

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	8/13		8/20

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	8/16		8/23



いのちと土を考える会 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。

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、阿蘇元気豚のハムやウインナー、ニンニクの芽ペーストなども特価でのお届けです。



特別注文書 (A4) でご注文ください

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



人気 5501 有機スパゲッティ デュラム小麦
No1 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

阿蘇元気豚「ハム、ベーコン、ウインナー」

100円引きでお届け 在庫限りで終了 にんにくの芽ペースト(冷凍)



1080 ★ローズハムスライス
100g 577円(税込) 10円引

1081 ★ローズハムスライスセット
100g×2 1132円(税込) 15円引

1082 ★バラベーコンスライス
100g 577円(税込) 10円引

1083 ★バラベーコンブロック
200g 1153円(税込) 15円引

1087 ★粗挽ウインナー
110g(5本) 634円(税込) 10円引

1088 ★粗挽ウインナーセット
110g(5本)×2 1241円(税込) 15円引



定例注文書 (A3) でご注文ください

3166 ★にんにくの芽ペースト 大
180g 842円(税込) 100円引

3167 ★にんにくの芽ペースト 小
90g 517円(税込) 100円引

~暑い日にさっぱり食べたい~

自然と寄り添う、やすきのお豆腐

●国産大豆100% ●消泡剤不使用 ●海水にがり使用

熊本県産大豆、天草海水にがりを使用(日持ちします)



厳選した国産大豆と長崎の海水にがりを使用

1418 木綿豆腐
400g 180円(税込) 5円引



1419 絹豆腐
350g 180円(税込) 5円引



包装後ボイル(75°C30分)で保存性(賞味期限/製造日より7日)を高めました

1414 ひのくに地豆腐 木綿
140g×2 168円(税込) 5円引



1415 ひのくに地豆腐 絹
140g×2 168円(税込) 5円引



光食品から新登場! 「有機レモンスカッシュ」

甘さ控えめで有機レモンの香りと酸味がきいた炭酸ジュースです。

3784 オーガニックレモンスカッシュ 定例注文書 (A3) でご注文
250g×3本 486円(税込) 5円引 ください

3785 オーガニックレモンスカッシュ1箱
250g×30本 4698円(税込) 45円引

月1回企画「ムソー冷蔵品特集」



特別注文書 (A4) でご注文ください

ムソーの初企画「ムソー冷蔵品特集」です。いままで取扱いがあまりなかったお漬物類を中心にご紹介しています。

1週遅れて配送 (8/27.30お届け)



♻️ まさに地球沸騰時代にふさわしい夏ですね。子どもたちが大きくなる頃はどうか心配です。さて最近、子どもの送迎で2時間ほど待機する時間があるので、本を読んでいるのですが、内田樹の「サル化する社会」はとってもおもしろいです。このサルというのは中国故事の「朝三暮四」のサルで、サルを飼っていた人がエサを減らす必要に迫られ「朝三粒、夕四粒はどうか？」と聞くとサルは怒り、「じゃあ、朝四粒、夕三粒はどうか？」と聞くと喜んだという話のサルです。

目先の利益に目をうばわれ、先を見る力を失う状態を内田はサル化とうわけですが、確かにそんな人が増えてる気がします。そんな時こそ、今度の講演会は効くはずです。

・・7/30 合志市・高山健也・・

♻️ 畑や田んぼが草に覆われて草取りや草刈りを行っています。朝から危険な暑さになり、なかなか作業が進みません。区役もあるため期限内になんとか終わらせたいです。秋冬野菜の種まきや畑の準備も進めたいと思います。

・・7/30 西原村・田上直樹・・

♻️ おはようございます。高山きほ(喜穂)です。今日はお父さんのお手伝いががんばります！

おはようございます。高山まき(真喜)です。私もがんばります。やかまし娘2人とまわります。事情があつて嫁と息子が3日いません(ケンカではありません)。

家族3人でワチャワチャと過ごします。仕事と家事を両立させるって難しいですね。これに送り迎えとか、病気にかかるなども加わったら・・・ブルブル。

・・7/26 合志市・高山健也・・

オクラが増えてきました！

「オクラの和えものいろいろ」

「ドレッシング和え」・・・サッとゆでたオクラのヘタを落とし、縦二つに切ってドレッシングで和える。

「納豆和え」・・・サッとゆでて小口切りにしたオクラと納豆とチリメンジャコを和え、醤油または濃縮だしで味付けする。

「生節和え」・・・サッとゆでて小口切りにしたオクラと生節(なければシーチキン)をポン酢醤油か醤油・ごま油で和える。

京都使い捨て時代を考える会 安全農産供給センター「野菜はともだち」より

野菜・果物だより

ナスとししとうの炒め煮

「材料」ナス、ししとう、油アゲ、濃縮だし

- ① ナスは縦半分に切って、包丁で切れ目を入れ、さらに3つくらいに切る。
- ② ししとうは大きければ2つに切る。油アゲは野菜にあう大きさに切る。
- ③ 熱した鍋に油を少々を入れ、ナス、ししとう、油アゲを入れて炒め、濃縮だしを加えてふたをして煮る。

安全農産供給センター「野菜はともだち」より

旬の生産者レシピ！

ナスの蒲焼き丼

「材料」ナス 醤油 砂糖 みりん 油

- ① ナスは縦に1cm厚さに切り、しみやすいように切れ目をいれる。
- ② 油でナスを両面焼きながら、調味料でお好みで味付けをする。

山都町の生産者・佐藤昭人さんからのレシピです



空心菜(エンサイ)のペペロンチーノ

「材料」空心菜・1束 にんにく・2~3かけ とうがらし・1本 オリーブオイル 塩 パスタ

- ① 空心菜は葉と茎を5cmくらいのざく切りにする。
- ② フライパンに薄切りしたにんにくと、種をだし小さく切ったとうがらし、オリーブオイルを熱し、香りがでたら空心菜を茎から炒める。
- ③ 茎の部分も入れ炒めたら、パスタのゆで汁を少し加え、塩で味を整える。
- ④ ゆでたてのパスタを加え、和えたらできあがり。

大津町の生産者・山本さんからのレシピです

～行事予定～

- ・壺川・清水・三軒町ブロック会「プラスチックの海」DVD鑑賞会 & 会の商品試食会 8月21日(水)
- ・ケース洗い 8月31日(土) 10時～ いのちと土を考える会事務所
- ・考える会設立40周年記念講演会 9月14日(土) 熊本県立大学大ホール

ゴーヤの佃煮

<材 料>

ゴーヤ	1本	酢	大さじ3
ちりめん	30g	醤油	大さじ2
白ごま	大さじ1	粗糖	大さじ4
		ごま油	大さじ1

- ① ゴーヤは縦半分に切り、スプーンで中の種とわたを取り、薄く半月切りにする。
- ② 沸騰させたお湯にゴーヤを入れ、一煮立ちしたらざるにあげ、冷水にさらす。
- ③ フライパンにごま油を入れてちりめんを炒め、水気をしっかりきったゴーヤを加え、さっと炒める。
- ④ 調味料を入れ、味を調えながら煮汁がなくなるまで焦がさないよう煮詰める。
- ⑤ 煮詰まったら火を止め、かつお節と白ごまを入れる。



暑い夏、水分補給に 良い飲みものは？

回答者

家庭栄養研究会編集委員会



今年も猛暑が予測されています。熱中症対策に水分補給は欠かせません。のどが渇いたと感じたときは、すでに体は脱水状態なので、渴きを感じなくても、こまめに飲む習慣をつけることが大切です。

■お勧めは天然水や麦茶

水・国産の良質の天然水がベスト。水道水はできるだけ浄水器を通して。
麦茶・夏の定番、麦茶は体の熱を下げる働きがあり、



胃の粘膜を保護するので、冷たいものを取り過ぎやすい夏にピッタリです。

■汗をかいたとき

汗をかくと水分だけではなく、ナトリウムなどの電解質も失われます。スポーツなどで大量の汗をかいたときは、水だけでなく、自然塩(カリウムやマグネシウムなどを含む)やレモン汁、はちみつを少し加えた手作りのスポーツ飲料はいかがでしょう。

■疲労回復に

○梅干し・梅酢 梅干しには

クエン酸や抗酸化成分の梅リグナンなどを含むので、疲労回復効果があります。水500mlに梅干し4分の1個程度入れます。



○かつおだし かつお節のだしには疲労回復効果があるので、塩分補給にもなる澄まし汁は最適です。

汗をかいたとき

■飲む頻度と量

1時間に1回程度を目安に。入浴前後や就寝前にも。1日に1.2ℓが目安(汗をかいたときは多めに)。

■水分の温度

夏の喉の渇きには冷たい水分。体内の水分補給には体温程度。腸が弱い人、冷え性の人は温かい飲みものを。

水分補給には適さない飲料

カフェイン飲料

カフェインが多

い緑茶やコーヒ

ー、紅茶は利尿作

用があるため、水

分を補給しにく

いので注意を。

甘い飲料・水に比べると水分

の吸収に時間がかかり、糖分

も多いので、控えめに。甘い

清涼飲料は500mlに50g以

上の糖分(砂糖換算で小さじ

約17杯)。

ビール・アルコールは利尿

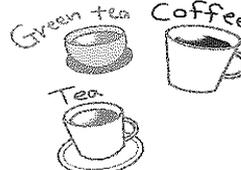
作用が強く、脱

水を起こしやす

い。飲むときは、

必ず水も飲みま

しょう。



配送者だより



◇ みなさんこんにちは！水田視察の続きです。

続いては阿蘇へ移動し島川さんの田んぼです。

合鴨放鳥体験で田に放たれたアイガモたちは役目を終えて、すでに引き揚げられており、大きく育った姿を見れなかったのは残念でしたが、その代わりというか、みんなが興味津々だったのは「アイガモロボ」でした。今年初めて導入されたのですが、日中休むことなく田を隅々までくまなく動き回るので、合鴨に負けない働きぶり、草がとでも少なかったです。

しかし、使えるのは苗が小さい3週間程なので、その後は合鴨たちが除草と害虫駆除をしてくれたそうです。島川さんの田んぼも全体的に良好な生育状況でした！秋の実りが楽しみです！

今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！

..7/30 A3・A4・B1・B3・B4コース 福岡恵士..

◇ こんにちは。配送担当の村上です。

連日猛暑が続いており、外だと危険なほどに感じます。皆様も無理をなさらず、暑い時はゆっくり休み、水分、塩分の補給を忘れないようにしてください。

夏野菜も盛況を迎え、だいがケースの中も充実しております。会の美味しい野菜を食べて、暑い夏をなんとか乗り切りましょう。

..7/30 A1・B1・B3・B4コース 村上 卓..



ジロロモーニで パスタ特集！

◆特注品「創健社 ジロロモーニ」

5円～135円引き！



1080	★ローズハムスライス	100g	577円	→ 10円引
1081	★ローズ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
1083	★バラベーコンブロック	200g	1153円	→ 15円引
1086	★ちっちゃなウィンナー	200g	1153円	→ 15円引
1087	★粗挽ウィンナー	110g	634円	→ 10円引
1088	★粗挽ウィンナーセット	110g×2	1241円	→ 15円引
3397	★焙煎玄米めん(太麺)	100g	324円	→ 5円引
3396	★白米めん	100g	324円	→ 5円引

※ TONG TONG(トントン)のウィンナーの特徴はなんといっても肉汁あふれる「ジューシー」感、燻製具合もたたく強く利かせるのではなく、島川さんの元気豚の旨みを引き出せる様に、バランスのいいマイルドな仕上がりになっています。

夏は冷や奴で！

内田安喜商店 5円引きセール！！

※薬味やのり、鰹節、きゅうりやトマト、納豆、キムチ等好きな具材をのせて！



きめ豆腐
厳選した国産大豆と長崎の海水にがりを使用。つるんとした食感と甘さが絶妙にマッチした「絹とうふ」
内容量 350g
原材料名：大豆(日本)/凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)

もめん豆腐
厳選した国産大豆と長崎の海水にがりを使用。コクと甘さのバランスの良い「もめん豆腐」。
内容量 400g
原材料名：大豆(日本)/凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)



今週のスポット品

マル球産業「お茶の力」セール！

4086 お茶の力(ティーポットセット) 21780円 → 1800円引

今週のスポット品

NEW

3784 ヒカリオーガニックレモンスカッシュ



有機レモン果汁を14%以上使用し、有機レモンの香りと酸味でキリッと爽快な有機JAS認証のレモンスカッシュです。

- スペイン産有機レモンを14%以上使用しています。
- 砂糖は有機砂糖を使用しています。
- 天然水を使用しています。
- 香料、保存料、着色料、酸味料、果糖ぶどう糖液糖は使用していません。

★甘さ控えめで、有機レモンの香りと酸味がきいた炭酸飲料です。リフレッシュしたいときや、お酒の代わりとしてお食事のときにもお楽しみいただけます。

3784 オーガニックレモンスカッシュ 3缶×250ml 486円 → 5円引

3785 1箱オーガニックレモンスカッシュ 30缶×250ml 4698円 → 45円引

野菜たっぷりナポリタン

<材料>

デュラム小麦 有機スパゲッティーニ	80g	ウィンナー	2本
玉ねぎ	1/4個	ピーマン	1/2個
パプリカ	1/4個	茄子	1/3本
ズッキーニ	1/3本	ミニトマト	5個
有機エキストラヴァージンオリーブオイル	大さじ1		
トマトケチャップ	50g(大さじ3)		
野菜ブイヨン	1/2袋		
食塩	適量		
黒こしょう	適量		
水	350ml		



作り方(1人分)

1. ウィナーは斜め薄切り、玉ねぎは薄切り、ピーマンとパプリカは細切り、茄子とズッキーニは1cmほどの角切り、ミニトマトは半分に切る。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、1のミニトマト以外の野菜を炒める。火が通ったら、ウィンナーとミニトマトを加えさらに炒め、一旦皿に移しておく。
3. フライパンを拭いてきれいにし、水と食塩(分量外：小さじ1/3)を入れ沸騰させたら、スパゲッティーニを半分に折ってから入れ、蓋をして表示時間より1分短くゆでる。
4. 3に2の具材を入れ、野菜ブイヨン・トマトケチャップを加えパスタにしっかりからめながら炒め、食塩・黒こしょうで味を調べてできあがり。

創健社HPLレシピより

今週の特注品

..8/27..30届け..

☆オーサワジャパン

月1回

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」

月1回

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

月1回

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！

☆ムソー「おすすめ冷蔵品」

月1回

ムソーのおすすめ冷蔵品を抜粋しました。お漬物やキムチ、麺、有機豆腐等、お試しください。

商品についてのお知らせ

◆たんぼぼコーヒー」生産終了

想いを繋ぐ～メッセージ～

147. 生産者 佐藤 真実

まずは考える会の40周年に際しお慶びを申し上げます。

私が46才になりましたので、ちょっと年上になりますね。私自身が考える会に関わったのは17年程まえからですが、思い起こせば考える会の事務所ができる頃、鉄骨が組んである現場に父に連れてこられた記憶があります。その後、配送の横乗りについていたり、援農にこられた方のおはぎを楽しみにしていたり、収穫祭や総会にも行った記憶があります。記憶力が乏しいため断片的にしか思い出ませんが、何気に自分の近くに考える会があったように感じています。特に好きだったカンパンと、リンケッツ(大豆たんぱくのソーセージ)で育ったと言っても過言ではないような気がします。

私が就農して親から考える会との関わりを代替わりして10年程ですが、令和2年当時、米委員会の委員長をさせて頂いてました。その時長年の想いであった米倉庫の建築に建設委員長として兼務させて頂きました。皆さんのお力添えのおかげで、今となっては会に欠かせない建物を建てる事ができました。前段に記したように小学生頃に配送の横乗りをした記憶の中にお米の配送をした思い出もあります。確か30キロの米袋を何十袋も積んで回ってました。その頃は5キロ、10キロなどの小袋はなく、消費者は全て30キロの紙袋で買われてました。更にはお米の流通は自由化されておらず、考える会が行っていた流通はいわゆるヤミ米にあたるため組織の名前に米をつけず、「そば部」として活動していたそうです。

その後平成8年には食管法が改正され、自由販売が可能となりました。その頃に御船に米倉庫を建設できました。しかし経年劣化や、熊本地震の影響から御船の倉庫の継続も難しくなり、兼ねてより夢であった考える会事務所の横に米倉庫を、の想いが動き出しました。折よく地震後の区間整理の為に事務所横の土地が手に入りました。

もちろん会に潤沢な資金があるわけではないので、組合員の皆さんに持ち寄り資金を募りました。その積み重ねで無事完成に至りました。

私自身、関わらせてもらい、様々な偶然と考える会であるが故の必然がうまくマッチしたような建物で、考える会は今の時代に必要だからこそ生かされているのだなと感じました。いくら生活協同組合だからといって本当に生産者と消費者と事務局とが生活を共にするのは夢物語のような気がしますが、それを成してしまえるのが考える会の誇りであり、唯一無二の存在だと思えるところじゃないでしょうか。

そんな想いで出来上がった倉庫が考える会の重要な拠点として活躍していくのを願っています。

この数十年で20人いた生産者は今や6人になり、最高1500袋取り扱っていたお米も700袋程となっています。気候変動など取り巻く環境はますます厳しくなっています。口を開けば悲観的な言葉が並びますが、実のところ私自身は結構楽観的なんです。なぜならばこの考える会のような存在はこれからの時代に絶対必要なものだと考えるからです。だからどうあっても続いていくんだろうなと思ってるし、今いる皆さんもきっと同じ気持ちなんじゃないかと思っているからです。

これからもみんなで考える会を楽しんでいきましょう。

考える会 掲示板

□実名 □イニシャル 台所ネーム (コリンキー)

ぶどう生産者の松村様、毎年、お礼して、安心して
食べられるぶどうをありがとうございます。お野菜や他の
果物にも、感謝していますが、ほんの短い間しか、お目に
かけられず、嬉しでは、むしろです。会に入って、教えていただく
まで、我家では、^(種なし)シャインマスカットが出ると、食べまくり、その不自然
さに、全く、考えがおぼびませんでした。今も、いろいろ不勉強
ですが、知らないことは、こわいですね。作る品種はいろいろ
でしょうか？ 私は、ベリーAが大好きでしたが、みかけません。
お体大切に、お過ごし下さい。これからもよろしくお願ひ致します。

□実名 □イニシャル 台所ネーム (王⁰の[王⁰リン])

7/21はリトルファーマーズの活動で朝8時～小豆と大豆の
植付けをほした。朝でも暑く、体力的にはきつかった
ですが、朝から自然と涼みあうのは、とても気持ちがいい。
この暑さで気持ちもなえてましたが、やる気スイッチが入り
元気が出ました。火田で朝活！メンバーのおかげでできて
よかったです。この暑さの中、火田で作業されている生産者の
方へ、感謝の気持ちでいっぱいです。いつも美味しいお野菜
ありがとうございます。リトルファーマーズのメンバーも募集中ですよ

★組合員の小田美紀さんからのお知らせです。

署名いただける方は8月27日までに配送便で事務局へ提出してください。

提出先が市と県の2か所になりますので2枚とも署名くださいますようお願いいたします。

くまもとの より良い学校給食 の実現を求める署名

熊本県内外問わず
どなたでもご署名いただけます



学校給食費の無償化が全国的に進み、
コストダウンを求める波が迫る中、
成長期の子どもたちの
豊かな心と体の健康を育むための学校給食について、
立ち止まって考えるきっかけをつくりたいと思い、
有志の保護者でこの会を結成しました。

子どもたちに平等に与えられる
一日のうちの一食の学校給食をより良いものに。

選択する事ができない子どもたちの食の安全を守るのは
大人の役目ではないでしょうか。

オーガニック給食会inくまもと

私たちが実現したいこと

食材選定基準の明確化

どんな食材で作られているのかが分かる給食を。
担当者が変わっても、ずっと続く仕組みづくりを。

【調味料】

- ・ 保存料・着色料・人工甘味料などの食品添加物が使用されていないもの
- ・ 伝統的な製法により、遺伝子組み換え食品不使用の原材料で作られたもの
- ・ 塩は、精製塩ではなく、海水から採れた自然塩

【油】

- ・ 非遺伝子組み換えの原材料を使用し、低温圧搾法により作られたもの

【米・野菜・果物】

- ・ 地産地消を基本とし、有機農産物や、化学農薬・化学肥料を減らして育てた農産物を優先的に使用
- ・ 熊本県産以外の農産物については、国産、有機栽培、特別栽培のものを優先的に使用

【パン】

- ・ 国産小麦、国産バター使用のもの

【麺】

- ・ 国産小麦から作られたもの

【肉・魚】

- ・ 生産地、加工地の履歴が確認できるもの
- ・ 肉は非遺伝子組み換え飼料、抗生物質不投与で育てられたもの
- ・ 魚はゲノム編集、遺伝子組み換えではなく天然のもの

【卵】

- ・ 非遺伝子組み換え飼料、抗生物質不投与で育てられた国産鶏の卵

【豆腐】

- ・ 国産大豆とにがりで作られた、消泡剤が使用されていないもの

熊本県知事 木村敬 殿
 熊本県教育長 白石伸一 殿

子どもたちの健康と熊本の農業発展のために

より良い学校給食を求める要望書

日頃より、県政運営ならびに教育行政にご尽力頂き、感謝申し上げます。

学校給食は、一日のうちの大切な一食であり、子どもたちの健やかな成長にとって欠かすことのできないものです。

昨今、世界情勢の影響を受けて食材費が高騰し続ける中で、給食費の値上げや食材のコストカットに踏み切る自治体は少なくありません。

また、近年増加している子どもの発達障害は、多くの要因が考えられますが、化学物質や農薬の影響が大きいと多くの専門家が指摘しています。

これからの世界を生き抜いていく子どもたちは、熊本の未来を担う地域の宝です。その子どもたちの心身を健やかに育むために、安心安全なものを食べさせてあげたい。それは、私たち大人の共通の願いです。

そこで、子どもたちがこれから将来にわたって「質の高い給食」を食べることができるよう、学校給食に地場産の安心安全な食材を取り入れることにより、未来に渡って循環する農業に取り組むことができるよう、以下のことを要望します。

【要望事項】

- 1 給食の時間を増やし、成長期の子どもがゆっくり味わって食べる時間の確保
- 2 公費助成で副菜の量と質を充実
- 3 しょうゆ、みそ、天然塩、油などの原材料のみで昔ながらの製法により作られた調味料の使用
- 4 食品添加物を極力含まない加工食品の使用割合の向上
- 5 熊本県ではパンに国産小麦を使用しているが、麺類など他の小麦製品にも国産小麦の使用を推進
- 6 給食で使用する食材や調味料の産地や原材料、製造会社名の公開
- 7 地産地消の推進
- 8 環境に配慮した持続可能な農業の発展のため、化学農薬、化学肥料をできるだけ使わない農産物を使用
- 9 環境に配慮した持続可能な農業を後押しするための制度の推進
- 10 遺伝子組み換え食品、ゲノム編集食品など、長期的安全性が不明確な食品は使わない

名 前	住 所

*住所は都道府県から番地までお願いします。「同上」や「々」は無効になるので使わないで下さい。

*FAXは無効となります。ご署名頂いた用紙はお手数ですが以下の住所に郵送してください。

*個人情報は署名活動以外では使用しません。

【署名送付先】熊本より良い給食推進協議会

〒862-0926 熊本市東区保田窪二丁目 1-6 アナミ宅建

【問 合 せ 先】080-9145-2879 (川西)

熊本市長 大西一史 殿
熊本市教育委員会教育長 遠藤洋路 殿

子どもたちの健康と熊本の農業発展のために

より良い学校給食を求める要望書

日頃より、市政運営ならびに教育行政にご尽力頂き、感謝申し上げます。

学校給食は、一日のうちの大切な一食であり、子どもたちの健やかな成長にとって欠かすことのできないものです。

昨今、世界情勢の影響を受けて食材費が高騰し続ける中で、給食費の値上げや食材のコストカットに踏み切る自治体は少なくありません。

また、近年増加している子どもの発達障害は、多くの要因が考えられますが、化学物質や農業の影響が大きいと多くの専門家が指摘しています。

これからの世界を生き抜いていく子どもたちは、熊本の未来を担う地域の宝です。その子どもたちの心身を健やかに育むために、安心安全なものを食べさせてあげたい。それは、私たち大人の共通の願いです。

そこで、子どもたちがこれから将来にわたって「質の高い給食」を食べることができるよう、学校給食に地場産の安心安全な食材を取り入れることにより、未来に渡って循環する農業に取り組むことができるよう、以下のことを要望します。

【要望事項】

- 1 給食の時間を増やし、成長期の子どもがゆっくり味わって食べる時間の確保
- 2 公費助成で副菜の量と質を充実
- 3 しょうゆ、みそ、天然塩、油などの原材料のみで昔ながらの製法により作られた調味料の使用
- 4 食品添加物を極力含まない加工食品の使用割合の向上
- 5 熊本県ではパンに国産小麦を使用しているが、麺類など他の小麦製品にも国産小麦の使用を推進
- 6 給食で使用する食材や調味料の産地や原材料、製造会社名の公開
- 7 地産地消の推進
- 8 環境に配慮した持続可能な農業の発展のため、化学農薬、化学肥料をできるだけ使わない農産物を使用
- 9 環境に配慮した持続可能な農業を後押しするための制度の推進
- 10 遺伝子組み換え食品、ゲノム編集食品など、長期的安全性が不明確な食品は使わない

名 前	住 所

*住所は都道府県から番地までお願いします。「同上」や「々」は無効になるので使わないで下さい。

*FAXは無効となります。ご署名頂いた用紙はお手数ですが以下の住所に郵送してください。

*個人情報は署名活動以外では使用しません。

【署名送付先】熊本より良い給食推進協議会

〒862-0926 熊本市東区保田窪二丁目 1-6 アナミ宅建

【問 合 せ 先】080-9145-2879 (川西)

農業支援基金協力のお願い

酷暑の候、皆様お元気でお過ごしでしょうか。

2月は、農業支援基金へのご協力(207,000円)ありがとうございました。

平成7年に発足した農業支援基金も、多くの組合員の皆様のご理解とご協力に支えられて、今年で29年目を迎えています。農業支援金は、裏面の「用途」に使わせていただいております。前期は主に援農交通費および逆援農交通費として使用させていただきました。

今期は5月のらっきょう根切りの援農の参加者が例年より少なく、作業が時間内に終わりませんでした。配送日に間に合わせるため、急遽事務所のスタッフの皆様にご無理をお願いしてお手伝いいただき事態となりました。突然のことでもあり、事務所スタッフの皆様にはわずかではありますが、農業支援基金から活動費をお支払いすることにしました。援農参加者が年々減っており、生産者の呼びかけに応えられないことも出てきています。共働き等で皆さんお忙しい中ではありますが、よりたくさんの方にご参加いただきますよう、この場をお借りしてお願い申し上げます。

今後も農業支援のために有効に活用してまいりますので、ご協力いただける方は、下記の申込書にご記入の上、注文書と併せてご提出ください。どうぞよろしくお願い致します。

- ◎ 年に2回 2月と 8月にお願いのお知らせをいたします。
- ◎ 1口 500円 で協力できる口数をご記入ください。
現金徴収ではなく、商品代と合わせての請求になります。
今回は、8月分の請求となります。領収書の発行はありません。

※ 令和6年7月末の農業支援基金の残高は、約3,645,000円 です。
裏面に 農業支援基金の生い立ちと用途を記載しています。
ご不明な点は、ご遠慮なく事務局へ連絡お願いいたします。TEL 096-286-0460

** 農業支援基金 申込書 ** (切り取らずにご提出ください！)

提出日:令和 6 年 8 月 日

コース名	グループ名	組合員番号	組合員氏名
火曜・金曜			

提出日 火曜コース 8/13・20 金曜コース 8/16・23

No.	内 容	口 数	金 額
9997	農業支援基金 1口 500円	口	円

農業支援基金の生い立ち

1993年(平成5年)は雨の多い寒い夏でした。

世の中は野菜の高値、米不足で大騒ぎ。食べ物不足への危機感が高まりました。

そんな中で、私たちは、平年通りの価格で農畜産物を届けていただきました。

もちろん、冷夏の損害は、日本の生産者すべてが被りましたから、会の生産者の皆さんが例外というわけではありませんでした。

消費者の感謝の気持ちは、カンパだ、増資だと高まりましたが、生産者と消費者の相互信頼と提携・協力の大きな絆として「健全な農業を守り育てること」に繋がる基金の設立という形になり、1995年6月に農業支援基金として発足しました。

今までこんなことに活用されました！！

- | | |
|-------------------|------------|
| ① 自然災害の見舞金 | ⑥ 援農交通費 |
| ② 生産者の疾病・怪我などの見舞金 | ⑦ 新規就農祝い金 |
| ③ 農業機械・資材購入の助成 | ⑧ 結婚祝い金 |
| ④ 研修費の助成 | ⑨ 第一子出産祝い金 |
| ⑤ 有機認証の助成 | |

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	3341	アショカのカレー粉 100g 630円	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 太六芯無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 508円	3712	★昭人さんのごぼう茶50g 662円 10円引 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 508円	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	3342	ハヤシルー115g×2 540円 日食	3715	ハト麦茶 400g 550円 かぬま 休止	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円限定
3128	九州産たけのこ水煮 120g 392円	3347	コーンシチューフレーク180g 529円	3721	下田さんの釜炒り茶90g 540円	3503	★高丸さんの玄米ぼんせんべい8枚381円	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 15円引
3129	九州産細切たけのこ水煮 90g 303円 チンジャオロースにおすすめ!	3346	植物素材のデミグラスソース120g 508円	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	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	梅肉エキス、ハチミツ、ジャム		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	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 15円引
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	3725	下田さんの冷茶 6g×10 540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	3701	紅茶(藤本製茶)3g×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	3702	紅茶7-ルクレイ(藤本製茶)3g×10 702円	3544	黒こしょうおかき 70g 400円	手洗い、浴用、洗顔、シャンプー		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	3703	岳間茶/蒸し茶(藤本製茶)200g 1080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	3704	岳間茶得用き茶(藤本製茶)300g 756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	3737	しょうが湯 20g×5 268円 マルシマ	有機栽培コーヒーゼリー		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	3738	花梨はちみつしょうが湯12g×5 380円	3540	3510	4024	4025	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)	
調味料(ソース、ドレッシング等)		宮崎県産 国産ごま(無農薬)		3739	たんぼぼコーヒー150g 1481円 杉食 終了	3510	クレーマッドクラッカー 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	3729	パロ・ブランコーヒー粉 200g 972円	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	3732	有機インスタントコーヒー(瓶入)100g 1598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	3733	有機インスタントコーヒー(詰替)80g 1350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	3735	こんぶ茶 80g 697円 健康フーズ	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		光食品のジュース類		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					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	新商品		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	3784	オーガニックレモンスカッシュ 250ml×3 486円 5円引	3518	牛乳かりんとう 100g 270円	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	3785	1箱オーガニックレモンスカッシュ 30缶 4698円 45円引	3507	うずまきバウムクーヘン69.5g 216円	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 休	3745	人参ジュース160g×3缶599円 ひかり無農薬原料	3509	豆乳どーナッツ 72g 238円	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 休	3746	1箱人参ジュース160g×30缶5814円 無農薬原料	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		3762	有機野菜飲むならこれ190g×3缶583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	3763	1箱有機野菜飲むならこれ 30缶 5657円	3257	富士ピクル酢 360ml 633円 飯尾醸造 在庫限り終了	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		
小麦粉・雑穀・豆		3365	国産はるさめ 100g 324円 金正食品	3766	オーガニックジンジャーエール250g×3缶 486円	3281	77浅漬けの素(ぬか漬け風味)500ml 497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	3767	1箱オーガニックジンジャーエール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	
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	3768	オーガニックぶどうサイダー250g×3缶 486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	3769	1箱オーガニックぶどうサイダー 30缶 4698円	3325	のり佃煮(瓶)95g 400円 創健社	4042	ハックスナチュラル 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	3772	オーガニックぶどうジュース160g 3缶 551円	3304	しそワカメふりかけ(昆布入り)35g 371円	4043	ハックスナチュラル リップクリーム43.5g 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	3773	オーガニックぶどうジュース160g 30缶5343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	3780	オーガニックりんごジュース190g 3缶 518円	3326	ペニ花オイルのツナ缶 90g 486円	4045	ハックス酸素系漂白剤ポトル430g 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。	
3296	国産有機黒豆(北海道)200g 856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190g 30缶5028円	3327	さば味付け缶 190g 454円 創健社	4046	ハックス酸素系漂白剤詰替用500g 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	長崎皿うどん 2食入り 356円創健社			3328	いわし味付け缶 100g 400円 創健社	化粧品		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 1800円引
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			3348	フリーズドライ味噌汁5食661円			4085	スープの力DX 標準価格47300円 期間限定価格42900円
3309	片栗粉 200g 281円 桜井	竹嶋有機農園		創健社ジュース		3349	フリーズドライ味噌汁(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		
3096	★大地豆きなこ(みさお大豆) 100g 313円	3751	りんごジュース(瓶)1L 977円(竹嶋りんご)	3754	丹沢サイダー250ml×3缶 389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	3752	手土産りんごジュース(瓶)1L×2本 1919円	3755	1箱丹沢サイダー250ml×30缶 3780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		
		3753	箱入りりんごジュースびん入り 1L×6 5684円			4108	★本田さんの発酵肥料5kg 944円	4053	★へちま水(原液)300ml 838円	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 ()



NOBUYUKI SHIMADA



GINO GIROLOMONI

第2回目となるジロロモーニファンミーティングが開催されました！

当日のスペシャルランチコースの一部をご紹介します。ジロロモーニを知り尽くしたapeの島田シェフのとおきレシピです。

ご自宅でもぜひお試しください！

Recipe ① バジルと海老のソース リングイネ



《材 料》(2人分)

- 海老 4本
- 有機エキストラヴァージン
オリーブオイル 小さじ1
- デュラム小麦 有機リングイネ 80g
- 水(パスタ茹で用) 1L
- 塩(パスタ茹で用) 8g

ジェノベーゼソース(作りやすい分量)

- バジル 40g
- 有機エキストラヴァージン
オリーブオイル 100g
- 松の実 20g
- アンチョビフィレ 1枚
- にんにく(スライス) 1枚

作り方動画は
コチラ



《作り方》

- ① ジェノベーゼソースを作って海老の頭と皮と背ワタを取り、半分に切る。
- ② 鍋にパスタ茹で用の水を沸かし、沸騰したら塩を入れ、リングイネを7分茹でる。
- ③ フライパンにオリーブオイルと海老を入れ中火で炒める。
- ④ ②に③の茹で上がったリングイネと、茹で汁(大さじ4)、ジェノベーゼソース(大さじ4)を加えよく混ぜる。
- ⑤ お皿に盛りつけ出来上がり。

ジェノベーゼソース

- ① ミキサーにバジル以外の材料を入れ、粒が残らないようによく回し、ミキサーごと冷蔵庫で冷やす。
- ② 30分冷やしたら、バジルの葉を加えピューレ状にし、冷やしておいたバットなどに移し、オリーブオイルを適量かけておく。(分量外)

回し過ぎないのがおいしさのポイント!!

※残りのバジルソースは保存容器に入れ、早めにお召し上がりください。ピザやサラダ、炒め物、焼き物などにもお使いいただけます。

Recipe ②

燕と鶏のクリームソース
セミインテグラレスパゲッティ

《材 料》(2人分)

- 鶏むね肉(1センチ角切り) 80g
- 燕(7mm角切り) 60g
- 玉ねぎ(みじん切り) 50g
- 生ハム又はベーコン(みじん切り) 15g
- バター 20g
- 有機エキストラヴァージン
オリーブオイル 大さじ1
- 白ワイン 50ml
- 生クリーム 30ml
- イタリアンパセリ 少々
- デュラム小麦
有機スパゲッティ セミインテグラレ 80g
- 水(パスタ茹で用) 1L
- 塩(パスタ茹で用) 8g

《作り方》

- ① 鍋にパスタ茹で用の水を沸かし、沸騰したら塩を入れ、スパゲッティを7分茹でる。
- ② フライパンに玉ねぎとバターとオリーブオイルを入れ、中火で焦げないようにゆっくり約1分炒める。
- ③ 玉ねぎの甘い香りがしてきたら燕と生ハム、鶏むね肉を加え、鶏肉が色づくまで炒める。
- ④ 白ワインを加え、強火でアルコールをとばしたら、生クリームと①の茹で汁(大さじ2)を加え約1分煮込む。
- ⑤ ④に②の茹で上がったスパゲッティを加え、軽く混ぜたらお皿に盛りつけイタリアンパセリを飾り出来上がり。

作り方動画は
コチラ



Recipe ③ 全粒粉ペンネのミートソース



《材 料》(1人分)

- 豚ひき肉 120g
- 塩・黒こしょう 適量
- 玉ねぎ(みじん切り) 50g
- 有機エキストラヴァージン
オリーブオイル 大さじ2
- マッシュルーム(スライス) 60g
- ホールトマト(缶) 100g
- 水 100ml
- ローリエ 1/2枚
- バルミジャーノチーズ(お好みで) 適量
- 全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ 50g
- 水(パスタ茹で用) 1L
- 塩(パスタ茹で用) 8g

《作り方》

- ① フライパンに玉ねぎとにんにく、オリーブオイルを入れ、混ぜながら玉ねぎが透明になるまで炒める。
- ② ①に豚ひき肉を加え、塩、黒こしょうをし、火が通るまで炒めたらマッシュルームを加え、炒める。
- ③ ②に赤ワインを加え強火でアルコールをとばしたら、ホールトマト、水、ローリエ、塩少々(分量外)を加え、蓋をして約15分煮込む。
- ④ 鍋にパスタ茹で用の水を沸かし、沸騰したら塩を入れ、ペンネを8分茹でる。
- ⑤ ④の茹で上がったペンネを、③に加え、さっと混ぜたらお皿に盛り付けお好みでバルミジャーノチーズをかけ出来上がり。

作り方動画は
コチラ



ファンミーティングの様子



島田シェフからの
レシピアドバイスも

ジロロモーニの
Instagramはコチラ



ワインのペアリングも実施!

2月17日(土)、東京大学駒場リサーチキャンパス内にあるイタリアンレストラン ape cucina naturaleにて開催。

(対象:ジロロモーニ日本公式Instagram等よりご応募いただいた皆さま)
ジノ・ジロロモーニ農業協同組合を訪問した創健社社員の現地視察報告やapeソムリエによるジロロモーニゆかりのイタリアオーガニックワインのご紹介も交え、皆さまと楽しいひと時を過ごしました。

監修

栄養士・ソムリエ 島田 伸幸シェフ

MESSAGE

料理は基本素材が大切です。本当の美味しさのある「自然な料理」。その味を皆様にご提供いただくことが、健康や食の安全、環境保護に繋がってゆくと考えます。

PROFILE

「ape cucina naturale(アーペ) 東大駒場リサーチキャンパス生研内「アンチエイジング」・「スローフード」・「マクロビオテック」などをテーマにした料理教室も手がける。



イタリア有機農法の先駆者 ジーノ・ジロロモーニの

Organic Series

Gino Girolomoni
オーガニックシリーズ



有機エキストラヴァージン オリーブオイル

マイルドでやさしいおいしさ。香りとおいしさがあふれ出す調味料としてもお使いいただけます。

101022 456g (500ml)
税込価格 **3,132円** (税抜 2,900円)

101021 228g (250ml)
税込価格 **1,728円** (税抜 1,600円)
【原材料】有機食用オリーブ油
【賞味期間】2年



110406 有機バルサミコ酢

酸味と甘みのバランスも良く、
気品のある芳醇な香りを持つ
おいしさに仕上がっています。

250ml
税込価格 **1,836円** (税抜 1,700円)

【原材料】有機ワインビネガー、
有機濃縮ぶどう果汁
【賞味期間】5年

バルサミコ酢を
使ったレシピは
こちらから



110554 有機トマトケチャップ

南イタリア産有機栽培トマトを100%使用した濃厚なうま味のあるトマトペーストから作りました。食塩は「地中海の天日塩」を使用し柔らかい酸味と甘みを引き立てます。

300g
税込価格 **476円** (税抜 440円)

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機たまねぎ、有機香辛料、(一部に小麦を含む)
【製造地】日本
【賞味期間】1年6ヶ月



140542 デュラム小麦 有機フジッリ

250g
税込価格 **373円**
(税抜 345円)



140543 デュラム小麦 有機ファルファッレ

250g
税込価格 **373円**
(税抜 345円)



140541 デュラム小麦 有機ペンネ

250g
税込価格 **373円**
(税抜 345円)



140540 全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ

250g
税込価格 **373円**
(税抜 345円)



140545 デュラム小麦 有機フジッリ トリコロレ

250g
税込価格 **465円**
(税抜 430円)

らせん状にねじれた形をしているので、ソースやスパイスがよく絡みます。スープパスタからサラダまで色々なお料理に使えます。
【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年

蝶々に似たかわいらしい形をしたショートパスタ。トマト、クリーム、バジルと相性が良く、スープやサラダにもおすすめです。
【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年

ソースが絡みやすいので、色々なバリエーションがお楽しみいただけます。サラダ、スープにも。
【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年

ふすまと胚芽をまるごとセモリナ挽きにししました。ソースが絡みやすく、和風な味付けでも合います。
【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ(全粒粉)
【賞味期間】2年

赤色は有機トマトパウダー、緑色は有機ほうれん草パウダーをブレンド。3色のきれいな色合いを生かしたサラダにもおすすめ。
【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ、有機トマトパウダー、有機ほうれん草パウダー
【賞味期間】3年



デュラム小麦 有機スパゲッティーニ

140535 500g
税込価格 **518円**
(税抜 479円)

シンプルなたまごソースや軽めの味付けによく合います。冷製パスタ料理にもおすすめ。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年



デュラム小麦 有機スパゲッティー

140536 500g
税込価格 **518円**
(税抜 479円)

トマトソース、オイルソースなど、どんなソースともよく合います。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年



全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティー

140537 500g
税込価格 **518円**
(税抜 479円)

ふすまと胚芽をまるごとセモリナ挽きした全粒粉を使用。噛みしめるたびにあふれ出すおいしさが特長。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ(全粒粉)
【賞味期間】2年



140534 デュラム小麦 有機スパゲッティーニ

500g
税込価格 **518円** (税抜 479円)
小麦本来の味と香り、強いコシをお楽しみください。ナポリタンに最適な太さです。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年



140538 デュラム小麦 有機リングイネ

500g
税込価格 **518円** (税抜 479円)
断面がやや幅広の精円形で表面積が広く、うま味を染み込ませるレシピがおすすめ。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年



140539 デュラム小麦 有機スパゲッティー セミインテグラレ

500g
税込価格 **518円** (税抜 479円)
小麦の外皮部分(ふすま)をバランスよくブレンドしました。ソースによく絡みます。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】2年



140544 古代小麦グラツイエッラ・ラ 有機スパゲッティー セミインテグラレ

400g
税込価格 **579円** (税抜 536円)
古代小麦のセモリナ挽きにしふすまを含ませました。ナッツのようなほのかな甘さが特長。

【原材料】有機デュラム小麦(グラツイエッラ・ラ)のセモリナ
【賞味期間】3年



129904 有機トマトピューレー バジル葉入り

350g
税込価格 **530円** (税抜 490円)
収穫後の新鮮なトマトをすぐに加工し、トマトの酸味とうま味を凝縮しました。アクセントにカットした有機バジルの葉が入っています。食塩不使用。
【原材料】有機トマト、有機バジル
【賞味期間】3年



129905 有機パスタソース トマト&バジル

300g
税込価格 **746円** (税抜 690円)
ご使用目安：
パスタソースとして3人分
有機栽培されたトマトと4種類の有機野菜、有機オリーブオイルと塩のみで作りました。肉や魚料理のソースにもおすすめです。
【原材料】有機トマト、有機たまねぎ、有機食用オリーブ油、有機にんじん、有機バジル、有機セロリ、食塩
【賞味期間】3年



129907 有機パスタソース トマト&ナス

300g
税込価格 **746円** (税抜 690円)
ご使用目安：
パスタソースとして3人分
有機栽培のトマトに香ばしく焼いたナスを加えコクのある味に仕上げました。野菜の煮込みなどにもおすすめです。
【原材料】有機トマト、有機ナス、有機食用オリーブ油、有機たまねぎ、有機にんじん、有機セロリ、食塩
【賞味期間】3年



129906 有機パスタソース アラビアータ

300g
税込価格 **746円** (税抜 690円)
ご使用目安：
パスタソースとして3人分
有機栽培トマトとアンチョビの旨みを効かせ辛さ控えめに仕上げました。ディップなどにもおすすめです。
【原材料】有機トマト、有機食用オリーブ油、有機にんにく、アンチョビペースト、有機バジル、食塩、有機唐辛子
【賞味期間】3年



129908 有機パスタソース トマト&ズッキーニ

300g
税込価格 **746円** (税抜 690円)
ご使用目安：
パスタソースとして3人分
有機栽培のトマトに香ばしく焼いたズッキーニを加え、優しい味に仕上げました。昔ながらのマンマ(お母さん)の味です。
【原材料】有機トマト、有機ズッキーニ、有機食用オリーブ油、有機たまねぎ、有機にんじん、有機セロリ、食塩、有機ブラックペッパー
【賞味期間】3年

110898 地中海の天日塩

700g
税込価格 **389円**
(税抜 360円)

南イタリアの海水を現地の伝統的な天日塩田で長時間かけて天日乾燥・結晶化した、まろやかなうまみのある塩。中粒タイプでパスタを茹でるのに最適。

【原材料】海水



110957 地中海の天日塩 さらさらtype

200g
税込価格 **324円**
(税抜 300円)

地中海の天日塩を使いやすいさらさらタイプに仕上げました。溶けやすいのでドレッシングに、スパイスやハーブと合わせてシーズニングソルトにもおすすめ。

【原材料】海水



※マークはアレルゲン表示です。

コンタミ(原材料としては使用してなくても、同一工場特定原材料が使われ、混入の可能性があるもの)については表示していません。

※税込価格は1円未満を切り上げております。

No.34 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

配達日 火コース **8/27** 金コース **8/30**

提出日 火コース **8/13** 金コース **8/16**

お菓子 カレー シチュー他

ジロロモーニ

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		314
5525	手作り農場黒胡麻(玄米せんべい) 100g		314
5526	五穀せんべい しお味 90g		335
5527	五穀せんべい しょうゆ味 90g		335
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
ドレッシング、有機ソース、有機カレールウ			
5583	新・プレミアム春夏秋冬だしの素 500ml		810
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		486
5559	ひよこ豆粉のシチュールウ 110g		508
5534	グルメカレー(中辛)115g		421
5546	インドカレー(辛口)115g		421
5571	マイルドカレー(甘口)115g		421
5666	有機ハヤシライス 100g		562
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 155円引		16,200
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 30円引		3,132
5511	有機バルサミコ酢 250ml 20円引		1,836
5518	有機トマトケチャップ 300g		476
5506	デュラム小麦 有機フジッリ 250g		373
5515	デュラム小麦 有機ファルファツレ250g		373
5504	デュラム小麦 有機ペンネ 250g		373
5505	全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ250g	5円引	373
5523	デュラム小麦 有機フジッリトリコロール 250g	5円引	465
5516	デュラム小麦有機スパゲッティーニ500g(1.4mm)	5円引	518
5501	デュラム小麦 有機スパゲッティ500g(1.7mm)	5円引	518
5502	全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティ500g(1.7mm)	5円引	518
5514	デュラム小麦有機スパゲッティーニ500g(2.1mm)	5円引	518
5517	デュラム小麦有機リングイネ 500g (3mm)	5円引	518
5519	デュラム小麦有機スパゲッティセミンテガラレ500g(1.7mm)	5円引	518
5503	古代小麦グラツィエラ・ラ有機スパゲッティセミンテガラレ400g(1.8mm)	5円引	579
5507	有機トマトピューレ バジル葉入り350g	5円引	529
5508	有機パスタソース トマト&バジル 300g	10円引	745
5512	有機パスタソース トマト&ナス 300g	10円引	745
5509	有機パスタソース アラビアータ300g	10円引	745
5513	有機パスタソース トマト&ズッキーニ300g	10円引	745
5590	有機ダイストマト缶 400g	5円引	270
5591	有機ホールトマト缶 400g	5円引	270
※業務用パスタの取り扱いはありません			
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		430
5596	クイックSOY バラ肉タイプ 100g		430
5597	クイックSOY フレークタイプ100g		430

No.34 特別注文書-B

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

配送日	火コース 8/27	金コース 8/30	提出日	火コース 8/13	金コース 8/16
-----	-----------	-----------	-----	-----------	-----------

東京都・クックたかくら冷凍総菜（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度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
1815	ジャージャー麺の素	麺と胡瓜を用意していただければ、簡単にジャージャー麺が作れます。袋から出し自然解凍し、鍋に移して温めて、キュウリなどの具を加え冷した麺にかけてお召し上がりください。		150 g	481
1850	中華おこわ	豚肉、人参、椎茸がたっぷり入った、油で炒めたおこわです。袋から出し自然解凍して、蒸し釜などで温めてお召し上がりください。		200 g	446
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。とろっ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	すきやき風コロッケ 人気商品	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 人気商品	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 人気商品	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
1980	チキンカツ	シンプルなササミのフライです。カロリー控えめでさっぱりと召し上がれます。袋から出して自然解凍しフライパンやオーブンで温めてください。		2枚入り	442
大好評！ 植物蛋白を使ったお惣菜					
1957	グッドミーのちっちゃなベジハンバーグ			6個	476
1958	グッドミーを使った春巻き			3本	502
1959	有機豆乳使用のクリームコロッケ			4個	568
1960	有機豆乳使用のマカロニグラタン			180 g	541
1961	有機豆乳使用のカレーピラフドリア			180 g	484
1987	グッドミー揚げ餃子	人間は便利なものには少々弱い、いえいえ、時間の活用こそが現代人の生き方なのです。総菜屋は抜け目なくせっせとあの手この手で作って見ました。（便利はやっぱり有難い）		12個	429

特注品ムソーのおすすめ冷蔵商品

消費税込金額で表示
しております

 <p>東明 白菜漬 250g 421円</p> <p>新鮮な素材の味を生かした白菜の浅漬けです。柔らかく甘みの多い黄芯白菜を使用しています。</p> <p>原材料:白菜、漬け原材料(食塩、みりん)</p>	 <p>東明 昆布白菜漬 250g 421円</p> <p>新鮮な黄芯白菜をあっさりとした味付けで漬け込み、北海道の昆布を利かせました。</p> <p>原材料:白菜、昆布、漬け原材料(食塩、みりん)</p>
 <p>東明 ゆず白菜漬 250g 421円</p> <p>新鮮な黄芯白菜をあっさりとした味付けで漬け込み、国産のゆずをを利かせました。</p> <p>原材料:白菜、ゆず、漬け原材料(食塩、みりん)</p>	 <p>東明 刻みみぶ菜 150g 441円</p> <p>京野菜のみぶなを醤油風味の味付けで漬け込みました。ご飯・お茶漬けにどうぞ。</p> <p>原材料:みぶな、漬け原材料[食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん]</p>
 <p>東明 ゆず大根 150g 441円</p> <p>新鮮な青首大根の皮をむき、ゆずの風味を活かしています。柔らかな食感です。</p> <p>原材料:大根、ゆず、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩)</p>	 <p>東明 こぶ大根 150g 441円</p> <p>新鮮な青首大根を皮付きのままあっさり漬けた、昆布風味のお漬物です。</p> <p>原材料:大根、昆布、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油(小麦、大豆を含む))</p>
 <p>東明 かつを大根 150g 441円</p> <p>新鮮な青首大根を皮付きのままあっさり漬けた、かつを風味のお漬物です。</p> <p>原材料:大根、ゆず、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩)</p>	 <p>東明 紅かぶら漬 150g 441円</p> <p>紅かぶらをスライスして漬けた、彩もきれいなお漬物です。</p> <p>原材料:紅かぶら、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩)</p>
 <p>東明 刻みすぐき 120g 441円</p> <p>すぐき蕪を乳酸発酵させた、独特の古漬を食べやすく刻みました。</p> <p>原材料:すぐき菜、漬け原材料[醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩]</p>	 <p>東明 キャベツ漬 200g 441円 夏季限定</p> <p>柔らかなキャベツをサラダ風に漬け込みました。</p> <p>原材料:キャベツ、漬け原材料[砂糖、みりん、醸造酢、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、昆布、一味唐辛子]</p>
 <p>東明 きゅうり漬 180g 441円 夏季限定</p> <p>素材の味を生かしてあっさり漬け込みました。お好みの大きさに切ってお召上がり下さい。</p> <p>原材料:きゅうり、漬け原材料[砂糖、みりん、醸造酢、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)]</p>	 <p>東明 やわらか小なす 130g 505円 夏季限定</p> <p>柔らかでフルーティーな小なすを漬け込みました。</p> <p>原材料:なす、漬け原材料(醸造酢、食塩、砂糖、酵母エキス)</p>
 <p>東明 水なす漬 120g 486円 夏季限定</p> <p>旬の水なすをおあっさり漬け込みました。柔らかでフルーティーなお漬物です。</p> <p>原材料:なす、漬け原材料(酵母エキス、雑節エキス、昆布エキス、みりん、砂糖、醸造酢、食塩)</p>	 <p>韓国食品 みんな家白菜キムチ 250g 626円</p> <p>韓国伝統製法(全行程手作り)の本格キムチです。辛さの中に甘みと深いコクのあるキムチです。</p> <p>原材料:白菜、にら、漬け原材料:だし汁(煮干、鰹節、昆布、干し椎茸)、唐辛子粉、砂糖、パイン、にんにく、玉葱、えび・いわしの塩辛、酢、ねぎ、生姜、人参、セロリ、ごま) 2/1発送より変更 大根(国産)、にら(国産)、漬け原材料[だし汁(煮干、鰹節、昆布、干し椎茸)、唐辛子粉、砂糖、にんにく、えびの塩辛、玉葱、りんごビューレ、魚醤、純米酢、パインナッブル、人参、ネギ、ごま、食塩、生姜 原料原産地名:国産(白菜・にら)</p>
 <p>韓国食品 幸福キムチ・辛さ控え目 300g 626円</p> <p>国内産契約栽培の白菜を中心にバランスよく、辛さを抑えマイルドな味に仕上げました。</p> <p>原材料:白菜、大根、漬け原材料(昆布、煮干、椎茸、鰹節のだし汁、唐辛子粉、食塩、砂糖、パイン、にんにく、にら、玉葱、えび・いわしの塩辛、酢、ねぎ、生姜、人参、セロリ、ごま) 2/1発送より変更 白菜、にら、漬け原材料:だし汁(煮干、鰹節、昆布、干し椎茸)唐辛子粉、砂糖、にんにく、えびの塩辛、大根、純米酢、魚醤、玉葱、パインナッブル、人参、ネギ、食塩、ごま、生姜 原料原産地名:国産(白菜・にら)</p>	 <p>韓国食品 カクテキ・大根 250g 605円</p> <p>21種類の材料をバランスよく入れ、大根の歯ごたえを生かし、コクのある本格味に仕上げました。</p> <p>原材料:大根、漬け原材料(昆布、煮干、椎茸、鰹節のだし汁、唐辛子粉、食塩、砂糖、パイン、にんにく、玉葱、えび・いわしの塩辛、純米酢、にら、ねぎ、生姜、人参、セロリ、りんご、ごま) 2/1発送より変更 大根(国産)、にら(国産)、漬け原材料[だし汁(煮干、鰹節、昆布、干し椎茸)、唐辛子粉、砂糖、にんにく、えびの塩辛、玉葱、りんごビューレ、魚醤、純米酢、パインナッブル、人参、ネギ、ごま、食塩、生姜]</p>

椿き家 国産有機豆腐(帯巻き) 150g×2 441円



☆冷奴や湯豆腐などいろいろなお料理にご利用下さい。

原材料:有機丸大豆(国産、遺伝子組み換えでない) / 凝固剤[粗製海水塩化マグネシウム(にがり)]

椿き家 国産有機木綿豆腐 200g 387円



☆冷奴や湯豆腐などいろいろなお料理にご利用下さい。

原材料:有機丸大豆(国産、遺伝子組換えでない) / 凝固剤[粗製海水塩化マグネシウム(にがり)]

ムソー 鳴門産塩蔵わかめ 100g 367円



徳島県鳴門水域で収穫されたわかめを原料に赤穂の天塩で塩蔵わかめに仕上げました。

原材料:わかめ(鳴門産)、食塩

ムソー 瀬戸内産・ちりめん 30g 525円



瀬戸内海で水揚げされた新鮮な魚を添加物等一切使用せずにつくりました。

原材料:かたくちいわし

ムソー 自然伝麺・しょうゆらーめん 2人前 260g (めん100g×2、スープ30g×2) 691円



☆この麺は国内産小麦粉を100%使用しています。
☆スープは和風仕立てのあっさりしょうゆ味です。
☆麺にはかん水を使用していません。

原材料:めん(小麦粉(小麦(国産))、小麦たんぱく、食塩、大豆粉/貝殻焼成カルシウム、スープ(醤油(小麦・大豆を含む)、食塩、砂糖、ポークエキス、ごま油、豚脂、チキンエキス、酵母エキス、オニオンエキス、香辛料)

ムソー 自然伝麺・みそらーめん 2人前 284g (めん100g×2、スープ42g×2) 691円



☆この麺は国内産小麦粉を100%使用しています。
☆スープは風味豊かなみそ味です。
☆麺にはかん水を使用していません。

原材料:●麺:小麦粉、小麦たんぱく、食塩、大豆粉/貝殻焼成カルシウム ●スープ:味噌、醤油、砂糖、食塩、豚脂、チキンエキス、香辛料、酵母エキス、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

ムソー 自然伝麺・ごまだれ冷麺 2人前 310g (めん100g×2、たれ55g×2) 691円

夏季限定



☆この麺は国内産小麦粉を100%使用しています。
☆麺にはかん水を使用していません。
☆たれは、胡麻・味噌・本醸造しょうゆを使った、風味豊かな胡麻だれタイプです。

原材料:めん(小麦粉(小麦(国内産))、小麦たんぱく、食塩、大豆粉/貝殻焼成カルシウム)、たれ(砂糖、醸造酢、味噌(大豆を含む)、わりごま、醤油(小麦を含む)、ごま油、食塩、すりごま、酵母エキス)

ムソー 自然伝麺・しょうゆ冷麺 2人前 280g (めん100g×2、たれ40g×2) 691円

夏季限定



☆この麺は国内産小麦粉を100%使用しています。
☆麺にはかん水を使用していません。
☆たれは、あきのこないあっさりしょうゆタイプです。

原材料:めん(小麦粉(小麦(国内産))、小麦たんぱく、食塩、大豆粉/貝殻焼成カルシウム)、たれ(醤油(大豆・小麦を含む)、醸造酢、砂糖、食塩、ごま油、チキンエキス、酵母エキス)

ムソー むし焼そば・ヒカリソース付3食531g (めん150g×3、ソース27g×3) 702円



国内産小麦粉を使用し、かんすいを使わずに仕上げたもちもち食感の麺と、こだわりの原料でソースを作り上げたソースがよく合います。

原材料:めん:小麦粉(小麦(国産))、食塩/貝殻焼成カルシウム(大豆由来) ソース:有機野菜、果実(たまねぎ、トマト、 にんじん、みかん、にんにく、レモン、ゆず、しいたけ)糖類(砂糖、有機糖蜜)、醸造酢(米酢)、食塩、さいしこみ醤油(大豆、小麦を含む)、オイスターエキス、香辛料、魚醤(イカを含む)、こんぶ、かつお節、みりん、有機米醸造調味料

創健社 ベに花ハイプラスマーガリン 180g 486円



☆トーストに…。
☆お菓子作りや、いろいろなお料理に幅広くお使いください。

原材料:食用植物油脂(国内製造)、食用精製加工油脂、発酵乳、全粉乳、クリーム、食塩/レシチン(大豆由来)

別所蒲鉾 おさかなソーセージ 90g(2本入) 367円

日本海近海の新鮮な小魚を配合することにより、素材の風味を大切にした魚肉ソーセージです。

原材料:魚肉(たら:北海道産、エソ:国内産、その他:国内産)、ばれいしょでん粉(馬鈴薯:北海道産)、菜種油(菜種:オーストラリア産)、砂糖(甜菜:北海道産)、かつお節エキス、食塩、ゴマ油(胡麻:アフリカ諸国産等)、こしょう



No.34 特別注文書-B

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

ムソーおすすめ冷蔵品



配送日	火コース 8/27	金コース 8/30	提出日	火コース 8/13	金コース 8/16
-----	-----------	-----------	-----	-----------	-----------

商品番号	商品名	容量	注文数	価格(税込)
2301	白菜漬	250g		421
2302	昆布白菜漬	250 g		421
2303	ゆず白菜漬	250 g		421
2304	刻みみぶ菜	150 g		441
2305	ゆず大根	150 g		441
2306	こぶ大根	150 g		441
2307	かつを大根	150 g		441
2308	紅かぶら漬	150 g		441
2309	刻みすぐき	120 g		441
2310	キャベツ漬 夏季	200 g		441
2311	きゅうり漬 夏季	180 g		441
2312	やわらか小なす 夏季	130 g		505
2313	水なす漬 夏季	120 g		486
2314	みんな家白菜キムチ	250 g		626
2315	幸福キムチ・辛さ控え目	300 g		626
2316	カクテキ・大根	250 g		605
2317	国産有機豆腐(帯巻き)	150 g × 2		441
2318	国産有機木綿豆腐	200 g		387
2319	鳴門産塩蔵わかめ	100 g		367
2320	瀬戸内産・ちりめん	30 g		525
2321	自然伝麺・しょうゆらーめん 2人前	260 g		691
2322	自然伝麺・みそらーめん 2人前	284 g		691
2323	自然伝麺・ごまだれ冷麺 2人前 夏季	310 g		691
2324	自然伝麺・しょうゆ冷麺 2人前 夏季	280g		691
2325	むし焼きそば・ヒカリソース付3食	531g		702
2326	べに花ハイプラスマーガリン	180 g		486
2327	おさかなソーセージ	90g		367

No.34 特別注文書-B

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

オーサワジャパン

配送日	火コース 8/27	金コース 8/30	提出日	火コース 8/13 金コース 8/16
-----	------------------	------------------	-----	---------------------

商品No.	商品名	数	価格
5001	2342 オ-サワの野菜ブイヨン8包 5g×8		464
5002	2354 オ-サワの野菜ブイヨン30包 5g×30		1,458
5003	3379 オ-サワの中華だし 5g×8		518
5005	2507 海の精ペッパーソルト 55g		518
5006	6906 詰替用・海の精ペッパーソルト 55g		346
5007	0905 オ-サワの豆板醤 85g		480
5010	9463 オ-ガニック粒マスタード(ナイキフス) 90g		594
5011	0631 オ-サワの玄米水飴 250g		961
5012	6167 オ-サワのひよこ豆 300g	休止	648
5013	0333 地粉グルテン粉 200g		1,366
5014	9316 オ-サワ鉄火みそ 70g		907
5015	0911 生おろし生姜(チューブ) 40g		421
5016	1997 オ-サワのりつく 100g		529
5018	1877 車麩 12枚		518
5019	0102 グレープシードオイル 460g		1,274
5020	0687 オ-サワうめしょう 250g		1,404
5021	0658 セイタン 180g		518
5024	0394 アルチネロ有機全粒粉スパゲッティ 500g		467
5025	4161 オ-サワのキムチの素 85g		534
5073	1813 オ-サワの大豆ミート 100g		475
5023	9506 大豆からあげ 80g	終了	453
5079	9465 オ-サワスパイス香るカレールウ(甘口)120g		572
5080	2491 オ-サワスパイス香るカレールウ(中辛)120g		572
5081	2468 オ-サワコクと旨みのデミグラスルウ120g		572
5082	2469 オ-サワ まろやかシチュールウ120g		518
5075	9376 有機白ごまペースト 250g		1,350
5076	9377 有機黒ごまペースト 250g		1,350
5077	555 徳用出し昆布(利尻) 120g		1,890
5078	6694 日高産カット出し昆布 80g		734
5239	4202 オ-サワの高菜漬(きざみ) 130g		297
5252	9248 北海道米油 600g		1,037
●お菓子他			
5090	9584 オ-サワの玄米粉パンケーキミックス 200g		313
5091	9822 砂糖不使用パンケーキミックス 200g		324
5074	2985 ベーキングパウダー 10g×4		529
5044	3333 オ-サワの有機玄米黒胡麻せんべい 60g		288
5053	9665 ナチュラルクッキー-アルグレイ 80g		432
5054	4134 芋せん(千本) 78g		475
5072	1950 オ-サワのデーツ 120g		648
5088	6178 つぶしあん 350g		486
5089	4186 こしあん 350g		486
5253	9418 オ-サワの十五穀シリアル 150g		594

商品No.	商品名	数	価格
●飲み物			
5038	6370 オ-サワの有機玄米甘酒 200g		378
5068	3113 オ-サワの三年番茶(小) 100g		594
5069	3114 オ-サワの三年番茶(大) 500g		2,095
5070	3115 オ-サワの三年番茶・ティーバッグ 2g×10		421
5042	3186 有機豆乳 無調整 200ml		113
5043	6190 有機豆乳 無調整 1ℓ		386
5087	9314 トロロックスパークリング(炭酸水)500ml		291
●ご飯の素シリーズ			
5342	4193 オ-サワの山菜ごはんの素 170g		550
5340	9469 オ-サワのたけのこごはんの素 150g		523
5333	6130 オ-サワのベジ釜飯の素 170g		432
5334	6112 オ-サワのベジ五目ごはんの素 150g		432
5335	6105 オ-サワの玄米によく合うごぼうご飯の素120g		432
5336	6111 オ-サワのきのこごはん飯の素 140g		432
5337	3833 オ-サワの具だくさんちらし寿司素 150g		496
●レトルトカレー・スープ			
5026	2338 オ-サワの八穀ポタージュ・粉末 15g×5		886
5067	2386 オ-サワのわかめスープ 6.5g×7包		831
5027	2349 オ-サワのベジミートソース 140g		324
5029	9292 オ-サワのベジカレー・レトル(甘口) 210g		410
5030	3667 オ-サワのベジカレー・レトル(中辛) 210g		410
5032	3687 レトル・ベジ根菜カレー 200g		399
5031	3677 レトル・ベジきのこカレー 210g		432
5028	9291 オ-サワのひよこ豆カレー 210g		399
5140	6175 オ-サワのベジキーマカレー 150g		399
5033	3681 こどものベジカレー 100g×2		529
5034	3684 こどものコンクリムシチュ- 100g×2		529
5035	3682 こどものベジミートソース 70g×2		442
●オ-サワの玄米ラーメンシリーズ			
5343	9160 ベジ玄米ラーメン(担担麺) 132g(うち麺80g)		314
5344	9156 ベジ玄米ラーメン(しょうゆ) 112g(うち麺80g)		237
5345	9157 ベジ玄米ラーメン(みそ) 118g(うち麺80g)		248
5346	9158 ベジ玄米ラーメン(しお) 112g(うち麺80g)		243
5347	9159 ベジ玄米ラーメン(ごまみそ) 119g(うち麺80g)		275
●夏季限定品			
5249	2009 オ-サワののむこんにやく アップル&レモン125g		216
5122	9589 オ-サワののむこんにやく グレープ 125g		291
5106	3734 オ-サワのベジ冷し中華(醤油だれ)121g		237
5107	3735 オ-サワのベジ冷し中華(ごまだれ)130g		280

ヒット商品!

お茶の力を最大限に引き出す

お茶の力 



特許商品

独自の粉碎構造「チタンコートカッター」



《ティーポット(緑茶ポット)》

+

《お茶の力》

もったいない! お茶の栄養を捨ててませんか?

急須のお茶は茶葉に **70%** の栄養が残っています!!

微粉末にする事で、緑茶の力 (ファイトケミカル) をまるごと摂取できます!

茶葉の栄養

ビタミンC
ミネラル
カテキン
アミノ酸
ビタミンB群
ビタミンE
食物繊維
葉酸 など

お茶の効能...

- ◎がん予防
 - ◎抗インフルエンザ
 - ◎コレステロール低下
 - ◎血圧・血糖上昇抑制
 - ◎花粉症 (アレルギー) の抑制など
- 

お茶の葉が70秒でパウダー状の微粉末になります

冷たい水や牛乳にもサッと溶けます

お茶の力 セット価格

特別限定価格

23,000円 → **18,000円** (税別)

最大5,000円値引!

《発売元》 熊本江津店・熊本近見店・鹿児島店・沖縄店

 **マル球産業株式会社**

お問合せ先