりました。

現在は東京に戻りましたが、無農薬野菜は高価で数も少なく、あんなに野菜好きだった息子も「東京は野菜が美味しくない」と熊本に居た頃に比べると食べなくなっていました。

熊本の野菜が恋しいです。

衛藤佳代子



みんなの畑で  
収穫体験



キャンプで  
カレー作り  
とアイガモさんタッチ



流しそうめん会と  
大きくなったオクラで  
電話ごっこ



ケース洗いと  
水遊び



ソーセージ作り



味噌づくり



門松づくり

40周年おめでとうございます。

熊本を離れ早9年が経ちました。

月日が経つのは本当に早いものです。当時はあんなに身近であった自然が今はとても貴重な存在になりつつあります。今年は家庭菜園でトマト、ナスを育てましたが、水、土がやはり大事だと改めて考えさせられました。

熊本の野菜、万歳! 衛藤健史

40周年おめでとうございます。

僕は中学3年生になりました。まだ小さかったので上の写真の全ては覚えてはいませんがスナップエンドウをもぎって丸かじりしたこと、ソーセージを作ったことは覚えています。また熊本に行ってもう一度熊本の野菜が食べたいです。

衛藤佳史

おまけ  
かくれんぼ中



# 考える会 掲示板

運営委員会で、40周年記念講演会で話していただく河田先生のDVDを見ました。  
皆さんから感想をいただいております。

## 【大津ブロック 小野まゆみ】

「食の安全を守る人々」を観る機会がありました。

コンビニやスーパーで安く手軽に買える菓子パンや惣菜パン。正直、自分もお世話になる事もあります。輸入小麦がいかに怖いと知ると不安になり、この映画を見ながら、部活終わりに友達と毎日食べて帰って来る、高校生の息子の顔が浮かびました。

世界中でモンサント社の除草剤は規制されているそうで、日本だけはその残留値を引き上げているという話もあり驚きました。

輸入より国産をと手にする事もありましたが、今回、国産は安全なのか？と疑問に思いましたし、食べる物が人に与える影響が大きいと改めて考えさせられました。

1人でも多くの方に観て欲しいと思いました。

## 【御船 林田英毅】

改めて、食の安全について考える良い機会になりました。特に自分や子供だけでなく、まだ見ぬ孫やその先の代まで影響があるとすると、日頃から社会全体に対する働きかけが必要になると感じました。

「考える会」への参加は、そういう意味でもありがたい機会です。

## 【御船 林田七恵】

主人公の山田さんや、9月に講演で来て下さる河田先生など、食と農の問題を本当にコツコツと、一步一步良い方向に向かうようにと努力されている姿がとても印象に残りました。あまりにも闇の深い問題のため、あきらめたり、思考停止になりがちになりますが、考える会のこれまで築いてこられた先輩たちや、山田さん、河田先生の背中を追いながら、コツコツと出来る事を続けていきたいと思いました。

## 【杉並木ブロック 江副壽子】

収穫直前の小麦に、小麦を枯らすために薬を噴霧している映像には驚きました。当然、収穫された小麦は日本にも輸出されているのです。そのような中でも、学校給食を国産品に切り替えを考えている県(市)も多くなったと聞いて、ようやく日本も未来ある子ども達の「食」を考えて取り組むようになってきたのかな。お隣の韓国のオーガニック野菜にはまだまだなのかもしれませんが。

日本の農薬基準(ネオニコチノイド系農薬)はヨーロッパに比べて緩いと聞いている。

河田昌東氏の専門である、遺伝子組み換えの弊害等、詳しくお聞きしたいし、多くの方にも現実を知って頂きたい。

## 【生産者 島川和也】

食の安全、環境問題を再確認させられた。私の地域を見回してみても、除草剤、農薬が当たり前のように使用されている事に気付かされる。映像にもあったように、グリホサート、ネオニコチノイド系の農薬が主力になっている。食べ物を食べる前に、作物を作る人間が最初にダメージを受ける。外国の巨大な企業に、追随するかのように見える日本の厚生労働省の姿勢にも疑問をいただく。さらに市場に流通している食品からも除草剤成分のグリホサートが検出されている等、今後の影響も心配される。安全な食べ物を通して繋がっている考える会の存在が今後も重要になってくる事だろう。



2024年 31-②

決算セール中!!

決算セール中!!

決算セール中!!

決算セール中!!

記入は赤など目立つ色をお願いします

農産加工品		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		洗濯、台所用、食器洗い、掃除用洗剤		日用雑貨	
3117	★昭人さんの干し椎茸70g 764円 <b>10円引</b> 沢山ありますご協力お願いします。	3341	アショカのカレー粉 100g 630円 <b>10円引</b>	3711	★久保さんの麦茶500g 551円	89	★手土産白米5kg 4018円(紙袋)	4001	ハーフの香り液体石けん800ml 1239円	4059	トレットハーフ 太穴芯無6ロール 556円
3118	★昭人さんの干し椎茸(スライス)70g 636円	3344	中辛植物素材のカレー粉135g 486円 <b>45円引</b>	3712	★昭人さんのごぼう茶50g 662円 <b>10円引</b> 沢山ありますご協力お願いします。	90	★手土産白米2kg 1834円(紙袋)	4002	詰替・ハーフの香り液体石けん2kg2478円	4061	無漂白コーヒーフィルター2~4人用100枚 611円
3119	★昭人さんの干し椎茸(小葉)50g 497円	3345	辛口植物素材のカレー粉135g 486円 <b>5円引</b>	3710	★古庄さんのハブ茶(生)500g 720円 限定	98	★手土産玄米5kg 3389円(紙袋)	4003	ハーフの香り粉石けん1.8kg 1487円	4073	オキシジェン ダストバック4枚 1210円
3124	胡参竹水煮たけのこ120g 392円	3343	甘口植物素材のカレー粉135g 486円 <b>45円引</b>	3715	ハト麦茶 400g 550円 かぬま	99	★手土産玄米2kg 1582円(紙袋)	4006	クリーン食器洗い乾燥機専用洗浄剤500g 550円	4069	天然蚊取り線香「mone」10巻 462円
3128	九州産たけのこ水煮 120g 392円	3342	ハヤシルー115g×2 540円 日食 <b>10円引</b>	3721	下田さんの釜炒り茶90g 540円	会オリジナルお菓子(大人気!!)		4007	アルカリウオッシュ500g 398円地の塩	4070	菊花せんこう(6時間用)30巻1250円
3129	九州産細切たけのこ水煮 90g 303円 青柳肉練におすすめ!	3347	コーンシチューフレーク180g 508円 <b>5円引</b>	3722	下田さんの釜炒り茶ティーパック2g×15 648円	3503	★高丸さんの玄米ぼんせんべい8枚381円	4013	アルカリウオッシュL(香料入)600g 583円	4071	くすの木しようのう10g×8包 1727円 限定 休
3193	(板)有機生いもこんにやく 250g 248円	3346	植物素材のデミグラスソース120g 486円 <b>5円引</b> 梅肉エキス、ハチミツ、ジャム	3728	下田さんの釜炒り茶ティーパック2g×15 648円	創健社のお菓子		4008	クエン酸 300g 495円 地の塩	4072	くすの木せんこう14cm×230前後1250円
3127	有機生いも糸こんにやく 250g 268円	3318	梅エキス・粒 90g 2931円創健社	3722	下田さんの釜炒り粉末茶50g 540円	3504	梅エキスクャンディー 75g 389円	4011	くまモンのお掃除重層 600g 330円	4062	ムッキーちゃん 1個 488円
3134	きくらげ(熊本産) 20g 500円	3319	梅エキス 90g 2931円 創健社	3725	下田さんの冷茶 6g×10 540円	3523	百年はちみつのだ飴 51g 540円	4010	ウオッシュ・ウオッシュ液体石けん(無香料)2L 1650円	4057	オーガニック化粧用コットン8×10g 48枚 493円
3301	にがり凍み豆腐国産有機丸大豆48g 391円	3224	県産ハチミツ(大)1kg 4372円	3701	紅茶(藤本製茶)3g×10 540円	3544	黒こしょうおかき 70g 400円	4029	ミセル固形石けん5個 537円 白井油脂	酒類 20歳未満の飲酒は法律で禁止されています	
3302	もち麩 25g 292円 田辺塾店	3225	県産ハチミツ(小)600g 2957円	3702	紅茶7-ルクレイ(藤本製茶)3g×10 702円	マルシマのお菓子		4021	泡ハンドソープ 300ml 1239円	料理酒	
3303	車麩 大6枚 298円 マルヨネ	3320	マーマレード 200g 497円	3703	岳間茶/蒸し茶(藤本製茶)200g 1080円	サンコーのお菓子		4022	詰替・泡ハンドソープ 250ml 805円	3810	特選・料理用自然酒1800ml 3028円
		3321	ピーナッツクリーム150g 518円 創健社	3704	岳間茶得用き茶(藤本製茶)300g 756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)		4023	無添加石けん 135g 316円 白井油脂	3811	特選・料理用自然酒720ml 1478円
		3279	メープルシロップ 330g 1490円	3737	しょうが湯 20g×5 268円 マルシマ	3540	有機栽培コーヒーゼリー 110g 292円	4024	よもぎ石けん100g×4 1047円 地の塩		
調味料(ソース、ドレッシング等)		宮崎県産 国産ごま(無農薬)		3738	花梨はちみつしょうが湯12g×5 380円	3510	クリームソフトクラッカー ナチュラル風味 95g 389円	4025	フラワーガーデンC 85g×3 660円 地の塩		
3285	ゆずごしょう 40g 309円	3335	煎り黒ごま(宮崎) 30g 494円	3739	たんぽぽコーヒー150g 1481円 杉食	3511	ひじきスティック 110g 367円	4026	炭石けん 100g 823円 地の塩		
3286	練りからしチューブ49g 389円	3336	煎り金ごま(宮崎) 30g 494円	3729	パロ・ブランコーヒー粉 200g 972円	3548	ミレービスケット 165g 378円	4030	ちのしおペーパー-泡の全身ソープ 330ml 913円 限定	3803	★いのちの雫 原酒43度720ml 2750円
3287	生おろしわさびチューブ40g 443円	3337	すり黒ごま(宮崎) 30g 509円	3732	有機インスタントコーヒー(瓶入)100g 1598円	3520	小倉ようかん 58g 173円	4031	詰替・ちのしおペーパー-泡の全身ソープ 280ml 495円	3805	★1箱いのちの雫 原酒43度×12本 32156円
3271	焼き肉のたれ 350g 680円 ヒカリ	3338	すり金ごま(宮崎) 30g 509円	3733	有機インスタントコーヒー(詰替)80g 1350円	3552	アーモンドキャラメル 165g 378円	4020	デンシーハミガキ 80g 506円 ムソー	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		3735	こんぶ茶 80g 697円 健康フーズ	3535	ポテトチップス(しお味) 58g 216円	4035	炭シャンプー 390ml 935円 地の塩	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			3764	国産有機トマトジュース160g×3缶 551円限定	3514	のりり揚げ餅 40g 238円	4036	詰替・炭シャンプー 350ml 572円 地の塩	ワイン、自然酒・ビール	
3276	濃口ソース 300ml 497円 創健社	3386	★手延べそうめん 180g 462円	3765	国産有機トマトジュース 30缶 5343円限定	3517	スイートポリコーン 85g 216円	4037	炭リンス 390ml 935円 地の塩	3813	自然酒純米吟醸(小)720ml 1959円
3280	オイスターソース 140g 539円	3387	★お徳用手延べそうめん 180g×5 2284円	3745	人参ジュース160g×3缶599円 ひかり無農薬原料	3518	牛乳かりんとう 100g 270円 <b>人気商品</b>	4038	詰替・炭リンス 350ml 572円 地の塩	3823	井筒ワイン 赤甘口720ml 1565円
3266	トマトケチャップ(大)チューブ 500g 626円	3388	★手延べふしめん 180g 462円	3746	1箱人参ジュース160g×30缶5814円 無農薬原料	3507	うずまきパウムクーヘン69.5g 216円 <b>人気商品</b>	4034	ナチュラル石けんはみがきジェル 80g 495円	3824	井筒ワイン 白辛口720ml 1565円
3267	トマトケチャップ(小)瓶400g 540円	3391	★乾うどん200g 291円 久保さんの小麦粉 限定	3762	有機野菜飲むならこれ190g×3缶583円	3509	豆乳どーナッツ 72g 238円 <b>人気商品</b>	4017	石けんシャンプーN(詰替) 400ml 693円	3825	井筒ワイン ロゼ720ml 1713円
3269	トマトピューレ320g 399円	3393	★徳用乾うどん200g×5袋 1426円 限定	3763	1箱有機野菜飲むならこれ 30缶 5657円	3525	小粒水ようかん 16g×12 346円	4018	石けんシャンプー-専用リンス(詰替) 400ml 748円	3826	井筒ワイン メルロー辛口720ml 1967円
3277	有精卵マヨネーズ/チューブ300g 616円	麺類		3766	オーガニックジンジャーエール250g×3缶 486円	浅漬けの素 漬物		おすすめ			
3272	胡麻ドレッシング390ml 1058円	3362	くず切り 100g 464円	3767	1箱オーガニックジンジャーエール30缶 4698円	3257	富士ピクル酢 360ml 633円 飯尾醸造 在庫限り	4019	泡で出でくるおデューソープ(詰替) 1500ml 1320円 別に泡ボトルが必要です	3835	有機栽培プレミアムビール(瓶) 330ml×12本 4092円
小麦粉・雑穀・豆		3365	国産はるさめ 100g 324円 金正食品	3768	オーガニックぶどうサイダー250g×3缶 486円	3281	7/7浅漬けの素(ぬか漬風味)500ml 497円 <b>人気</b>			3836	有機栽培プレミアムビール(瓶)1本 352円
3047	★ゆうきスター米粉(白米) 300g 482円限定	3366	ロングパスタ(スパゲッティ)400g 486円	3769	1箱オーガニックぶどうサイダー 30缶 4698円	3306	本干したくあん 200g 583円 ムソー	ボックス(太陽油脂)商品		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	3367	ショートパスタ(マカロニ)300g 416円	3772	オーガニックぶどうジュース160g 3缶 551円	ふりかけ・缶詰		4041	ボックス石けんハミガキ120g 462円		
3009	★小麦粉500g 345円 福岡県・久保さん(無農薬)	3370	醤油らーめん3食 599円 創健社	3773	オーガニックぶどうジュース160g 30缶5343円	3325	のり佃煮(瓶)95g 400円 創健社	4042	ハグクサチヨロ ハンドクリーム70g 935円		
3011	★強力粉500g 345円 福岡県・久保さん(無農薬)	3371	塩らーめん3食 599円 創健社	3780	オーガニックりんごジュース190g 3缶 518円	3304	しそワカメふりかけ(昆布入り)35g 371円	4043	ハグクサチヨロ リップクリーム3.5g 715円		
3282	北海道産有機小豆・ムソー 200g 799円	3372	味噌らーめん3食 599円 創健社	3781	1箱オーガニックりんごジュース190g 30缶5028円	3305	えびいりこふりかけ 40g 421円	4044	UV(日焼け止め)クリーム45g 1430円		
3070	地だいず(みさを大豆) 300g 501円	3373	博多風らーめん3食 664円 創健社	創健社ジュース		3326	ベニ花オイルのツナ缶 90g 486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。	
3296	国産有機黒豆(北海道)200g 675円	3374	新)四川風らーめん3食 713円 創健社	3754	丹沢サイダー250ml×3缶 389円 <b>36円引</b>	3327	さば味付け缶 190g 454円 創健社 <b>42円引</b>	4045	ハグクサ酸素系漂白剤ボトル430g 605円	◇マル球産業株式会社	
3311	パン粉 国産小麦粉100%使用 150g 211円	3368	長崎血うどん 2食入り 356円創健社	3755	1箱丹沢サイダー250ml×30缶 3780円 <b>350円引</b>	3328	いわし味付け缶 100g 400円 創健社	4046	ハグクサ酸素系漂白剤詰替用500g 605円	4086	お茶の力(ティーポットセット) 通常価格25300円 特別価格21780円
3307	純白玉粉 150g 324円 秋田白玉	3384	4食入さくらの焼きそば114g×4 842円	竹嶋有機農園		3348	フリーストライ味噌汁5食661円	化粧品			
3309	片栗粉 200g 281円 桜井			3751	りんごジュース(瓶)1L 977円(竹嶋りんご)	3349	フリーストライ味噌汁(ほうれん草キャベツ)5食661円	4050	つばき油 92g 1650円 坂本製油	4085	スープの力DX 標準価格47300円 期間限定価格42900円
3096	★地大豆きなこ(みさお大豆) 100g 313円			3752	手土産りんごジュース(瓶)1L×2本 1919円	本田さんの肥料		4051	スキンコンディショニングオイル30ml 1225円		
3314	有機いりごま・白80g(エジプト産) 302円			3753	箱入りりんごジュースびん入り 1L×6 5684円	4105	★本田さんの発酵肥料10kg 1572円	4064	馬油(液状)55ml 1906円 ソンバーク	4096	スーパーカッター力くん 標準価格36300円 期間限定価格31900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 7/23 金コース 7/26
-----	------------------------

## 8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 (8月のみ予約)	

No		注文数
13	野菜ミニケース (8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	2日
13日	9日
20日	16日
27日	23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。

8月のケースに入る野菜(予定)  
 ・玉ねぎ ・人参 ・じゃが芋 ・南瓜 ・トマト ・茄子 ・胡瓜  
 ・コリンキー ・ピーマン ・ゴーヤ ・甘とうがらし ・ミニトマト  
 ・モロヘイヤ ・空芯菜 ・水前寺菜 ・青じそ ・キャベツ 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願います。

### 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)

2024年

うし  
丑の日に美味しい

数量  
限定

SOKEN.SHA  
LOVE・FOOD・PEACE

今年の土用の丑の日は  
一の丑 7月24日(水)  
二の丑 8月5日(月)

天然地下水飼育

静岡県産うなぎ使用

国産の山椒使用

静岡県産

うなぎ蒲焼

ご注文は各ケース単位又は混載30個でお願い致します。  
\*詳細は各営業担当にお問い合わせ下さい。



〈盛り付け例〉

## 1 静岡県産 うなぎ蒲焼

カット(タレ・山椒付)

商品コード:124319

内容量:80g

形態:袋入り 入数:40

賞味期限:冷凍1年

JANコード:4571321305106

税込価格 2,549 円

(税抜価格 2,360円)

カットしてありますのでうなぎ重やうなぎ丼に最適です。

## 2 静岡県産 うなぎ蒲焼

長焼き(タレ・山椒付)

商品コード:124548

内容量:約110g(5Pサイズ)※

形態:袋入り 入数:30

賞味期限:冷凍1年

JANコード:4571321305113

税込価格 2,981 円

(税抜価格 2,760円)

長焼きですので、お好みのサイズにカットして、う巻き、ひつまぶしなどにもおすすめです。

※5Pサイズとは、  
うなぎ専門店や料亭等で使われ、  
丸ごと1匹のもっともおいしいと  
されるサイズです。

国内産の中でも  
大変良質なうなぎです。  
数量に限りがございますので  
お早めに。



〈盛り付け例〉

原材料:うなぎ(静岡県産)、さい仕込みしょうゆ、砂糖(粗糖、てんさい糖)、みりん、でん粉、清酒、添付タレ:しょうゆ(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、砂糖(粗糖)、添付:さんしょう(国内産)

静岡県の温暖な気候と南アルプスの良質で豊富な地下水に恵まれた環境で育てられた日本鰻(アンギラジヤポニカ種)を、オリジナルのタレでふっくらとやわらかく丁寧に焼き上げました。(タレ付焼き前に、軽い蒸し工程を行っています)程よく脂がのった鰻の風味を存分にお楽しみ頂けます。

添付のタレは着色料を使用せずに作ったこだわりの逸品です。国内産の山椒(小袋)が付いておりますので、お好みに合わせてご使用下さい。

※うなぎには小骨が残っている場合がありますので、気をつけてお召上がり下さい。

※添付のタレはそのままでもご使用になれます。温める際に高温になると破裂する恐れがあります。火を止めた湯の中で温めて下さい。