

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	8/27		9/3

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	8/30		9/6



LINE公式アカウント

※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「手巻き寿司、キンパ特集」

### 「成清海苔店の海苔」

### 鮮度抜群！「船凍天然エビ」



有明海産、秋芽一番摘みの海苔のみを使用。すべて無酸処理で無添加、無着色で一枚一枚丁寧に製造された貴重な海苔です。ぜひ食べてみてください。

5831 焼きのり  
全型20枚 1018円(税込) 10円引



パプアニューギニアの天然エビを、漁獲してすぐに船の上で急速凍結をしていますので、鮮度抜群でとっても美味しいエビです。変色防止の為の薬品なども一切使用していません。

1782 PNG天然むきえび 全品10円引  
120g 907円(税込) 10円引

### 無農薬原料で作った「お酢」

### 味の醸造「味の母」人気商品！



- 3251 玄米酢 / 松合食品  
0.9ℓ 1574円(税込) 15円引
- 3252 富士酢(大)/飯尾醸造  
1.8ℓ 2160円(税込) 25円引
- 3253 富士酢(小)/飯尾醸造  
0.9ℓ 1296円(税込) 15円引
- 3255 富士すし酢/飯尾醸造  
360mℓ 756円(税込) 10円引



1本で二役！(みりと料理酒)の効果  
米・米麴を原料としてもろみを醸造し、塩を加えて熟成させた発酵調味料。みりんの旨みとお酒の風味を合わせ持っています。

○人気商品です！是非おためしください

※ 大100円引き 小45円引き

- 3260 味の母(大) 1.8ℓ 2160円(税込) 100円引
- 3261 味の母(小) 720ℓ 999円(税込) 45円引

### 「ブラウンスイス牛肉」

ブラウンスイス牛は山地で放牧をし草を沢山食べて、自然の中を自由に歩き回って暮らしています。しっかりと運動をしたとっても健康的な牛です。和牛とは違いサシは入っていませんが、乳牛独特の臭みが少なくおいしかったです。この機会に是非食べてみてください

- 1294 (BS)牛赤身スライス 200g 767円(税込) 10円引
- 1293 (BS)牛赤身スライスセット 200g×2 1512円(税込) 15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

定例注文書(A3)で  
ご注文ください



## 今週は9月ミニケース予約注文書を配布しています、

目指せ300ケース(1週間)  
2024.7月の野菜ケース利用状況/週平均  
( )は昨年7月の数です  
普通ケース 36ケース(34)  
小ケース 118ケース(115)  
ミニケース 96ケース(101)  
合計 250ケース(250)



9月は蓮根や里芋が始まります

### ○ミニケースからはじめてみませんか？

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いますが、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！



今年夏は暑いという予報は出ていましたが、想像以上に暑いですね。おまけにずっと雨が降っていませんので、人も作物も干涸びています。

水田は水が多いので大丈夫ですが、畑の里芋、ピーマンは枯れ始めています。一昨日の昨日はようやく恵みの雨が降り一安心しています。

生産者の畑も同じ状況と思われるので、今後の出荷減を心配しています。

・8/13 阿蘇市・島川和也・

連日の猛暑でニュースでも観測史上最高などよく耳にしますし、ほどほどにというかぼちぼちやっていきたいと思っています。そんな中、ピーマン、シシトウ、ナスなど元気よくなり始めてますのでケース夏野菜を沢山食べて夏を乗りきっていきましょう。あとうちの地域は雨が最近少ないので雨がほしいところです。そうすると人参など播種したいです。

・8/13 御船町・石脇祐介・

雨がまったく降らずに畑が砂漠状態で困っております。シシトウやピーマンも畑で焼けた状態になっており、いくら提携とはいえグリーンジキをお届けするわけにもいかずほぼ毎日自家消費しております！こんな酷暑の時のシシトウは激辛当たりが多たびたび気管に誤飲しムセたりしております。笑この暑さもあと2ヶ月くらいですかね！皆さん頑張ってください！

・8/13 網田町・本田泰晴・

おはようございます。いつもおやさいをとって来てありがとうございます。今日はいそがをがんばります。よろしくおねがいします。連日の暑さで畑がカラカラになっています。雨がほしい所です。東北では先月の集中豪雨、昨日の台風で水害が…。自然にはかきませんね。それでもこれから人参の種まきやジャガイモの植付けががんばっていかうと思います。

・8/13 大津町・山本きき 瑞樹・



## 生産者だより(8/9 ラインメッセージより)

毎日暑い日が続きます。

(豚)もぐったりで、寝そべってばかりです。

屋根の写真は、老朽の為雨漏りが多く張り替え中です。

阿蘇・島川



## 配送者だより



連日かなりの猛暑が続いていますね。クーラーの無い部屋では外も中も体感が変わらず何もしたくないです(笑)。先日は京都で狂言師の先生に、かつての日本人の姿勢や歩き方、呼吸法等を学びに行ってきました。この80年で生活スタイルや食べ物、呼吸に至るまでありとあらゆるものが変えられ特に体の在り方が変わったことが、現代病の一因とも言われているようです。形あるものは廃棄されてしまいましたが、能・狂言の世界では口伝として残っています。それを直に学べる貴重な機会でした。

・8/9 B2コース 新川幸宏・

## タコ焼き風ポテト

タコは入っていませんが、タコ焼きのような見た目ですソースをかけたら、もうタコ焼き!!

子どもたちに人気の野菜を使ったおやつのひとつです。



### 材料

ジャガイモ	150g
片栗粉	15g
青のり	0.15g
キャベツ	30g
揚げ油	適量
中濃ソース	小さじ1 (6g)
はちみつ	小さじ1/4 (1.8g)
ケチャップ	小さじ1/4 (1.5g)
しょうゆ	2滴 (0.45g)

- ① ジャガイモは適当に切って、爪楊枝が刺さるまで蒸かして、つぶす。
- ② ①とみじん切りにしたキャベツ、片栗粉、青のりを加えて混ぜ、たこ焼きサイズに丸める。
- ③ 表面がカリッとなるまで油で揚げる。
- ④ 小鍋でソースを作り、③にかける。

# 野菜・果物だより

## ○夏野菜が増えてきました！



### 「ナスが主役のベジバーベキュー」

「材料」ナス 長ネギ 南瓜 生シイタケ インゲン ピーマン 厚アゲ

- ① ナスは8～10mm 長ネギは8mmでそれぞれ斜め切りにする。南瓜は5mm幅に、生シイタケは1/2に切る。インゲンはそのまま、ピーマンは半分に切る。厚揚げは食べやすく切る。
  - ② ①を素焼きにし、たれに30分以上漬けておく。
  - ③ 油を熱した鉄板、またはフライパンで焼く。
- ※ ナスは味を含ませて焼くと動物性のもに近い食感になります。一度焼いてあるのでバーベキューのときさっと火が通り、待たずに食べられます。

### 「バーベキューのたれ(野菜がおいしくなる便利だれ!)」

「材料」白ごま・大さじ2 みそ・大さじ2 にんにくおろし・小さじ1/2 醤油・大さじ3 ごま油・大さじ5 酒・大さじ4 長ネギ・みじん切り大さじ5

- ① 白ごまを炒ってすり鉢ですり、みそをすり合わせる。にんにくおろし、醤油、ごま油、酒を順にすり合わせる。
- ② 最後に長ネギのみじん切りを混ぜ合わせる

### 「ナスとししとうの醤油焼き漬け」

「材料」ししとう ナス1本 醤油・大1

- ① ししとうは1個につき10ヶ所くらい穴をあけ、ナスは食べやすい長さに切って縦に6～8等分する。
- ② ①を焼き網または厚手のフライパンでしんなりして焼き色がつくまで焼く。
- ③ 器にもり醤油をかける。

「大谷ゆみこ著 野菜だけ?」より

## 御領ブロック料理会報告

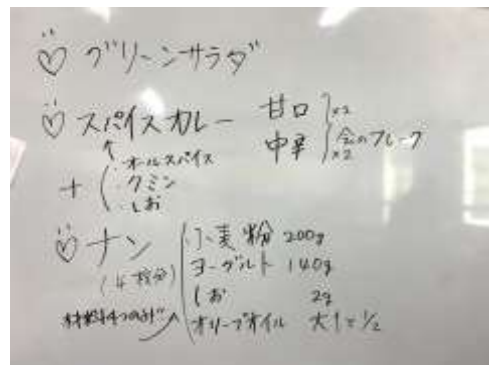
8/10(土)御領ブロック料理会 参加者17人(こども8人)

スパイスカレー、グリーンサラダ、ナン、黒蜜きなこ葛餅、レモン練乳かき氷。  
イチジクの差し入れもありました♡

スパイスを炒めて香りを出してから、野菜や肉を入れて、ルウも入れて～  
甘口豚ミンチカレー&中辛鶏モモカレー！  
ナンは材料を全て入れて混ぜて、フライパンで焼く簡単ナン！

花園ブロックから、初めて親子4人で参加してくださいました♪  
子どもたちが野菜を切ったり、ナンをヒトデやハート型に作ったりと大活躍✨  
おかげで、みんなでワイワイ話す時間がとれました(^\_^)  
御領ブロック以外からの参加もお待ちしてまーす！

ナン(4枚)  
小麦粉200g、ヨーグルト140g、塩2g、オリーブオイル大1.5を混ぜる。  
15分寝かせてから、薄く伸ばして、フライパンで両面焼く。



### ～行事予定～

- ・ケース洗い
- ・考える会設立40周年記念講演会

- 8月 31日(土) 10時～ いのちと土を考える会事務所
- 9月 14日(土) 熊本県立大学大ホール

今週のスポット品

巻き寿司・手巻き寿司・キンパを作ろう！



1420	板納豆 海想う	80g	321円	→ 5円引
1421	パック納豆 海想う	40g×2	321円	→ 5円引
1422	中粒納豆 山笑う	40g×2	332円	→ 5円引
1293	(BS)牛赤身スライスセット	200g×2	1512円	→ 15円引
1294	(BS)牛赤身スライス	200g	767円	→ 10円引
1288	(BS)牛ミンチ	200g	707円	→ 10円引
1289	(BS)牛ミンチセット	200g×2	1394円	→ 15円引
3251	玄米酢(小)	0.9ℓ	1574円	→ 15円引
3252	富士酢(大)	1.8ℓ	2160円	→ 25円引
3253	富士酢(小)	0.9ℓ	1296円	→ 15円引

3255	富士すし酢	360ml	756円	→ 10円引
3260	味の母(大)	1.8ℓ	2160円	→ 100円引
3261	味の母(小)	720ml	999円	→ 45円引
3117	★昭人さんの干し椎茸	70g	764円	→ 10円引
3287	生おろしわさびチューブ	40g	443円	→ 5円引
3271	焼肉のたれ	350g	680円	→ 10円引
3277	有精卵マヨネーズ	300g	616円	→ 10円引
3306	本干したくあん	200g	583円	→ 10円引
3326	ベニ花オイルのツナ缶	90g	551円	→ 10円引

◆特注品 「パプアニューギニア海産」  
全商品 10円引き！

◆特注品 「成清海苔店」より

5831	焼のり	全型20枚	1018円	→ 10円引
5832	皿垣漁協産焼きのり	全型10枚	1173円	→ 10円引
5833	おにぎり用焼のり	2つ切り	926円	→ 10円引

今週のスポット品

金子製麺 茹でてまぜるだけの簡単油そば



旨味・塩味・酸味の一体感と油が全粒粉の麺に絡まり、絶妙な味と食感が楽しめます。子供から大人まで、簡単にできて美味しく召し上がることが出来ます。

麺120g×2・スープ53g×2

2222 茹でてまぜるだけの簡単油そば 120g×2 319円 → 5円引

今週の特注品

..9/10..13届け..

☆山織「岡山デニムフリーパンツ・竹製品」

岡山デニムの魅力は、長い年月をかけて培われた職人が手間暇を惜しまず作り出す、インディゴ染料ならではの美しい青。世界でも高く評価されています。

☆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。

☆創健社「みんな大好き 麺類特集！」

2ヶ月に1回

創健社のおすすめ麺「ノンフライ麺」「お湯かけ麺」の他、讃岐うどんや焼きそば、特選そば等の取り扱いです。

☆9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。

「富士すし酢」は蜂蜜入りだから、酢飯がしっとり



炊きたてのご飯に合わせるだけで、「お寿司屋さんより美味しい」と評判のすし飯が簡単に作れる寿司用合わせ酢です。甘味に粗糖と蜂蜜を使用しているため、コクと旨味がしっかりあり、「純米富士酢」の力で翌日まで酸味がとばずおいしい酢飯になります。さらに、蜂蜜の効果でごはんはしっとり柔らかです。ちらし寿司や巻き寿司が食卓に並ぶ機会がぐんと増えること間違いなしです。また、甘酢漬けの合わせ酢としてもお使いいただけます。原材料:米酢(京都府製造)、砂糖[粗糖](鹿児島県製造)、蜂蜜(アルゼンチン産)、食塩(オーストラリア産 兵庫県製造)

富士すし酢できゅうりの甘酢づけ

作り方

材料(4人分)	
きゅうり	4~5本
生姜	5~10g
ごま油	大さじ1
塩	適量
本みりん	大さじ1
しょうゆ	100cc
富士すし	100cc

- 1)きゅうりを縦半分に分けてから長さ5cmに切り、適量の薄塩をする。
- 2)生姜は薄切りにする。
- 3)きゅうりがしんなりしてきたら、甘酢の材料にきゅうりと生姜を漬けこむ。
- 4)最後に、ごま油を加える。



冷蔵庫に入れ、2~3時間くらい経ってから食べごろ。  
★みょうがの時期には、4等分に切ったものを一緒に漬け込むと彩りがよい。

キンパの具材

- ・牛肉
- ・卵
- ・人参
- ・たくあん(甘めがおすすめ)
- ・ほうれん草(小松菜でも可)
- ・キムチ(お好みで)



キンパの定番具材である牛肉は、フライパンなどで炒めてから醤油と砂糖で甘辛く味つけし、ごま油を加え、香りよく仕上げます。人参は、千切りにしたものを炒めてナムルにしてから使います。たくあんは甘めの味付けのものを選ぶと、味のアクセントになり全体がバランスよく仕上がるでしょう。大人が食べるなら、キムチを入れてピリ辛味にアレンジするのもおすすめです。



# 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。

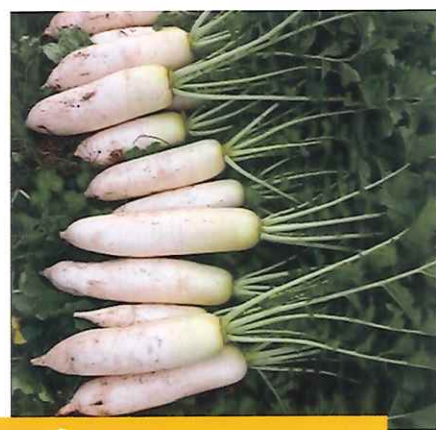
おいしくて安全な考える会の食材をたっぷり使ったランチを頂きながら、子どもたちのよりよい未来についてお話しませんか。

■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  
「私たちに何ができる？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	

# 40周年記念スペシャル

またまた"  
ご参加お待ちしております

## いのちのランチのお知らせ

みなさんこんにちは。

毎日暑い日が続きすが、少し涼しい木々の気配を感じますね。

さて、いよいよ来月9月14日(土)は会の設立40周年を記念し

記念講演会とランチ交流会です! みなさん予約はお済みでしょうか?

当日は組合員でもある、フイン食堂トキワエンとCafé ponyさん、organic

Kitchen SANKAKUさんの二日連続のスペシャルランチプレートをご用意していただきます。

会の行事ではいつものことですが

当日は食器の自参をお願いいたします。

メニューはまだ確定ではありませんが  
トキワエンが元気豚を使った煮込み

料理、ponyさん、SANKAKUさんが

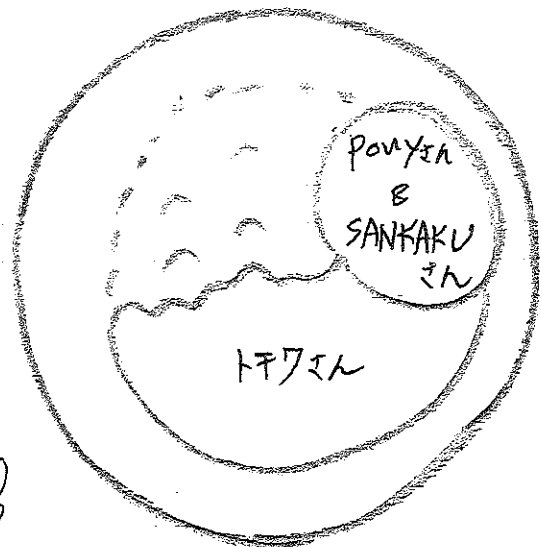
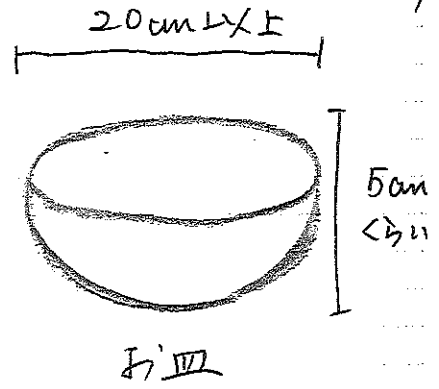
会の野菜料理(もじかぼちや卵も??)を

予定しております。石のイラストのよう

少し深さのある大きめの器を

ご自参いただき、ワンプレートで

提供させていただきます。



皆さん、ご協力宜しくお願いします!

40周年実行委員会より、8月31日までお申し込みいただけます。



## 想いを繋ぐ～メッセージ～

## 149. 元組合員 竹熊宜孝

## 生存への道

## 二十一世紀の課題

人間の生存に医と食と農は  
欠くことができない。  
ところが今はお金もうけが先になり、  
生命の尊さが見失われ、  
人間の物欲だけが暴走を始めた。

物質文明は科学に導かれ、  
政治経済にあやつられ、  
ついには核物質にまで手をつけ、一方では  
さまざまな形の公害を生み出してしまった。

そして世界は  
飽食の国と飢餓の国のアンバランスの中で  
争いが絶えない。  
飢えが戦争を起こし、戦争が飢えをつくっている。  
核戦争は一瞬にして世界を破滅にみちびく。

我々日本人は世界に食べものを求め、  
飽食に明け暮れ、そのあげく  
生活習慣病・難病・公害病で倒れている。  
食べ物は量的にも質的にも  
何の保障もないまま他国に依存している。

次の世代におよぶ民族の健康といのちを、  
医薬品と弾薬で守れると  
本気で考えているのだろうか。  
平和と生存の道を行こうとするならば、  
自らの過剰な物欲を離れ、  
人類の共存だけでなく  
他の生物との共生をはかり、  
自然の元気をとりもどす他に道はない。



2024年 36-①

配送日

火コース 9/3

金コース 9/6

注文書回収

火コース 8/27  
金コース 8/30

グループ名 組合員番号 組合員名 注文数合計

記入は赤など目立つ色でお願いします

★印は考える会生産者の農産物や、それを原料に作られたオリジナル商品です

Main table with 10 columns: Product Name, Price, Quantity, Status, etc. Includes categories like '2023年産★ゆうきスター米', '豆腐・あげ類', '★高山さんのオリジナル加工品', '松下かまぼこ(天草)の練り製品', '塩・砂糖', '★農産物ケース', '○みんなで生産者の生産活動を支えよう!', 'Non GMO飼料を与えています★高丸さん、吉田さんの卵', '★特注野菜', '※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。', '※B品が不足した時はA品をお届けします', '※▲の野菜は欠品の可能性あります', '★ゆうきスターの米めん', '★ゆうきスターの米麴(高丸さん・高山さん)', '★島川さんの「阿蘇」元気豚 冷凍', '★ニンニクの芽ペース(いなかもん倶楽部)', 'ナチュラルベーカリー ルナ', 'うなぎ 静岡県産', 'ところてん 夏季限定', '北村きのご園(鳥取)', '森ノリノ(菊池)の農園納豆', '★元気豚の加工品 冷凍', 'ブラウンスイス牛肉 限定', '★島川さんの阿蘇元気豚を使った ワイン ナー・ハム・ベーコン 冷凍', 'Non GMO飼料を与えています 木次乳業(島根)の乳製品', '★高山さんのオリジナル加工品', '●神山鶏 冷凍', 'バター、マーガリン', '海産品 冷凍', '海産物', '油(圧搾一番搾り)', '黒こしょう 第三世界ショップ', '松合食品のしょうゆ 他', '原料にこだわった 味噌'

縦合計 ( ) 縦合計 ( ) 縦合計 ( ) 縦合計 ( ) 縦合計 ( )

記入は赤など目立つ色でお願いします

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>	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	ハーブの香り液体石けん800ml 1239円	4059	トイレットペーパー 太穴芯無6ロール 556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 <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・ハーブの香り液体石けん2kg2478円	4061	無漂白コヒーフィルター2~4人用100枚 611円
3118	★昭人さんの干し椎茸(スライ)70g 636円	3345	辛口植物素材のカレー粉135g 508円			98	★手土産玄米5kg 3389円(紙袋)	4003	ハーブの香り粉石けん1.8kg 1487円	4073	オキシジェン ダストパック4枚 1210円
3119	★昭人さんの干し椎茸(小葉)50g 497円	3343	甘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 <b>限定</b> 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
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	<b>会オリジナルお菓子(大人気!!)</b>		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
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	4013	アルカリウオッシュL(香料入)600g 583円	4071	くすの木しょうのう10g×8包 1727円 <b>限定</b> 休
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	<b>創健社のお菓子</b>		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
		<b>梅肉エキス、ハチミツ、ジャム</b>		3722	下田さんの釜炒り粉末茶50g 540円	3504	梅エキスキャンディー 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
3193	(板)有機生いもこんにやく250g 248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	3523	百年はちみつのだし 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	オガニック化粧用コットン8×10g 48枚 493円
3127	有機生いも糸こんにやく250g 268円	3319	梅エキス 90g 2931円 創健社	3701	紅茶(藤本製茶)3g×10 540円	3523	百年はちみつのだし 51g 540円	4029	ミセル固形石けん5個 537円 白井油脂	<b>酒類 20歳未満の飲酒は法律で禁止されています</b>	
3134	きくらげ(熊本産) 20g 500円	3224	県産ハチミツ(大)1kg 4372円	3702	紅茶7-ルブレイ(藤本製茶)3g×10 702円	3544	黒こしょうおかき 70g 400円	<b>手洗い、浴用、洗顔、シャンプー</b>		<b>料理酒</b>	
3301	にがり凍み豆腐国産有機丸大豆48g 391円	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	<b>マルシマのお菓子</b>		4021	泡ハンドソープ 300ml 1239円	3810	特選・料理用自然酒1800ml 3028円
3302	もち麩 25g 292円 田辺麩店	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	3558	ひねくれきなこ 96g 335円	4022	詰替・泡ハンドソープ 250ml 805円	3811	特選・料理用自然酒720ml 1478円
3303	車麩 大6枚 298円 マルヨネ	3321	ビーナッツクリーム150g 518円 創健社	3737	しょうが湯 20g×5 268円 マルシマ	<b>サンコーのお菓子</b>		4023	無添加石けん 135g 316円 白井油脂	<b>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)</b>	
		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	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	<b>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)</b>	
<b>調味料(ソース、ドレッシング等)</b>		<b>宮崎県産 国産ごま(無農薬)</b>		3739	たんぽぽコーヒー150g 1481円 杉食 終了	3510	クリームサンドクッキー 95g 389円	4025	フラワーガーデンC 85g×3 660円 地の塩	<b>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)</b>	
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 150g 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	3803	★いのちの雫 原酒43度720ml 2750円
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	ちのしおベビー泡の全身ソープ330ml 913円 限定	3805	★1箱いのちの雫原酒43度×12本 32156円
3287	生おろしわさびチューブ40g 443円 <b>5円引</b>	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・ちのしおベビー泡の全身ソープ280ml 495円	3804	★いのちの雫 25度 720ml 1558円
3271	焼き肉のたれ 350g 680円 ヒカリ <b>10円引</b>	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	3806	★1箱いのちの雫 25度×12本 18130円
3265	ウスターソース360ml 421円ヒカリ	<b>★考える会オリジナル乾麺</b>		<b>光食品のジュース類</b>		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	<b>ワイン、自然酒・ビール</b>	
3275	中濃ソース 300ml 497円 創健社	3386	★手延べそうめん 180g 462円	3784	オーガニックレモンスカッシュ 250ml×3 486円	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	3813	自然酒純米吟醸(小)720ml 1959円
3276	濃口ソース 300ml 497円 創健社	3387	★お徳用手延べそうめん 180g×5 2284円	3785	1箱オーガニックレモンスカッシュ 30缶 4698円	3517	スイートポリコーン 85g 216円	4037	炭リンス 390ml 935円 地の塩	3823	井筒ワイン 赤甘口720ml 1565円
3280	オイスターソース 140g 569円	3388	★手延べぶしめん 180g 462円	3745	人參ジュース160g×3缶599円 ひかり無農薬原料	3518	牛乳かりんとう 100g 270円	4038	詰替・炭リンス 350ml 572円 地の塩	3824	井筒ワイン 白辛口720ml 1565円
3266	トマトケチャップ(大)チューブ500g 626円	3391	★乾うどん200g 291円 久保さんの小麦粉 <b>限定</b> 休	3746	1箱人參ジュース160g×30缶5814円 無農薬原料	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	3825	井筒ワイン ロゼ720ml 1713円
3267	トマトケチャップ(小)瓶400g 540円	3393	★徳用乾うどん200g×5袋 1426円 <b>限定</b> 休	3762	有機野菜飲むならこれ190g×3缶583円	3525	小粒水ようかん 16g×12 346円	4017	石けんシャンプーN(詰替) 400ml 693円	3826	井筒ワイン メルロー辛口720ml 1967円
3269	トマトピューレ320g 399円	<b>★考える会オリジナル乾麺</b>		<b>光食品のジュース類</b>		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	<b>ワイン、自然酒・ビール</b>	
3277	有精卵マヨネーズ/チューブ300g 616円 <b>10円引</b>	<b>麺類</b>		3763	1箱有機野菜飲むならこれ 30缶 5657円	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	<b>ワイン、自然酒・ビール</b>	
3272	胡麻ドレッシング390ml 1058円	3362	くず切り 100g 464円	3766	オガニックジンジャーエール250g×3缶 486円	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
<b>小麦粉・雑穀・豆</b>		3365	国産はるさめ 100g 324円 金正食品	3767	1箱オガニックジンジャーエール30缶 4698円	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
3047	★ゆうきスター米粉(白米) 300g 482円限定	3366	ロングパスタ(スパゲティ)400g 486円	3768	オガニックぶどうサイダー250g×3缶 486円	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
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	3769	1箱オガニックぶどうサイダー 30缶 4698円	3509	豆乳ドーナッツ 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
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	3772	オガニックぶどうジュース160g 3缶 551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N(詰替) 400ml 748円	3826	井筒ワイン メルロー辛口720ml 1967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	3773	オガニックぶどうジュース160g 30缶5343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N(詰替) 400ml 748円	<b>おすすめ</b>	
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	3780	オガニックりんごジュース190g 3缶 518円	3525	小粒水ようかん 16g×12 346円	4019	泡で出でくるおていソープ(詰替) 1500ml 1320円 <b>別に泡ボトルが必要です</b>	3835	有機栽培ブレンドミックス(瓶) 330ml×12本 4092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	3781	1箱オガニックりんごジュース190g 30缶5028円	<b>ふりかけ・缶詰</b>		3306	本干したくあん 200g 583円 ムソー <b>10円引</b>	3836	有機栽培ブレンドミックス(瓶) 1本 352円
3296	国産有機黒豆(北海道)200g 865円	3374	新)四川風らーめん3食 713円 創健社			3325	のり佃煮(瓶)95g 400円 創健社	<b>おおすすめ</b>		9972	手土産ワイン用紙袋 1本用 84円
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			3304	しそワカメふりかけ(昆布入り)35g 464円	4019	泡で出でくるおていソープ(詰替) 1500ml 1320円 <b>別に泡ボトルが必要です</b>	9973	手土産ワイン用紙袋 2本用 157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			3305	えびいりこふりかけ 40g 421円	4041	パックス石けんハミガキ120g 462円	<b>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。</b>	
3309	片栗粉 200g 281円 桜井	<b>竹嶋有機農園</b>		<b>創健社ジュース</b>		3326	べに花オイルのツナ缶 90g 551円 <b>10円引</b>	4042	パックスチャロン ハンドクリーム70g 935円	<b>◇マル球産業株式会社</b>	
3096	★地大豆きなこ(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	3327	さば味付け缶 190g 454円 創健社	4043	パックスチャロン リップクリーム3.5g 715円	<b>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</b>	
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	3328	いわし味付け缶 100g 400円 創健社	4044	UV(日焼け止め)クリーム45g 1430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
		3753	箱入りりんごジュースびん入り 1L×6 5684円			3348	グリーンライ味噌汁5食661円	4046	パックス酸素系漂白剤詰替用500g 605円	4085	スープの力DX 標準価格47300円 期間限定価格42900円
						3349	グリーンライ味噌汁(ほうれん草キャベツ)5食661円	<b>化粧品</b>		4096	スーパーカッターカくん 標準価格36300円 期間限定価格31900円
						4104	★発酵鶏フン 20kg 943円	4050	つばき油 92g 1650円 坂本製油		
						4105	★本田さんの発酵肥料10kg 1572円	4051	スキンケアイソノンオイル30ml 1225円		
						4108	★本田さんの発酵肥料5kg 944円	4064	馬油(液状)55ml 1906円 ソンバユ		
								4053	★へちま水(原液)300ml 838円		

縦合計 ( )

縦合計 ( )

縦合計 ( )

縦合計 ( )

縦合計 ( )

縦合計 ( )

グループ名

組合員番号

組合員名

提出日

火コース 8/27

金コース 8/30

## 9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 (9月のみ予約)	

No		注文数
13	野菜ミニケース (9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
3日	6日
10日	13日
17日	20日
24日	27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。

9月のケースに入る野菜(予定)

・玉ねぎ(北) ・人参(北) ・じゃが芋(北) ・南瓜 ・里芋  
 ・蓮根 ・茄子 ・胡瓜 ・コリンキー ・ピーマン ・ゴーヤ  
 ・甘とうがらし ・オクラ ・モロヘイヤ ・空芯菜 ・水前寺菜  
 ・青じそ など

生産者の野菜が定期的により多く出荷でき消費者も小家族でも、毎週無理をせず新鮮な野菜を取ることが出来るようにと、できたミニケースです。  
 各家庭にあった、野菜ケースの継続的な利用をよろしくお願ひします。

### ミニケースの約束事 (2019.4月より一部変更)

- ・一ヶ月単位の予約制で、毎週お届けとなります。
- ・原則として、この1ヶ月間はキャンセルできません。
- ※もしキャンセルされる場合は、1回につき200円のキャンセル料をいただきます。
- ※70歳以上又は1人所帯の方は毎週でなくても御利用いただけます。
- ・野菜メニューの中から約7~8種類、1550円前後をお届けする予定です。
- ・野菜の量目は普通ケースや小ケースと同じ量目で品数が少なくなります。

内容は葉物2~3束まで 根菜は同じものは1週おきが基本。

(2週続くこともあります)

# No.36 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

火コース 9/10

金コース 9/13

提出日

火コース 8/27  
金コース 8/30

## パプアニューギニア海産(大阪府) 「船凍 天然エビ」

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。パプアニューギニアの大海原で生き抜いた、たくましい天然えび。漁獲してすぐに船の上で急速凍結。だから食感や風味が別格です。えびは鮮度が悪くなると殻が黒くなります。そのため天然ですら黒変防止剤などの薬を使うようですが、PNGでは鮮度重視で作業を行い、殻が黒くなる前に急速凍結しますので薬品等は一切使用しません。



**1781 PNG天然えび(殻付)**  
200g 1157円  
殻付きの天然エビが200g(約10~15尾)入っています。サイズとエビの種類はミックスです。  
エビの種類  
(バナナ、タイガー、エンデバー)



**1782 PNG天然むきえび**  
120g 818円  
殻をむいた天然エビが120g(約10~15尾)入っています。サイズとエビの種類はミックスです。  
エビの種類  
(バナナ、タイガー、エンデバー)



**1783 PNG天然えびあらずり**  
120g 771円  
天然エビ100%のあらめのすり身お鍋や海老かつがおすすめ。  
エビの種類  
(バナナ、タイガー、エンデバー)



**1784 PNG天然えびフライ**  
120g(Lサイズ約6尾) 879円  
冷凍のまま加熱した油で揚げてください(原材料)・天然エビ・小麦粉(石川、岩手/金沢大地)・パン粉(岩手県産小麦/桜井食品)・水(徳島県)

**1786 PNG天然えびコロフライ**  
100g 926円  
3Lサイズ以上の大きなサイズをぶつ切りにして、パン粉をつけました。太い部分を贅沢に使ってあります。

	商品名	規格	注文数	価格(税込)
1781	PNG 天然えび(殻付き)	200g		1,180
1782	PNG 天然むきえび <b>一番人気!</b>	120g		980
1784	PNG 天然えびフライ(Lサイズ)	120g		1,047
1786	PNG 天然えびコロフライ	100g		1,097
1783	PNG 天然えびあらずり	120g	休止	947

## 「成清海苔店」

「秋芽一番摘み」の海苔にこだわっており、酸処理していません。創業当時より無添加・無着色・化学調味料不使用にこだわっています。



**焼のり全型20枚**  
秋芽一番摘みの海苔の中でお徳用としての焼のりです。色、艶は他の製品に比べ劣りますが、味は一番摘みならではの旨みがあります



**血垣漁協産焼のり全型10枚**  
格付等級検査に実際に食味をする「味検査」を導入した血垣漁協産の「秋芽一番摘み」の海苔に限定。見た目より味を重視した生産を行う血垣漁協の自信作!シャキシャキとして口に含むとやわらかい。味は漁協のお墨付き!



**おにぎり用焼のり2つ切り10枚×3袋**  
秋芽一番摘みの海苔を、用途に合わせて2つ切りにした焼のり。保存や持ち運びに便利なチャック付小袋。おにぎりをお召し上がり直前に巻いてお使いください。



**焼きざみ海苔20g**  
秋芽一番摘みの海苔をきざみ、様々な料理の薬味、お供に最適です。一番摘み特製の香りとロトけ、そして旨みが特徴です。



**味付おかず海苔8つ切り20枚×6袋**  
海苔の味を引き出す味付けを重視し、国産の原材料を元に素材の味を大事にしました。海苔はもちろん秋芽一番摘みです。



**カット焼海苔青のり混り8つ切り80枚**  
一番摘みの海苔特有の甘み旨みに加え、青のりの香りが口の中に広がります。希少価値のある海苔です。

	商品名	規格	注文数	税込価格
5831	焼のり <b>一番人気!</b>	全型20枚		1,018
5832	血垣漁協産焼のり	全型10枚		1,173
5833	おにぎり用焼のり	2つ切り10枚×3袋		926
5834	焼きざみ海苔	20g入り		463
5835	味付おかず海苔	8つ切り20枚×6袋		972
5836	カット焼海苔青のり混り	8つ切り80枚		926
5837	味のりふりかけ	50g		447
5838	梅かつおふりかけ	50g		525
5839	鮭ふりかけ	40g		710
5849	えびふりかけ	50g		525

No.36 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 9/10

金コース 9/13

提出日 火コース 8/27  
金コース 8/30

## かねこ製麺 生麺、餃子の皮他 (月1回)

もともとは明治10年から続く水車製粉の製粉所で、今は製粉から製麺まで一貫して製造されている神奈川県「かねこ製麺」。国産小麦粉を中心に一切の添加物を使用せず、穀物が持つ素材の味を引き出す製法により導きだされた風味・コクのある「昔ながらの味わい」を守る本格麺です。職人氣質から生まれるこだわりの製品を、是非ご賞味ください。



2221 日本の中華麺 冷やし中華 (ごまだれ味) 474円  
 麺120g × 2・スープ50g  
 「蒙古王かんすい」で、コシとなめらさかを感じる中華麺。深みのある丸大豆醤油にごまをたっぷり加えたリンゴ酢のさっぱり感で味わいのあるごまだれに仕上げました。

2217 日本の中華麺 冷やし中華 (醤油味) 458円  
 麺120g × 2・スープ45g  
 「蒙古王かんすい」で、コシとなめらさかを感じる中華麺。酸味をきかせた醤油ベースのタレで、さわやかにいただける。

2222 茹でて混ぜるだけの簡単油そば 319円  
 麺120g × 2・スープ53g × 2  
 旨味・塩味・酸味の一体感と油が全粒粉の麺に絡まり、絶妙な味と食感が楽しめます。子供から大人まで、簡単にできて美味しく召し上がることができます。

No.	商品名	数	量目	価格(税込)
2201	もちぷり餃子の皮 <b>人気NO.1</b>		10cm径20枚	250
2202	全粒粉餃子の皮		10cm径20枚	267
2203	地粉餃子の皮		10cm径20枚	232
2204	地粉しゅうまいの皮		6.5cm角30枚	191
2205	地粉春巻きの皮		18cm角10枚	322
2206	地粉ワンタンの皮		8cm角20枚	232
2207	足柄古式生そば		130g × 2	349
2208	生うどん(太麺)		130g × 2	266
2209	生うどん(細麺)		130g × 2	266
2210	モンゴルかんすいラーメン		120g × 2	266
2211	せいろ麺(蒸し中華麺) <b>人気商品</b>		150g × 2	277
2212	せいろ蒸し焼きそば(スープ付)		150g × 2	486
2213	ちゃんぽん麺(スープ付)		120g × 2	492
2214	日本の中華麺 醤油		120g × 2	458
2215	日本の中華麺 味噌		120g × 2	458
2216	日本の中華麺 しお		120g × 2	458
2217	日本の中華麺 冷し中華(醤油味)		120g × 2	458
2221	日本の中華麺 冷し中華(ごまだれ味)		120g × 2	474
2218	日本の中華麺 担担麺		120g × 2	497
2219	日本の中華麺 ざるらーめん		120g × 2	470
2222	茹でてまぜるだけの簡単油そば <b>5円引 NEW</b>		120g × 2	319

# No.36 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 <b>9/10</b>	金コース <b>9/13</b>	提出日	火コース <b>8/27</b>	金コース <b>8/30</b>
-----	------------------	------------------	-----	------------------	------------------



## 創健社のおすすすめ麺 (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！

商品No.	商 品 名	注文数	価格
<b>●有機JAS認定のノンフライ麺</b>			
5575	有機ノンフライ即席ラーメン(スープなし) 75g×3		577
5576	有機ノンフライ醤油ラーメン 110g×3		891
5577	有機ノンフライ味噌ラーメン 121g×3		891
5578	有機ノンフライ塩ラーメン 110g×3		891
<b>●お湯かけ麺</b>			
5568	お湯かけ麺 烏南ばん味そば 71g×3		664
5567	お湯かけ麺 わかめそば 72g×3		664
5564	お湯かけ麺 チキン醤油ラーメン 75g×3		664
5565	お湯かけ麺 シーフードしおラーメン 73g×3		697
5572	お湯かけ麺 コラゲン味噌ラーメン 75g×3		680
5570	お湯かけ麺 わかめうどん 72g×3 <b>☆一番人気!</b>		697
5569	お湯かけ麺 植物素材カレーうどん 81g×3		713
<b>●創健社の麺類いろいろ</b>			
5592	国産小麦の讃岐うどん 240g		270
5593	厳選干しうどん伝統製法讃岐うどん 250g		270
5558	特撰そば 200g		443
5561	ソース焼きそば 111.3g×3		599
5563	発芽玄米らーめん 103g×3		664
5547	ベジとんこつ風らーめん 100g×3		729
5667	湯麺(タンメン) 112g×3 <b>NEW</b>		778
5668	酸辣湯麺(サンラータンメン) 111g×3 <b>NEW</b>		729
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>すこ~しお買い得!</b> </div>			
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)		3,110