

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	9/24		10/1

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	9/27		10/4



熊本のいのちと土を考えた会 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。



もうすぐ新米の季節です！

「みんな大好き！おにぎり特集」

もうすぐ新米の季節ですね！10月のお届け分より年間予約注文分は新米になります。とれたての新米にあわせて「みんな大好きおにぎり特集」をやります。成清海苔店さんの秋芽一番摘みの海苔と、地元天草でとれた天日塩を中心に、いろんなおにぎりに使える具材を特価でお届けします。

「成清海苔店の海苔」



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。



おすすめ！「おにぎり用焼きのり」

秋芽一番摘みの海苔をおにぎり用に2つ切りにした焼きのり。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

5831 焼きのり
全型20枚 1018円(税込) 10円引

5832 皿垣漁協産焼きのり
全型10枚 1173円(税込) 10円引

5833 おにぎり用焼きのり
2つ切り10枚×3 826円(税込) 10円引

地元天草の美しい海から生まれた「天草の塩」！ オススメです

「小さな海」天草塩の会



生命の塩を求めて天草の美しい海でおいしい塩を作っています。「海水をそのまま結晶させる」何かを入れたり、何かを減らしたりと海水には一切手は加えません海まるごとの塩が「小さな海」です。

「はやさき天日塩」自然食研究会



天草の豊かな海と太陽の恵みが、塩一粒一粒に凝縮されたこだわりの天日塩です。熊本県天草の北西にあたる五和町はイルカも生息する自然豊かな海があります。その五和町の海岸より海水を汲みあげ、これを結晶棚に入れて結晶化させ出来上がった塩が完全天日塩『はやさき』です。

3218 小さな海天日塩(中粒)
240g 508円(税込) 5円引

3219 小さな海釜炊き塩(小粒)
240g 508円(税込) 5円引

3210 はやさき天日塩(大粒)
500g 900円(税込) 10円引

3212 はやさき天日塩(小粒)
250g 850円(税込) 10円引

他では手に入らない「手作りみそ企画」

ゆきスターの米麴

手前味噌で美味しい味噌造りに挑戦してみませんか？考える会生産者が「ゆきスター米でつくった米麴」や、内田物産(山鹿市)の麦麴、麦米合わせ麴のご案内です。



イメージ写真

3165 ★ゆきスター米の米麴
500g(冷凍) 814円(税込) 10円引

3168 ★ゆきスター米の米麴
200g(冷凍) 359円(税込) 5円引

3170 地大豆(みさを大豆/小粒)
300g 501円(税込)

内田物産の麴 全品5円～35円引き

金子製麺より「有機うどん、そば」



金子製麺より国産有機栽培の小麦粉とそば粉を使用した豊かな風味とのど越しの「うどん」と「そば」が登場です。有機認証取得した製造工場にて製造しています。生麺と乾麺があります。

特別注文書(A4)でご注文ください

2223 国産有機なまそば
110g×2 756円(税込) 10円引

2224 国産有機なまうどん
110g×2 540円(税込) 10円引

2225 国産有機そば(乾麺)
200g 756円(税込) 10円引

2226 国産有機うどん(乾麺)
200g 540円(税込) 10円引



☺ 皆さん！蓮根が始まりましたよ！掘ってみた感じ今年も豊作の予感がしますので良ければたくさん食べていただきますようよろしくお祈いしますね。我が家では最近惣菜事業を初めましてレンコンのキムチにメンチカツ、挟み揚げ、唐揚げに定番のきんぴらなどなど蓮根三昧でございます！皆さんも是非是非初物をお楽しみ下さいませ～！

・・9/10 網田町・本田泰晴・・

☺ 先日の台風10号は思ったほどの雨風が少なくて良かったですね。被害を覚悟していたのですがホッとしています。まだまだ台風シーズンは続きますので対策をしておく必要があると思います。さて、9月は考える会の大事な行事が続きます。合同委員会、40周年を祝う講演会、通常総会です。それぞれの場所でお会いしましょう。

・・9/10 阿蘇市・島川和也・・

☺ 9月に入りましたが残暑厳しくあまり季節の移りかわりを感じられません。相変わらず雨も降りません。そんな中秋作の畑の準備などしてます。天候の難しさ、獣害など出荷に至らず失敗するもの多々ありますが精度を上げて対応していかなければと思います。

9月は40周年等大きなイベント、行事があるのでそちらの方も是非ご参加下さい。

・・9/10 御船町・石脇祐介・・

☺ クリがケースに入りはじめ、秋を感じるようになりました。いよいよ大きなイベント準備してきた、40周年講演会が迫ってきました。それに合わせて、来週記念手ぬぐいと文集が皆さんのお手元に届くことになってます。どちらも自信作です。皆さんの協力で文集も無料で配布できました。ありがとうございます。ぜひ目を通していただき、考える会の魅力を秋の夜長に楽しんでいただければと思います

・・9/6 合志市・高山健也・・

配送者だより



◇ こんにちは配送担当の村上です。厳しい暑さが続いております。朝夕の涼しさは多少出て来て、秋の味覚もポチポチ出て来てはいるのですが、毎日の暑さはまだまだ続きそうです。熱中症にはお気を付けて過ごして下さい。

今回、40周年記念行事の一環として文集を刊行、配布いたします。立派な作りとなっておりますので、是非ご覧になられて下さい。

・・9/10 A1・B3・B4コース 村上 卓・・

～行事予定～

・第40期通常総会

9月 28 日 (土) 13:00 受付～青年会館大ホール

野菜・果物だより

「レンコン」が始まりました！



皆さん！蓮根が始まりましたよ！掘ってみた感じ今年も豊作の予感がしますので良ければたくさん食べていただきますようよろしくお祈いしますね。我が家では最近惣菜事業を初めましてレンコンのキムチにメンチカツ、挟み揚げ、唐揚げに定番のきんぴらなどなど蓮根三昧でございます！皆さんも是非是非初物をお楽しみ下さいませ～！

網田町・本田泰晴

カレー粉の香りで食欲がアップします。きんぴらのシャキツと感とじゃが芋のホクツと感が合わさり、おかわり必至のメニューです

「じゃが芋のカレーきんぴら」

「材料」じゃが芋・100g 塩・少々 カレー粉・ごく少々 油・適量

- ① じゃが芋の皮をむき、太めの千切りにした後、2cmほどの長さに切り水にさらす。
- ② 水を切った①を油で炒め、途中軽くかき混ぜ、ふたをして蒸し焼きにする。
- ③ 塩とカレー粉を加え、軽く炒める。

※炒めるとき、あまりかき混ぜすぎると折れてしまう。また火を通しすぎるとシャキツと感がなくなってしまうため注意を。

食べもの通信9月号より

第40期 第10回 取扱検討委員会だより

2024年8月7日(水)10:00～

1.検討事項

①ピザ生地について

- ・2枚入り576円(税込)で決定
- ・ルナさんの売れ行きは好調。火曜日の方が注文多い傾向。限定数を超えることはない。

②40周年イベントについて

- ・具体的に依頼したい内容が決まってから分担する

③収穫祭について

- ・稲刈りイベントに合わせて収穫を感謝するこじんまりしたイベントにする
- ・日程は10月の第3週あたりの予定だが稲の成長次第

④総会について

- ・9/28(土)13時開演、13時半スタート
- ・議長は生産者から1名、消費者から1名、書記は委員会メンバーから1名のため来月の合同委員会で決める

⑤生産者の圃場の記載の仕方について

- ・全生産者の全圃場は現在紙でまとめてある。改めてホワイトボードで番号をふって写真をとってまとめたい。
- ・目的は、有機認証されていないからあやふやにならないようにし、誰がみても生産者と圃場が明らかになるようにしておくこと

2.報告事項

①生産地情報

産地訪問をかねイベントを企画するのもいいかも

本田さん:11月が果実があつてよい時期

高丸さん:いつでもOK

昭人さん:9～1月の栗・シイタケの時期

山本さん:いもが収穫できる12月ころ

3.その他

- ・検討委員会でとりあつかうものの条件はどうしたらよいか
- ・輸入物に関しては輸入している人が搾取していないか、フェアトレードなのかの確認は必要
- ・やはり検討委員の場に持ってくるには消費者の声が必要なのではないか
→収穫祭で試食する機会をつくって消費者の反応をみる
→何かほしい商品の声をきく機会をつくるのもよい。アンケート以外の方法で。

oooooooooooo

ナスのカリカリ天ぷら

米粉と炭酸水で作った衣で揚げる天ぷらは、カリカリでおいしい。初めて作ったときは、おいしすぎて食べすぎてしまったほど。以来、家族に大人気のカリカリ天ぷら。時間が経ってもカリカリのままのナスを食べてほしい。

調理時間
30分

材料
(3～4人分)

ナス……………4個
米粉……………大さじ4
炭酸水(無糖)……50ml
米油……………適量
塩、コショウ……適量
※衣が足りなかったら追加する。

作り方

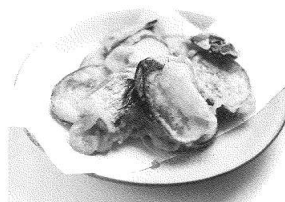
①ナスはヘタを取り1cmの輪切りにして、10分ほど水にさらして水気を拭く。ボウルに米粉と炭酸水を入れ、さっくりと混ぜる。

③フライパンに2cmほど油を入れ、180℃に熱する。

④①に②をまわせ、一つずつ静かに入れて揚げる。しばらく触らず、衣が硬くなってきたら裏返す。両面がカリカリになったら、バットに取り出して油を切る。塩、コショウでいただく。

子どものお手伝い

ナスを洗い、水にさらす。米粉と炭酸水を混ぜ、ナスに衣をつける。



今週のスポット品

税抜き金額より値引きします

今週のスポット品

手作り味噌を作ろう！

- 3168 ★ゆうきスター米の米麴 200g 359円 → 5円引
- 3165 ★ゆうきスター米の米麴 500g 814円 → 10円引
- 3219 小さな海・天日塩 中粒 240g 508円 → 5円引
- 3219 小さな海・釜炊き塩 小粒 240g 508円 → 5円引
- 3214 豊穰塩 500g 184円 → 5円引
- 3215 豊穰塩 5kg 1188円 → 15円引
- 3210 はやさき天日塩 大粒 500g 900円 → 10円引
- 3212 はやさき天日塩 小粒 250g 850円 → 10円引

◆特注品 内田物産「卑弥呼醫院麴」より
全商品 5円～35円引き！

今週のスポット品

◆松合食品「飲むにごり酢」

自社農場産玄米・甘夏果汁を100%使用飲むにごり酢
熊本県の自社農場で、栽培期間中、農薬や化学肥料を使わず
育てた玄米を100%使用し、静置発酵法でじっくりと醗酵・熟成さ
せた玄米酢。そして、長年松合で自然栽培している甘夏を100%
使って、フルーティで飲みやすいお酢ドリンクに仕上げました。



★お好みのオイルに塩、こしょうや醤油でドレッシングに！
マリネや南蛮漬けなどの料理にも活躍します。

- 3239 飲むにごり酢 300ml 980円 → 10円引

今週の特注品

..10/8..11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。

☆内田物産「卑弥呼醫院麴」

卑弥呼味噌の味の特徴は、なんととっても、麴の奥深さにあります。
江戸時代後期、酒造所時代からひたすら繰り返されてきた「麴づくり」。
たっぷりの時間をかけて、肌で、体で育てる伝統的な製法は、今でも受
け継がれています。セール価格でお届けします！

☆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。
「新米でおにぎり」海苔セールでお届けします！

☆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。麺類セールでお届けします！

☆10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。

新米でおにぎり特集！

- 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
- 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
- 1724 神山鶏 からあげセット 300g 731円 → 10円引
- 2116 新巻鮭切り身 2切れ 783円 → 10円引
- 2022 花かつお削り 100g 442円 → 5円引
- 2023 かつおパック(3g×4)×2 405円 → 5円引
- 2024 とろろ昆布 40g 278円 → 5円引
- 3335 煎り黒ごま 30g 494円 → 5円引
- 3336 煎り金ごま 30g 494円 → 5円引
- 3337 すり黒ごま 30g 509円 → 5円引
- 3338 すり金ごま 30g 509円 → 5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
- 3325 のり佃煮 95g 400円 → 5円引
- 3304 しそワカメふりかけ 35g 464円 → 5円引
- 3305 えびいりこふりかけ 40g 421円 → 5円引
- 3326 ベニ花オイルのツナ缶 90g 551円 → 10円引
- 3327 さば味付け缶 190g 454円 → 5円引
- 3328 いわし味付け缶 100g 400円 → 5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

◆特注品「金子製麺」より

麺類 5円引き！



「金子製麺」有機認証商品

NEW

- 2223 宮そば 国産有機なまそば 110g×2 756円 → 10円引
- 2224 宮うどん 国産有機なまうどん 110g×2 540円 → 10円引
- 2225 宮そば 国産有機そば乾麺 200g 756円 → 10円引
- 2226 宮うどん 国産有機うどん乾麺 200g 540円 → 10円引

グループ名

組合員番号

組合員名

提出日

火コース 9/24

金コース 9/27

10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 (10月のみ予約)	

No		注文数
13	野菜ミニケース (10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
1日	4日
8日	11日
15日	18日
22日	25日
29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。

10月のケースに入る野菜(予定)

・玉ねぎ(北) ・人参(北) ・じゃが芋(北) ・からいも ・里芋
 ・蓮根 ・牛蒡 ・生姜 ・茄子 ・ピーマン ・ししとう ・オクラ
 ・モロヘイヤ ・空芯菜 ・水前寺菜 ・みかん 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.40 特別注文書-B

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

配送 **火コース 10/8**

金コース 10/11

提出日
火コース 9/24
金コース 9/27

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	10円引	1,180
1782	PNG 天然むきえび 一番人気!	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

「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い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 一番人気!	全型20枚	10円	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	

五和町通詞島で生れた

完全天日塩 "はやさき"

自然食品研究会

五和町通詞島

TEL 0969-33-0610

FAX 0969-33-0640

◇ 完全天日塩はやさきはといて、どうして生れたのか

"はやさき"は五和町通詞島の沖、イルカの海(早崎海峡)の塩水をポンプで汲み上げ、槽の上からネットを通して流し循環させ、カンスイ(濃い塩水)を作る(これが塩のもと)、長時間かけ海水の濃度を約5.6倍に濃縮したり、ハウスの中の結晶棚に入れる。結晶棚では太陽の恵みで日を遡うごとに塩が結晶化していきます。

結晶の1粒、1粒にバランスよくミネラルを含み又まろやかな味を作るため毎日毎日かはん、切りかえしをして母親が子供の世話をするように、塩の世話をし、できあがるのです。

海水から結晶までは夏場で2.3週間、冬場でも2ヶ月位いで、できあがりです。

"はやさき"は完全天日で熱をおたく加えないため粒の大きいのが特徴です。

◇ 塩は生命の源です。

赤ちゃんが、お母さんのお腹の中にいるときの羊水は塩水であり、この塩の中で胎児が育つのです。生命の尊さと次の世代に引き継ぐ胎児は最高の環境で育てられる筈です。この環境を作っているのが塩水です。

私達の毎日の食生活の基本は塩です。砂糖がなくても生活ができますが、塩がなくては食生活はできません。私達の血液には正常な人で0.85%の塩分が含まれています。現在食生活は高血圧になるから減塩(なさいと、犬合唱)になっていて、塩はまったくの悪者になっています。この為ほとんどの人が塩分を控目にする。食生活や血液が酸性化し、さまざまな病気を引き起していると言われています。

◇ 天然塩はなぜ味がまろやかで、うまみがあるのか。

専売塩と天然塩の違いは、海中には50種類とも云われるミネラルが含まれていて、製造過程でミネラルを含むか、含まないかで違ってくるのです。天然塩は太陽と風の恵みで、じっくり結晶させるため海中のミネラルがそのまま含まれているのです。天然塩は主にナトリウム(辛い)、マグネシウム(苦い)カリウム(酸)がりでできている。これがうま味と混り合いまろやかでうまみのある塩を作り出すのです。

水ニガリの利用法

水ニガリは主に豆腐の凝固液として利用されてきましたが、現在では水ニガりを飲むことにより、健康、美容、ダイエット又は体質改善にと幅広く利用されています。

・健康、美容、ダイエットに

飲料水、水、コーヒー、ミルク等色々の飲み物に、4〜5滴ほど入れて飲み/日の量として20滴位がよい、毎日続けることが大事で、飲み過ぎないように、

体脂肪が減少し血液がサラサラに、又食べたものについてはコレステロール脂肪になりにくいと云われています。

毎日の洗顔時にコップ3杯ほどのぬるま湯にスプーン3杯ほどの水ニガリを入れて洗顔するにより、皮脂を除去し保湿の効果でシミ、シワの予防に、

・アレルギー、鼻炎、花粉性、便秘に

毎日の飲料時に20滴位の水ニガリを4〜5回に分けて飲むことにより体質改善を行う。

・アトピー

風呂あかりに洗面器に100℃程のぬるま湯にスプーン3杯程の水ニガリを入れて患部にかけて、後は水で流さない、又1ℓの水に天然塩を10gとかし保存しておき、1日4〜5回患部をシツプする、毎日続ける。

ミネラル補給、風邪の予防に

コップ1杯の水に水ニガリを10滴位入れて、うがいをする、口内炎、歯槽膿漏、口臭の予防、改善に

御飯の中、味噌汁の中へ水ニガリを入れる、2、3合位の米に少々、スプーン1杯、味噌汁にも同様、

火傷、首スジのイボは原液をつける、

* この水ニガリは完全天日のもので長くおくと沈殿物があります、布巾にて使用して下さい!!

No.40 特別注文書-B

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

手作り味噌材料

配送日	火コース 10/8	金コース 10/11	提出日	火コース 9/24 金コース 9/27
-----	-----------	------------	-----	------------------------

手作り味噌用「麦麴、麦米合わせ麴」

No.	商品名	注文数	税込価格
5801	もろぶた麦麴(麦麴「熊本県産」4.5k g+塩600g入り) (大豆1.5k g・塩300g)を足して、10k gの味噌が出来ます 30円引き		2,804
5802	もろぶた麦麴(麦麴「熊本県産」2.25k g+塩300g入り) (大豆750g・塩150g)を足して、5k gの味噌が出来ます 15円引き		1,566
5803	もろぶた麦米合わせ麴(麦米合わせ麴「熊本県産」4.5k g+塩600g入り) (大豆1.5k g・塩300g)を足して、10k gの味噌が出来ます 35円引き		3,403
5804	もろぶた麦米合わせ麴(麦米合わせ麴「熊本県産」2.25k g+塩300g入り) (大豆750g・塩150g)を足して、5k gの味噌が出来ます 20円引き		1,891



まだまだ人気の塩麴！地元熊本の上質なお米で、職人さんが丹念に作りあげた本格手作り麴を使用しております。

麴（ご家庭で手作り） 5円引きセール！

5811	しょうゆのみ麴 500g		500
5812	金山寺麴 500g		500
5813	甘酒麴 500g		630
5818	塩麴(手作りセット) 200g (麴200g 塩65g)		400
5820	塩こうじ(完成品)130g 瓶入り 熊本県産無農薬米を使用		380
5821	イタリアン塩こうじ(完成品)130g 瓶入り 熊本県産無農薬米を使用		480



塩こうじ(完成品)130g
室蓋(モロブタ)造りの手づくり米麴を使用し内モンゴルの塩で仕込み、素材に馴染むようにミキサーで軽く粒をなくしております
鶏肉や豚肉、魚などにつけて塩焼などに。焦げやすいので火力の調整をお願い致します。
ハンバーグなどにもお肉の約10~20分の1の量入れますとおしく頂けます



イタリアン塩こうじ 130g ビン入り
厳選スパイス・ハーブの香り高い塩麴室蓋(モロブタ)造りの手づくり米麴を使用し内モンゴルの塩で仕込み厳選スパイスと香り高いハーブを独自の配合で完成。
鶏肉や豚肉、魚などにつけてイタリアン塩焼などに焦げやすいので火力の調整をお願い致します。
オリーブ油・サラダ油などとも相性◎です。トマト料理にも！その他サラダや隠し味何にでもハーブ塩の代わりにお使い頂けます

匠の技が作り出す
天然木の香りと優しさ



樹齢100年~300年を中心とする木曽の原木を有効的に利用して作られています。毎日のくらしの中で生まれた伝統的な木製品です。再生可能な資源としての木製品、その元となる木を長い時間をかけ、育て、伐採し、また植林をするというサイクルの中、伝統的な技法を頑なに守る職人さんたちが作り出す製品の数々、天然木の香りとやさしい安心を十分お楽しみください。

木製蒸し器

日本伝統の木製蒸し器。木質部が余分な水分を適度に吸って、水玉ができずべたつきません。

熱い蒸気が全体に行き渡りふっくらと美味しく蒸し上がります。

アルミ鍋
竹スタレ 付
フタ



アルミ鍋付
ミニ和せいろ18-1
(フタ、竹スタレ付)
商品番号 NTW008

11,000円(税抜) 12,100円(税込)

【アルミ鍋】素材/アルミ ●サイズ/内径18.5cm 板厚1.7mm 1.9L 【セイロ】素材/ひのき 【蓋】素材/さわら 【スタレ】素材/真竹 ●サイズ/底部外径18cm、1段、2人前 ●重量/約600g ●無塗装

すし飯台

木製(さわら)の飯台は、すしご飯の水分を吸い取ってサラッと仕上げてください。又、耐水湿性、耐酸性が高く、飯台の最適材と言えます。

「ふた」があれば、飯台を「おひつ」のように使えます。



すし飯台用ふたA30

商品番号 NTW009

3,700円(税抜) 4,070円(税込)

●素材/国産さわら ●サイズ/直径約30.0cm ●重量/約320g ●無塗装

すし飯台A30

商品番号 NTW010

9,500円(税抜) 10,450円(税込)

●素材/国産さわら ●サイズ/直径約30.0×8.5cm(約3合) ●重量/約650g ●無塗装

飯台はこんな風にも使えます。



・おなべの具を入れて。
・蓋を裏返せば、手巻き寿司の材料を置けます。

落とし蓋

落とし蓋を使うと、煮汁が平均に対流し、味と熱の渡りが良くなります。煮崩れしにくく、アクが取れやすく、ふきこぼれもなし。



穴あき落とし蓋 18

商品番号 NTW011

1,500円(税抜) 1,650円(税込)

●素材/国産さわら ●サイズ/直径約18.0cm ●重量/約100g ●無塗装



穴あき落とし蓋 20

商品番号 NTW012

1,700円(税抜) 1,870円(税込)

●素材/国産さわら ●サイズ/直径約20.0cm ●重量/約135g ●無塗装

キッチンボード

天然木のまな板は柔らかく、弾力があり、包丁の刃を優しく受け止めるので、研ぐ回数も少なくすみます。腕への負担も小さいので長く使っていても疲れにくいです。



キッチンボード(羽子板)

商品番号 NTW013

1,800円(税抜) 1,980円(税込)

●素材/国産ほうの木 ●サイズ/約29.0×17.0×1.5cm ●重量/約300g ●無塗装

キッチンボード(りんご)

商品番号 NTW014

1,800円(税抜) 1,980円(税込)

●素材/国産ほうの木 ●サイズ/約24.0×20.0×1.5cm ●重量/約300g ●無塗装

米びつ

ぴったりとすき間がなく、害虫がつきにくいのが特長です。また、桐には乾湿調整機能があり、お米を乾燥から守るから、お米のおいしさを保つことができます。



桐の米びつ 5kg用

商品番号 NTW015

9,000円(税抜) 9,900円(税込)

●素材/桐 ●サイズ/33×20.5×22cm ●重量/約1400g ●無塗装

5 kg用

マルチストッカー

日田杉の無垢材を無塗装で仕上げたマルチストッカー。丈夫なキャスター付きで、必要に応じて移動させながらの使用も可能。動かせるのでお掃除も楽々。



使い方あれこれ

食品ストッカー
ワインやビール、乾物やレトルト食品、缶詰などのストックに。

野菜ボックス
杉本来の調湿作用、調湿作用で野菜を新鮮に保ちます。

植木鉢を入れて
植木鉢やプランターを入れて、リビングやベランダに置いて。

おもちゃ・雑貨入れ
ナチュラルな雰囲気、リビング、寝室、子供部屋、どこでも使えます。

雑誌・新聞の収納
4つ折りの新聞がすっぽり入ります。雑誌や新聞をスッキリ収納。

丈夫なキャスター付き
(耐荷重量 約 80 kg)



組立済
納品



マルチストッカーキャスター付き

商品番号 NTW016

10,000円(税抜) 11,000円(税込)

●素材/杉(大分産) ●サイズ/約W44.0cm×D30.2×H28.0cm(内、キャスターの高さ6.0cm) ●重さ/約1.9kg

<合成皮革> 幅広軽量ウォーキングパンプス

ゆったり幅広とクッション敷で足が痛くなりにくい。

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

オールシーズン
(春・夏・秋・冬使用可能) 日本製



ヒール高
3.5cm

年中活躍!!



凹凸があり、滑りにくいので安心です。

ブラック

チョコ

軽量
130g
幅広
3E
23.5cm片足

幅広軽量ウォーキングパンプス

- 商品番号 NTW017 ブラック(22.5cm)
- 商品番号 NTW018 ブラック(23.0cm)
- 商品番号 NTW019 ブラック(23.5cm)
- 商品番号 NTW020 ブラック(24.0cm)
- 商品番号 NTW021 ブラック(24.5cm)
- 商品番号 NTW022 チョコ(22.5cm)
- 商品番号 NTW023 チョコ(23.0cm)
- 商品番号 NTW024 チョコ(23.5cm)
- 商品番号 NTW025 チョコ(24.0cm)
- 商品番号 NTW026 チョコ(24.5cm)

6,800円(税抜) 7,480円(税込)

4,900円(税抜) 5,390円(税込)

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

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

<オーガニックコットン> 綿毛布

オーガニックコットンのやさしさが詰まった癒しの綿毛布。

夏は涼しく、冬は暖かく、肌ざわりがとってもやわらかく一年中使える毛布です。ふわっとあたたかな空気に包まれる、そんな夢のような瞬間を味わえます。綿花をそのまま敷きつめたような柔らかさです。

わたみたいに軽く、ひだまりみたいにあたたか。

お客様のお声

ふわっと軽くてやわらかで、上質な毛布だと手に取った瞬間に感じました。肌ざわりがたまたまなく気持ちいいです。包まれると幸せを感じる毛布です。

オーガニックコットン使用

表側：オーガニックコットン100% (茶綿)

裏側：オーガニックコットン100% (オフホワイト)

日本製

オールシーズン (春・夏・秋・冬使用可能)

洗濯機OK

直送

<オーガニックコットン> 毛布

商品番号 NTW001 シングル

19,800円(税抜) 21,780円(税込)

特価 16,800円(税抜) 18,480円(税込)

●サイズ/140×200cm ●素材/ヨコ糸=綿100%(オーガニックコットン) タテ糸=ポリエステル100% ●重量/1,200g ●洗濯機可(ネット使用) ●日本製

こだわりの品質

やさしい風合いの天然コットンに肌がほっとします。

栽培から加工まで化学薬品を一切使っていない100%オーガニックコットンで織り上げられた毛布。一度使ったらもう他のものは使えない心地よさです。

保温性が高く、ひだまりのあたたかさ

ふんわりと体を包み込みます。限りなくやさしい肌触りで、非常に軽く、体に負担がかりません。蒸れにくいので、ポカポカとした自然なあたたかさが朝まで続きます。

<ウール混> シープ調もこもこ靴下

羊の毛のようなもこもこパイルが足元の冷えをシャットアウト。

羊の毛皮のような柔らかさと暖かさを持つ靴下です。締め付け感が少なく、伸縮性が高いので、長時間着用しても疲れにくいです。

外出だけでなく、冬のアウトドアに、お家でくつろぐ時にも。

男女兼用

内側は、もこもこのシープ調生地がぽかぽか。

ウール使用

洗濯機OK

日本製

<ウール混> シープ調もこもこ靴下

商品番号 NTW002 フリーサイズ

2,200円(税抜) 2,420円(税込)

●サイズ/フリーサイズ(男女兼用) 22~27cm ●素材/ポリプロピレン・ウール・ナイロン・ポリエステル・ポリウレタン ●重量/60g ●洗濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製

【レッグウォーマー履き口アップ】

締め付け感が少ない、楽な履き口。

上品なカラーで、男性にも女性にもおすすめ。

男女兼用

<ブルーフォックス混> 靴下・レッグウォーマー

高級毛ブルーフォックス(キツネ)使用で心地よさ満点。

毛皮のえりまきでおなじみのキツネ。その高級なキツネの毛を使用したあたたかな靴下です。一度履いたら手放せない心地よさです。

締め付け感もなく、長時間履いても疲れません。

ブルーフォックス使用

こだわりの品質

ブルーフォックスの特徴

ブルーフォックスはシルバーフォックスと間違われやすいのですが、シルバーフォックスよりも柔らかく、わた毛が多いのが特徴です。毛足は大体4~6センチほどで、フォックスの中では短めなのですが、毛がやわらかく、わた毛が密生しているため、保温性が非常に高く、肌ざわりも心地よいです。

<ブルーフォックス混> 靴下

商品番号 NTW003 M

商品番号 NTW004 L

2,800円(税抜) 3,080円(税込)

●サイズ/M:約22~24cm 約55g L:約25~27cm 約60g ●素材/ウール・ブルーフォックス・ナイロン・ポリウレタン ●洗濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製

<ブルーフォックス混> レッグウォーマー

商品番号 NTW005

3,000円(税抜) 3,300円(税込)

●サイズ/フリー(平置き:幅11×丈35cm) ●重量/約60g ●素材/ウール・ブルーフォックス・ナイロン ●洗濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製

<オーガニックコットン> 枕・枕カバー

オールシーズン (春・夏・秋・冬使用可能)

日本製

側地も中わたもオーガニックコットン100%!

シンプル・イズ・ベスト! 農業不使用で自然素材の安心感が魅力です。こだわりの布団職人が一つ一つ丁寧に作っています。真ん中をとじてあるので、頭を乗せたときに安定感があります。わたがしっかり詰まっています、ふわふわです。

ふんわりやわらか

体が喜ぶオーガニックコットン

リピーターが多い人気アイテム

オーガニックコットン枕

商品番号 NTW006

5,800円(税抜) 6,380円(税込)

●サイズ/40cm×60cm×10cm ●原材料/綿100%(オーガニックコットン) 詰め物:綿100%(オーガニックコットン) ●重さ/890g ●洗濯/手洗い可・ドライクリーニング可 ●日本製

オーガニックコットン枕カバー

商品番号 NTW007

1,800円(税抜) 1,980円(税込)

●サイズ/45cm×77cm ●原材料/綿100%(オーガニックコットン) ●重さ/100g ●洗濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製



オーガニックコットンが気持ちいい訳は空気の量。通常のコットンに比べると、約2倍近くもの空気を含んでいます。ふわっと柔らかな従来の綿花そのものの風合いを楽しむことができます。空気を多く含むと、汗をしっかりと吸い取り、通気性も高く、触ったときの風合いも心地よい、体がよこぶ繊維になります。

天然屋 camelya 株式会社 山織

T:043-0059 愛知県蒲郡市本町 16-21 TEL: 0533-67-1221 FAX: 0533-67-5271 e-mail: yamasen@tennenya.com 天然屋 http://www.tennen-ya.com キャンセル屋 http://www.camelya.com

No.40 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 10/8	金コース 10/11	提出日	火コース 9/24 金コース 9/27
-----	-----------	------------	-----	------------------------

山織

コード	品名	サイズ・色	注文数	価格(税込)
7782	NTW001 【直送】オーガニックコットン毛布 シングル			18,480
7783	NTW002 シーブ調もこもこ靴下 フリーサイズ	22~27cm		2,420
7784	NTW003 ブルーフォックス混靴下 M	22~24cm		3,080
7785	NTW004 ブルーフォックス混靴下 L	25~27cm		3,080
7786	NTW005 ブルーフォックス混レッグウォーマー			3,300
7514	NTW006 オーガニックコットン枕			6,380
7787	NTW007 オーガニックコットン枕カバー			1,980
6662	NTW008 アルミ鍋付ミニ和せいろ18-1 (フタ、竹スダレ付)			12,100
6301	NTW009 すし飯台用ふたA30	直径30cm		4,070
6303	NTW010 すし飯台A30			10,450
6309	NTW011 穴あき落とし蓋18	直径18cm		1,650
6310	NTW012 穴あき落とし蓋20	直径20cm		1,870
6311	NTW013 キッチンボード (羽子板)			1,980
6313	NTW014 キッチンボード (りんご)			1,980
6664	NTW015 桐の米びつ 5kg用			9,900
6629	NTW034 マルチストッカー キャスター付き			11,000

※下着類の試着後の返品・交換はできません。

※返品・交換をご希望の場合は片道分又は往復分の送料が発生致します。

自社農場玄米 甘夏果汁入り 飲むにがり酢

原材料名：米酢（熊本県製造）
砂糖（精製糖）、甘夏果汁
内容量：300ml
希望小売価格：税込980円

自社農場
玄米酢

自社農場
甘夏果汁
入り



甘酸っぱくて美味しい飲む酢

4倍希釈で、水やお湯、炭酸などで割って
美味しくいただけます。

酸味×甘味×ほのかな甘夏の苦みで、
お料理のレシピも広がります！

嬉しい酢の健康効果を毎日の生活に！

安心安全の原料

熊本県の自社農場で、栽培期間中、農薬や化学肥料を使わず育てた
玄米を100%使用し、静置発酵法でじっくりと醗酵・熟成させた玄米酢。
そして、長年松合で自然栽培している甘夏を100%使って、フルーティ
で飲みやすいお酢ドリンクに仕上げました。

不知火海の潮風と日差しをいっぱい浴びた甘夏です。
皮ごと絞った果汁のフレッシュな味わいをお楽しみください。

※にがりはお酢を造る野酸菌由来のものです。



自社農場では、毎年地元ファミリーを招き、
田植えや稲刈の農業体験会を行っています。



ヤマア味噌・醤油・酢 製造元

松合食品株式会社

熊本県宇城市不知火町松合1999

TEL.0964-42-2212 FAX.0964-42-2213

<https://www.matsuai.co.jp>

お電話での商品のお求めは
松合本社 0964-42-2212
熊本営業所 096-371-2212
または担当営業までご連絡ください。
オンラインショップでも販売中です。

松合食品
オンラインショップ



飲むにがり酢レシピ

★ビール割り

クラフトビールのような美味しさです♪



★炭酸割り

ふわっとお酒のような高揚感☆
ノンアルコールドリンクとして
お楽しみください♪



★ドレッシングに!

にがり酢にお好みのオイル、塩こしょうや
しょうゆを使って、即席ながら美味しい
ドレッシングの出来上がり!



★マリネや南蛮漬けなどの料理でも 活躍します!

ほのかな柑橘の苦みと
甘酸っぱさが絶妙♪

レシピはこちら



甘夏果汁入り
飲むにがり酢
2本セットギフト箱入り
ご用意できます。

お電話での商品のお求めは
松合本社 0964-42-2212
熊本営業所 096-371-2212
または担当営業までご連絡ください。
オンラインショップでも販売中です。

 ヤマノアジ味噌・醤油・酢 醸造元
松合食品株式会社

熊本県宇城市不知火町松合1999

TEL.0964-42-2212 FAX.0964-42-2213