

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	11/26		12/3

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	11/29		12/6



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。



「冬ギフト」受付中！

冬ギフト受付中です。今年も厳選した商品をご用意しました。考える会オリジナルの他では手に入らない農畜産物ギフトを中心に、いろんなメーカーさんからのギフト商品をご紹介します。この冬のギフトはぜひ考える会をご利用ください。

「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ておいしかったです。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	1299 (BS)合挽ミンチ 200g 558円(税込) 10円引	1298 (BS)合挽ミンチセット 200g×2 1099円(税込) 15円引

ブラウンスイス牛を使って「すき焼き&カレー！」

こだわりきのこ「生シイタケ、えのき他」



培地の材料にこだわった菌床栽培です

3190 エリンギ 100g 135円(税込) 5円引
3191 えのき 100g 113円(税込) 5円引
3195 有機生しいたけ 100g 216円(税込) 5円引

「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
- 1411 きぬ厚アゲ
220g 168円(税込) 5円引
なめらかな食感が特徴のきぬ厚アゲ
人気商品です！

植物素材のカレーフレーク(創健社)



3343 甘口 植物素材のカレーフレーク 135g 508円(税込) 5円引
3344 中辛 植物素材のカレーフレーク 135g 508円(税込) 5円引
3345 辛口 植物素材のカレーフレーク 135g 508円(税込) 5円引
3346 植物素材のデミグラスソース 135g 508円(税込) 5円引

お正月準備セール！ 今週は「油」



「坂本製油の油 全品特価！」

非遺伝子組換え原料だけを使用し、薬剤などは一切使用せずに圧搾一番搾りのみの無添加無着色の美味しい油を製造されています。少人数での昔ながらのやり方だからこそできる本物の油です。



先日、稲刈り後の田耕し2回目を行いました。稲ワラを地中にすき込み分解を早めるためです。分解が進むと来年の稲の栄養供給(吸収)も早まり、田植え前の代かきのときの浮きワラも少なくなります(浮きワラが多いと田植えがしにくくなる)阿蘇では朝晩は寒いくらいまで気温が下がりはじめました。秋冬野菜が美味しくなり鍋の季節を向かえます。

..11/12 阿蘇市・下田房雄..

雨ばかりの天候で稲刈り等大変でしたが、台風が通り過ぎたあと久しぶりの秋晴れで気分が良くなりました。朝晩は肌寒くなりストーブを出そうと思っています。これが平年並みなのでしょうけど、いっきに夏から冬になったようですね。カゼなどひかないように体に気をつけてください。

..11/12 山都町・佐藤昭人..

皆さんこんにちは！最近体重計でついに80キロをマークしました本田です！生産者になった当時は65キロとスレンダーだったのに会の美味しい食べ物のせいでこんな事になってしまいました。罪な会ですね？まったく。

さて畑では2月頃までにできる野菜の苗植えが一段落し、その間に手入れてきてなかったらっきょやニンニクなどの草取りを行っております。来週は3、4月に出荷する野菜の植えつけや果樹のお礼肥とまだまだ忙しい日々が続きますがもうひと踏ん張り頑張りたいたいと思いまーす！

..11/12 網田町・本田泰晴..

生産者だより(11/9 ラインメッセージより)

山都町の佐藤昭人さんからのメッセージです。秋野菜が今年は出来悪いなか米は豊作でした、ゴボウはまずまずですふかねぎはよく出来たと思います。キャベツと白菜が暑さと害虫が多くまったく出来ませんでした。大変申し訳ないです。もう少し勉強が足りないようです。



配送者だより



◇ この数日でかなり気温が下がってきました。まだ日中は暑いイメージでしたが冬に向かっていくのを肌で感じています。北海道の友人は先日初雪が降ったと言っていました。この時期になると竹林整備のお手伝いに行くのですが、冬の竹林はある種、隔離された空間のような独特な雰囲気味わえるのが好きです。竹の成長スピードが早いのはほとんどの人が当たり前に知っていることだとは思いますが、改めて考えてみると、スゴイことですよ。竹の姿の表現や生命力を思うと何とも言えなくなります。

..11/8 B2コース 新川幸宏..

◇ こんにちは配送担当の村上です。早いもので11月も半ばにかかろうとしております。つい最近まで暑さを感じていたというのに、気がつけば秋となり、年末つまりは冬の足音も聞こえてきそうな時期となりました。今年もあと1ヶ月半、ゆっくりとお過ごしください。最近卵が不足してきております。追加分の注文に応えづらい状況となっておりますので、なるべく月単位での予約をお願い致します。

..11/12 A1・B3・B4コース 村上 卓..

レンコンと鶏肉のむし物

材 料

レンコン	200g	醤油	小さじ2/3
鶏肉	70g	片栗粉	小さじ1
		塩	小さじ1/4

作り方

- ① レンコンをすりおろし、肉はみじん切りにする。
- ② 材料をまぜて、流し箱に入れて蒸す。

野菜・果物だより



今年も「新生姜」が始まっています

一般的に生姜は農薬使用が多い作物で知られていますが、熊本県の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」における慣行レベルという、慣行栽培の基準みたいな物があって、その中で生姜の農薬使用回数(成分数)は、なんと「32回」となっています。

一般的にはそんなに農薬を必要とする？生姜なのですが、会の生産者はもちろん「0回」で栽培しています。

また、生姜は秋から収穫が始まりますが、寒さに弱いので11月中には、サツマイモの貯蔵庫に貯蔵して、春頃までお届けします。この貯蔵する為の作業も神経を使う作業で、油断すると貯蔵中に腐敗が一気にでてしまうそうです。とても貴重な無農薬栽培の生姜です。

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。

※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。

「辛煮生姜」

「材料」 生姜・50g 醤油・大さじ2と1/2 酒・大さじ2と1/2

生姜はきたないところだけ皮をむき、マッチの軸より細い程度の千切りにする。それを鍋に入れ、醤油、酒を入れて弱火にかけ、時々混ぜながら煮汁がすっかりなくなるまで煮つめて皿にとりさます。

※酒の肴、お茶漬け、お弁当のおかず、焼き魚のあしらい などによい。

第41期 第1回 運営委員会だより

024年10月9日9時半～ミナテラスにて

1、今期の活動内容

①「学習」

河田先生の講演会での学びをもとに、自分たちでもさらに学習に取り組んでいく

②「(生協であること・提携への)意識改革」

・安易な値上げに頼るのではなく、会の基本の「提携」や、生協とは、についての理解を深め、意識を変えていけるよう取り組んでいく。また、生産現場の経営や努力等を生産者が伝えるだけでなく、消費者目線で伝えることも有効では？

③「昨年取り組んだブロック活性化を踏まえて、個配の方も巻き込んでいけるような関わり等」

ブロックの現状の把握、キャロットさんへのお知らせのやり方等(例えば、ブロック長の〇〇の☎〇〇〇-〇〇〇〇から電話があります、のお知らせを事前に配布する、(お試した後)一定期間にブロックから連絡がなかったら事務所に知らせてもらう等

2、農業支援基金より

- ・下田さんからの獣害対策の電柵費用:規定に則り、自己負担の1/2の支給(16,570円)の承認を得た。
- ・3案提案(①タネ補償、生活支援、継続支援等)。生産者会からの報告・提案(気候不順等で失敗した場合等に、タネの購入を支援してもらえないか、生産者収入が少なくなっているため、経済的援助等の条件検討をお願いできないか)をふまえ、次回の運営委員会で詳細を検討していく

4、メンバー自己紹介

- ・今期より、健軍ブロック坂口さん・武蔵丘ブロック三隅さん、御領ブロック中山典子さんが参加
- ・前田裕子さん(御領)・山本友希さん(生産者)は委員からは抜かれる

次回は、11月13日(水)9:30～中央公民館にて

～行事予定～

- ・健軍ブロック会 & お正月料理会 11月25日(月) 小佐田さん宅(益城町)
- ・杉並木・武蔵ヶ丘・大津ブロック会 11月30日(土) 菊陽町武蔵ヶ丘7町内 東公園 管理棟
- ・年末合同配送 12月28日(土)
- ・七草合同配送 2025年1月6日(月)

今週のスポット品

税抜き金額より値引きします



牛肉セール！すきやき・カレー特集

3195	有機生しいたけ	100g	216円	→ 5円引
3190	エリンギ	100g	135円	→ 5円引
3191	えのき	100g	113円	→ 5円引
1411	寿しアゲ	20g×5	216円	→ 5円引
1412	生アゲ	50g	118円	→ 5円引
1413	きぬ厚アゲ	220g	168円	→ 5円引
1417	手にぎりがんも	1枚	148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
1299	(BS)合挽きミンチ	200g	558円	→ 10円引
1298	(BS)合挽きミンチセット	200g×2	1099円	→ 15円引
1715	神山鶏 もも	270g	701円	→ 10円引
1716	神山鶏 むね	210g	415円	→ 5円引

1723	神山鶏 ミンチ	200g	547円	→ 10円引
2129	冷凍さぬきうどん	200g×3	456円	→ 5円引
3193	(板)有機生いもこんにやく	250g	248円	→ 5円引
3127	有機生いも糸こんにやく	250g	268円	→ 5円引
3301	にがり凍み豆腐	48g	391円	→ 5円引
3302	もち麩	25g	292円	→ 5円引
3303	車麩	大6枚	298円	→ 5円引
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	508円	→ 5円引
3345	辛口植物素材のカレーフレーク	135g	508円	→ 5円引
3343	甘口植物素材のカレーフレーク	135g	508円	→ 5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	529円	→ 5円引
3346	植物素材のデミグラスソース	135g	508円	→ 5円引

今週の特注品

..12/10..13届け..

☆お正月おせち準備食材 予約品・12/17・20届け
お正月用のようかん、焼きのり、えび、するめの予約になります。
ご注文忘れのないよう、ご注意ください。

☆山織「キャメルハイパイル敷毛布」
ラクダのやわらかなうぶ毛のみを使用した敷毛布。長い毛足で、布団に入ったときのヒンヤリ感が解消されます。真冬に布団にはいるのが楽しみになる敷毛布です。

☆ライブコットン「エコお掃除カタログ」
人の体にやさしく安心で、環境にも負担をかけずにECOお掃除。
お子様やペットのいるご家庭にはおすすすめです！

☆あーなんだ農園 新川さんの野草加工品
一口食べるたびに自然の力を感じられる野草の加工品。
野草×発酵の相乗効果で、天然のサプリメントとしてもおすすすめです。

☆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。

☆12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。

今週のスポット品

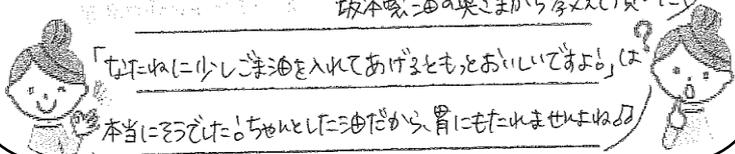


お正月向け調味料セール(油)

3240	なたね油(大)	1650g	2052円	→ 20円引
3241	なたね油(小)	825g	1188円	→ 15円引
3242	なたねしらしめ油(大)	1650g	2052円	→ 20円引
3243	なたねしらしめ油(小)	825g	1188円	→ 15円引
3244	胡麻油(大)	1650g	4320円	→ 40円引
3245	胡麻油(中)	660g	2160円	→ 20円引
3246	胡麻油(小)	273g	1080円	→ 10円引
3247	紅花油	660g	1836円	→ 20円引
3249	山江村産えごま油	105g	2376円	→ 20円引
3278	有機EX-Vオリーブオイル	250ml	1728円	→ 20円引
4050	つばき油	92g	1650円	→ 20円引

♥私のお気に入り商品 ハドソンホーネットさんより

坂本製油さんのなたね油、大好きです。夏ならセーマンの火の油も好きです。塩だけで美味しくおいしい！里芋菜の甘みや味がぐんと引き出ます。そしてとじてあげると、カツ、天ぷら、煮あげ、とちも美味しくあがります。坂本製油の臭いから教えて頂いた「なたねに少し菜油を入れてあげるとおいしいですよ。」(は)本当にどうしてか。ちねは油だから胃にもたせませんね。



2024.11.19-22
くまもとのちとせ
考える会
御領
10/17

12月の料理会のお知らせ

島川さんのブタバラブロックで、ベーコン!!
ブタモモブロックで、ハムを作ります。子どもたちには、
カップケーキも!! 思い思いに、テラ、ちやお♡

2024.12.14(土)
10:00-14:00
託麻公民館

MENU

- ・ ハム、ベーコン
- ・ 根菜のグリル
(パニヤカウダ
ソースで!!)
- ・ 松合食品の
おろしアレンジ!!
- ・ カップケーキ
(会の米粉で!!)

🌸 参加費: 大人 2,500yen、子ども 300yen
(ハム ^{500g} オベーコン ^{500g} のおみやげ付き!!)

🌸 持ち物: エプロン、三角巾、タオル、フタ

※ 御領ブロック以外のおせひ
どうぞ!!

キリトリ

おみやげ用、えらんでね!

12/14.

御領ブロック

料理会

参加申し込み書

氏名	こども	参加費	備考
	小学生・幼児 (オ)		バラオモモ
	小学生・幼児 (オ)		
代表者連絡先		参加費合計	円

11/26.29
XCP



第40期通常総会報告

2024年9月28日13:30～ 熊本市青年会館にて

- 1、定数確認・総会成立要件の確認(伊津野理事) 定款第4章51条の規定により、本通常総会が成立した(組合員総数538名中、合計出席数334名(出席者40名・書面表決書の提出294名))
- 2、伊津野理事の司会にて開会、島川理事長が挨拶ののち議長を選任(生産者:田上直樹さん、消費者:木下良美さん)し、田上議長より議事録署名者(生産者:高丸和彦さん、消:江副壽子さん)と書記(消費者:中山佳美さん、小田美紀さん)が指名された。
- 3、議案審議:第1号議案～第5号議案ならびに付帯決議まですべて可決された。

なお、第2号議案の【学習・交流活動】において、事前質疑で出されていた「高齢の組合員やスマホ等を持たない方への配慮・対応」について、他谷理事より、これまで通り紙媒体を基本とし、その補足としてSNSを活用していく旨が補足された。

【質疑・意見等】

(第2号議案に対して)

- ① 質問(古荘さん)前期の理事会で個配の配送料をあげることを提案されていたが、進捗はどうなっているのか。必要経費はきちんととることが必要ではないか。
回答(本田理事) 議論はしているが、多方面で多種の意見があるため答えを出すのが難しい。現在は月間購入金額15,000円以下の組合員に500円の配送料をいただいているが、金額を増加するのか、その設定を引き上げるのか等、議論している。配送料もしくは手数料での対策を今期考えていく。
- ② 意見(坂口さん)学習交流活動について、LINEだけではなく紙媒体での説明があったが、今後も声かけも含め配慮をお願いしたい。
- ③ 質問(坂口さん)持ち寄り資金について2025.12月に返済との説明があったが、第3号議案の出資金運用でも明記してほしい。
回答(石脇理事)今まで記載はなかったが、必要であれば記載を検討する。
- ④ 質問(高山陽子さん)供給活動の中で、野菜ケースを250ケースから300ケースへの増加を目指すとなったが、具体的なプランはあるのか。
回答(山本理事)組合員同士の交流、農業理解と組合理解など、今までやってきたことを再確認して、提携とはなんぞやということを組合員一人ひとりが考えることを引き続きやっていく。具体策は今期検討していく。
- ⑤ 質問(高山健也さん)組合員からの情報提供で学習活動が盛り上がっているところがあるが、組合員がチラシを配布する際に協賛団体ではない場合は1000円を徴収するというのは、情報提供の抑制につながるのではないかと。前期は教育文化費60万の予算に対して40万しか使っておらず、今期は50万の予算が組んであるにも関わらず1000円とる必要があるのか。費用をとらずに情報発信を活発にしてほしい。
- ⑥ 質問(古賀さん)TSMCの進出に対して環境・土・地下水への影響の課題があり、これに関するチラシを配布する際に1000円徴収することは活動を抑制することにならないか。考える会は、これらの活動を後押しする、先に立つべきと考える。生産と消費だけではなく、運動体であってほしい。未来の子供たちのために、みんなで考え続けられる考える会の一員でありたい。
⑤⑥への回答(伊津野理事)チラシ配布のためにかなりの手間がかかっている実態もあり、紙代や作業代として1000円を徴収しているが、抑制したいという意図はない。理事会としても、お知らせを配布することは大切な学習活動だと考えており、運営委員会が学習と判断したものに対しては、教育文化費をあてていく方向で検討している。

考える会 掲示板

イニシャル (Y)

人参の特注が届き(火曜)→水曜に袋をあけたら
かびかびで、しかも上の葉の所から新芽がびしょっぴ出て
びしょっぴりました。かなり前から袋詰めされたか?
我家はなぜ「PILK」があるの? ↑は困ります!!
地物の泥つきは物おしせんか袋詰め条件改善下さいませ。

「事務所より回答」

いつもお世話になっております。

人参の袋詰めは 配達日の前日にしております。

人参も同じ日に北海道から着ております。

芽が出るのは、産地での収穫した日から
数日下っているからだと思います。

よろしく願っております。

いのちを考える会
永回

考える会 掲示板

河田昌東氏講演会『私たちに何ができる？ 地球と未来の子供たちのために』感想一覧

- ・人類も生態系の一部であることを、日常生活の中でつい忘れて自分(人間)中心になっているように時々反省しますが、今日は改めて原点に戻り考えさせられました。私たちに何ができるかと問われて、つい悲観的になってしまいますが、河田先生のお話をお聞きして、打開策も見いだせるのではないかと、明るい希望も持てるのではないかと思います。専門的な知識をもっと知って、聞いて、学習していきたいものだと思います。(K.S)
- ・貴重なお話を聴けました。ひとりひとりが「知ること」「考えること」が大切だと思います。「謙虚」という言葉も心に残りました。人文系学問や哲学も軽んじられているような時代になっているようにも思いますが、大切なことと改めて思いました。勝ち負けではない理論、問題を解決しようという同じ土台で違った意見を出し合える一理想的ですね。(M.M)
- ・専門家の先生らしく、素人の私にもわかりやすく説明していただき、ありがたく思いました。想像以上の意義深い講演会だったと思います。また、改めて生産者の方々のご苦勞を思いました。実行委員のみなさまにも、感謝申し上げます。※ナタネの栽培の話は感動いたしました。自然って素晴らしいですね。答えを出してくれます。(S)
- ・ベールに覆われていた現在の日本の農政・環境問題を真に問題提起してくださって、霧が晴れたようでとても有意義でした。貴重なお話ありがとうございました。理念を持った教育が必要ですね。知らないことを、知りたかったことを知れてよかったです。(T.M)
- ・貴重なご講演を聞いて学ぶところ大でした。ご企画ありがとうございました。
- ・初めて耳にすることばかりで怖いなあと思いました。今年の夏は今まで経験したことのない暑さでくたびれ果てています。ゲノム食品、私達は高齢なので、たまたま口にしてしまうことがあってもやむを得ないかな…と思いましたが、姪甥に小さい子ども達がいるので不安です。原発も巨大地震が来ると言っている現在、どうしたらよieldろうか…処理水のことも気になっていたので聞いて良かったです。遺伝子組み換え食品も表示の義務がなくなるなど、日本の現状は後退するばかり。講演会の録画をされていたので、貸していただくとか、ダビングして売り出すとかあればなあと思います。音だけでもいいです。さんまとかイワシとか食べていますが、好きで内臓を食べていますが、マイクロプラスチックが脳にたまるでしょうか？認知症、アルツハイマーに将来なるでしょうか？必ずなるわけではないと先生からうかがいました。(T.K)
- ・すでに知っていることもありましたが、「エッ、そんなところまで人はやっているのか!!」と驚くことがたくさんありました。日本中、世界中の人々の大半は私と同じレベルだと思います。自分の求める生活によって、自然・地球を変質させ破壊していつていることを自覚することが必要だと思う。しかし、もう安心して暮らせる地球(たとえ病気や歳をとって死んでいくとしても)に戻ることはないだろうと思います。もしできるとしたら、全ての人が多くを求めず、自然の恵みに感謝して自然に逆らわずに生きることだけだと思います。スーパーに米がないと買い占めたり、野菜が真っ直ぐなっていないから嫌だとか言っている私達にできるのでしょうか？一人一人が自分の生き方を見直す時ですね。(T.A)
- ・事例をいくつもあげて、現在の食の問題を示していただき、わかりやすく伝えてもらい、問題を整理することができました。遺伝子を操作する技術が発達して、あまりにも簡単に研究から社会へ広げる動きが急展開しているが、どんな問題があって安全性の確認が必要であるのか、実感することができました。表示の義務を求めていきたいですね。(S.K)
- ・ホラー映画より怖いお話でした。近い将来、どんな生き物が存在してるのでしょうか!!子どもたちのために日々安心安全な環境を整え地道につづけていくしかないです。貴重な講演ありがとうございました。(Y)

2024年 49-①

配送日 火コース 12/3 金コース 12/6 注文書回収

火コース 11/26 金コース 11/29 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, etc. Includes categories like 'New Rice 2024', 'Soybean Products', 'High Mountain Originals', 'Shimoda Matsuboko', and 'Salt/Sugar'. Contains various product listings with prices and quantities.

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 10円引	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 508円 5円引	3712	★昭人さんのごぼう茶50g 662円	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 5円引	3710	★古庄さんのハブ茶(生)500g 720円 限定 休止	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 10円引	3715	ハト麦茶 400g 550円 かぬま	会オリジナルお菓子(大人気!!)		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 5円引	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
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! 人気商品	3346	植物素材のデミグラスソース120g 508円 5円引	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 5円引	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	梅エキスキャンディー 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
3127	有機生いも糸こんにやく250g 268円 5円引	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	百年はちみつのど飴 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
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	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	
3301	にがり凍み豆腐国産有機丸大豆48g 391円 5円引	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	マルシマのお菓子		手洗い、浴用、洗顔、シャンプー		料理酒	
3302	もち麩 25g 292円 田辺麩店 5円引	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	3558	ひねくれきなこ 96g 335円	4021	泡ハンドソープ 300ml 1239円	3810	特選・料理用自然酒1800ml 3028円
3303	車麩 大6枚 298円 マルヨネ 5円引	3320	マーマレード 200g 540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	3811	特選・料理用自然酒720ml 1478円
調味料(ソース、ドレッシング等)		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	3508	アーモンドチョコ 55g 540円	4023	無添加石けん 135g 316円 白井油脂	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)	
3285	ゆずごしょう 40g 309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	3531	ミニどら焼き 6個 410円	4024	よもぎ石けん100g×4 1047円 地の塩	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)	
3286	練りからしチューブ49g 389円	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	3519	黒棒 8本 368円	4025	フラワーガーデンC 85g×3 660円 地の塩	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)	
3287	生おろしわさびチューブ40g 443円	3335	煎り黒ごま(宮崎)30g 494円	3729	バロ・ブランココーヒー粉 150g 972円	3540	有機栽培コーヒーゼリー 110g 292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
3271	焼き肉のたれ 350g 680円 ヒカリ	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	3553	ミルクキャラメル 180g 378円	4030	ちのしおべびー泡の全身ソープ 330ml 913円 限定	3805	★1箱いのちの雫 原酒43度×12本 32156円
3265	ウスターソース360ml 421円ヒカリ	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	3511	ひじきスティック 110g 367円	4031	詰替・ちのしおべびー泡の全身ソープ 280ml 495円	3804	★いのちの雫 25度 720ml 1558円
3275	中濃ソース 300ml 497円 創健社	3338	すり金ごま(宮崎)30g 509円	3735	こんぶ茶 80g 697円 健康フーズ	3548	ミレービスケット 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
3276	濃口ソース 300ml 497円 創健社	★考える会オリジナル乾麺		光食品のジュース類		3520	小倉ようかん 58g 173円	4035	炭シャンプー 390ml 935円 地の塩	ワイン、自然酒・ビール	
3280	オイスターソース 140g 569円	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	3535	ポテトチップス(しお味) 58g 216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
3266	トマトケチャップ(大)チューブ 500g 626円	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	3514	のりり揚げ餅 40g 238円	4037	炭リンス 390ml 935円 地の塩	3823	井筒ワイン 赤甘口720ml 1565円
3267	トマトケチャップ(小)瓶400g 540円	3388	★手延べふしめん 180g 462円	3745	人参ジュース160g×3缶599円 ひかり無農薬原料	3517	スイートポリコーン 85g 216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
3269	トマトピューレ320g 399円	3391	★乾うどん200g 291円 久保さんの小麦粉 限定 休	3746	1箱人参ジュース160g×30缶5814円 無農薬原料	3518	牛乳かりんとう 100g 270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
3277	有精卵マヨネーズ/チューブ300g 616円	3393	★徳用乾うどん200g×5袋 1426円 限定 休	3762	有機野菜飲むならこれ190g×3缶583円	3507	うずまきパウムクーヘン69.5g 216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
3272	胡麻ドレッシング390ml 1058円	麺類		3763	1箱有機野菜飲むならこれ 30缶 5657円	3509	豆乳どーナッツ 72g 238円	おすすめ		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		3362	くず切り 90g 464円 廣八堂	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		4019	泡で出でくるおでんソーブ(詰替)1500ml 1320円 別に泡ボトルが必要です	9972	手土産ワイン用紙袋 1本用 84円
3047	★ゆうきスター米粉(白米)300g 482円	3365	国産はるさめ 100g 324円 金正食品	3767	1箱オーガニックジンジャーエール30缶 4698円	3281	7月浅漬けの素(ぬか漬風味)500ml 529円	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	3366	ロングパスタ(スパゲッティ)400g 486円	3768	オーガニックぶどうサイダー250g×3缶 486円	3306	本干したくあん 200g 583円 ムソー	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)	3367	ショートパスタ(マカロニ)300g 416円	3769	1箱オーガニックぶどうサイダー 30缶 4698円	ふりかけ・缶詰		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)	3370	醤油らーめん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	3325	のり佃煮(瓶)95g 400円 創健社	4043	ハックスナチュラルリップクリーム3.5g 715円		
3282	北海道産有機大納言小豆・ムソー 200g 972円	3371	塩らーめん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	3304	しそワカメふりかけ(昆布入り)35g 464円	4044	UV(日焼け止め)クリーム45g 1430円		
3095	地だいず(八天狗)300g 405円 ※納豆の山笑うに使用されている大豆です	3372	味噌らーめん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	3305	えびいりこふりかけ 40g 421円	4045	ハックス酸素系漂白剤ボトル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 865円	3373	博多風らーめん3食 664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	3326	ペニ花オイルのツナ缶 90g 551円	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	3374	新)四川風らーめん3食 713円 創健社	創健社ジュース		3327	さば味付け缶 190g 454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
3307	純白玉粉 150g 324円 秋田白玉	3368	長崎血うどん 2食入り 356円創健社	3754	丹沢サイダー250ml×3缶 389円	3328	いわし味付け缶 100g 400円 創健社	4050	つばき油 92g 1650円 坂本製油 20円引	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	3384	4食入さくらの焼きそば114g×4 842円	3755	1箱丹沢サイダー250ml×30缶 3780円	本田さんの肥料		4051	スキンケアエッセンスオイル30ml 1225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
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)	4104	★発酵鶏フン 20kg 943円	3348	フリーストライ味噌汁5食661円	4064	馬油(液状)55ml 1906円 ソンバーク		
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	4105	★本田さんの発酵肥料10kg 1572円	3349	フリーストライ味噌汁(ほうれん草キッパツ)5食661円	4053	★へちま水(原液)300ml 838円		
		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						

縦合計 ()

グループ名

組員番号

組員名

提出日

火コース 11/26

金コース 11/29

12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 (12月のみ予約)	

No		注文数
13	野菜ミニケース (12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	28日(土)

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。

12月のケースに入る野菜(予定)

・大根 ・玉ねぎ(北) ・人参 ・じゃが芋(北) ・からいも
 ・里芋 ・蓮根 ・牛蒡 ・生姜 ・レタス類 ・深ネギ ・ニラ
 ・小松菜 ・チンゲン菜 ・ほうれん草 ・山東菜 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.49 特別注文書-B

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

お正月用おせち準備食材

配送日

火コース・12/17 金コース・12/20 お届け分

提出日

火コース 11/26
金コース 11/29

		商 品 名		注文数	価格 (税込)
錦屋・山形	5840	小倉ようかん(小)	270 g × 1		918
	5842	箱入り小倉ようかん (小) 2本	270 g × 2		1,944
	5841	小倉ようかん(大)	420 g × 1		1,268
	5843	箱入り小倉ようかん (大) 2本	420 g × 2		2,750
海苔	5831	焼のり	全型20枚		1,018
海老	1781	PNG 天然えび(殻付き)	200g		1,180
	1782	PNG 天然むきえび	120 g		980
するめ	2049	国産 するめ 2枚入り	2枚		1,203

No.49 特別注文書-B

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

翌週届け

配送

火コース 12/3

金コース 12/6

提出日

火コース 11/26
金コース 11/29

harepan (はれぱん)



会の組合員さんで、阿蘇郡西原村の小さな工房の一人ぱん屋さんです。

季節の酵母ぱん、旬の食材を使った身体が喜ぶぱん、シンプルな食事ぱんを日々楽しくを焼いています。

工程：レーズンから酵母を起こす(5~7日)⇒パンに入れる種をつくる(2日)

⇒生地づくり⇒低温長時間発酵(一晚)⇒焼成⇒できあがり



ハーフカットサイズ

カンパーニュ

■原材料

小麦粉(北海道)・全粒粉(北海道)・ライ麦粉(北海道)・沖縄の塩・てんさい糖(北海道)・自家製酵母(オーガニックレーズン)



黒糖ぱん

■原材料

小麦粉(北海道)・全粒粉(北海道)・黒糖(沖縄産)・沖縄の塩・自家製酵母(オーガニックレーズン)



ベーグル

■原材料

小麦粉(北海道)・全粒粉(北海道)・てんさい糖(北海道)・沖縄の塩・ジャージー牛乳(熊本)・オーガニックはちみつ(カナダ)・自家製酵母(オーガニックレーズンOR季節の果物)

※当日にお召し上がりにならない時は冷凍保存をお願いします。自然解凍後、霧吹きで水分をかけて焼くと美味しいです。

No.	商品名	数	量目	価格(税込)
1576	カンパーニュ(ハーフカット)	20個限定	225g	501
1577	黒糖パン 小	15個限定	230g	515
1579	ベーグル	30個限定	90g	295

※量目はすべて焼く前の重さですので、実際はもう少し軽くなります。

※生産量に限界がありますので、数量限定での販売となります。

※商品のサイズ・価格は店頭での販売のものとは別になります。

Harepanさんは毎週金曜日のみ店頭での販売もされています。

白い壁に鮮やかな青色のドアがとても印象的なお店です。

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

また、インスタグラムでその日のメニューの確認・注文も出来ますので一度ご覧いただき、フォローしてもらえればと思います。

ホームページ <https://www.harepan2416.com>

※住宅地につき、路上駐車は近隣のご迷惑になりますのでご遠慮下さい。

No.49 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 12/10

金コース 12/13

提出日

火コース 10/22
金コース 10/25

年内最後

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		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	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。一番摘み特優の香りと口どけ、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		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



あーなんだ農園の
野草加工品
本来を生き抜くための
野草発酵調味料

そのま
炊く
煮る
焼く
炒める
和える



E&Wラボ 認定野草マイスター 監修・製造



一番
人気

お肌にも使える！食べるオイル

神葉樹発酵オイル

小ボトル (100g)

..... ¥1,500(税込)

大ボトル (190g)

..... ¥2,500(税込)

古い歴史書によれば天照大神が不学長寿の薬として食べていたとされ、優れた栄養成分を合む松、杉、檜。それら三大針葉樹の枝葉を坂本製油（熊本県）の古式压榨製法一番絞りのみを使用したした無添加無着色の“なたねしらしめ油”で3ヶ月以上漬け込み発酵熟成。針葉樹の豊かな香りと豊富な成分で体が喜ぶ発酵オイルです。

森の野草糀シリーズ



使いやすい
定番の塩糀

野草塩糀

120g 1,000円(税込)

手作り米糀、生野草と
酵素塩（波動法製造）使用



味付けの
ベースにも

野草醤油糀

120g 1,000円(税込)

手作り米糀、生野草と
無添加無着色の丸大豆醤油使用



サラダや
酢の物にも

野草酢糀

120g 1,000円(税込)

手作り米糀、生野草と
2年以上熟成させた純米富士酢使用



洋風にも
合わせやすい

野草ケチャップ糀

120g 1,000円(税込)

手作り米糀、生野草と
有機トマトケチャップ使用



ソースの
隠し味として

野草旨辛糀

120g 1,000円(税込)

野草醤油糀をベースに
天日干し韓国唐辛子使用



辛さとコクが
欲しい時には

野草コリアン糀

120g 1,200円(税込)

野草醤油糀をベースに
味の一躍造の味醂「味の母」、
熊本県産無農薬有機栽培にんにくと
生姜、韓国唐辛子使用



あーなんだ農園代表 新川幸宏

野草独特の豊かな香りや栄養素をふんだんに含み、
手作りと品質にこだわって
野草マイスター独自の世界観で
野草の力を引き出した野草の加工品です。
日々の生活に彩りを添える特別な商品を是非！お試しください。



野草は熊本菊池市鞍岳の麓にある
“あーなんだ農園” 周辺で採取

ヨモギ、ハコベ、葛、背高泡立草、苧麻、セリ、
イノコヅチ、オオハコ、野イチゴ、笹、ナスナ、
アメリカフウロ、アカサ、シロザ、ブタクサ、
アキノゲジ、蕨ニンジン、ヒメジオン、タデ、
カキドオシ、スギナ、ユキノシタ、虎杖、桑、
藪枯らし、ヤエムグラ、タンポポ、ノカンゾウ、
アカネ、ホトケノザ、クコ、シロツメクサ、
ミツバ、アレチノギク、ツユクサ など

野草×発酵×周波数で 体が整う手作り調味料

多様な生の野草が入ること
でそれぞれの野草の成分と
常在菌、微生物が調和の取
れた世界を創り、そこに陰
陽五行に基づいた五行オン
サを響かせバランスを整え
て熟成しています。

陰陽五行音叉



一口食べるたびに自然の力を感じられる
野草の加工品。野草×発酵の相乗効果で、
天然のサプリメントとしてもおすすめです。

野草発酵調味料への こだわり

20種類以上の旬の野草

森の野草糀シリーズは20種以上の旬の
生野草を使って発酵熟成をしています。

こだわりの熟成期間

森の野草糀は1ヶ月以上、神葉樹オイルは
3ヶ月以上発酵熟成させています。

周波数を整えて育成

陰陽五行に基づいた五行オンサを響かせて
育てています。

米糀から手づくり

森の野草糀シリーズに使われている
米糀は、熊本県菊池市七村町「原農場」
で採れた自然栽培(無農薬、無肥料)の
お米を使用しています。



野草と発酵食品を 手軽に、食卓へ。

発酵食品を日常生活に取り入れることで
腸内環境の改善、免疫機能の活性化、
抗酸化作用が期待できます。



- ・季節や採取地の状況で入る野草の種類は変わります。
- ・野草の種類や熟成期間によっては同商品でも風味や色合い、
味の変化があります。
- ・開封後は冷蔵保存してお早めにお召上がりください。
- ・発酵しているので蓋は緩めに締めて保存して下さい。
- ・神葉樹オイルの沈殿物は植物由来の物です。品質には
問題ありません

野草と発酵の魅力を全国へ
あーなんだ農園

代表、新川 幸宏



(販売元) あーなんだ農園
〒869-1202
熊本県菊池市旭志 2-9-15-506
【お問い合わせ】
sinkawayukihroa1034@gmail.com
または公式InstagramのDMにて

公式Instagram



オンラインshop



No.49 特別注文書-B

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

あーなんだ農園 新川さんの野草加工品

配送日 火コース **12/10**

金コース **12/13**

提出日 火コース 11/26
金コース 11/29

野草独特の豊かな香りや栄養をふんだんに含み、
手作りと品質にこだわって
野草マイスター独自の世界観で
野草の力を引き出した野草の加工品です。



	商 品 名	内容量	注文	価格 (税込)
2601	神葉樹発酵オイル 小ボトル	100g		1,500
2602	神葉樹発酵オイル 大ボトル	190g		2,500
2603	野草塩糀	120g		1,000
2604	野草醤油糀	120g		1,000
2605	野草酢糀	120g		1,000
2606	野草ケチャップ糀	120g		1,000
2607	野草旨辛糀	120g		1,000
2608	野草コリアン糀	120g		1,200