

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	6/10		6/17

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	6/13		6/20



©1997 株式会社 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。

緊急！元気豚在庫調整セール！

考える会自慢の豚肉「島川さんの元気豚」へご協力お願いします。



考える会では島川さんから豚を丸ごと一頭ずつ仕入れる一頭買いをしています。一頭買いの性質上、どうしても需要と供給のバランスが取れず、在庫が増えてしまう部位があります。それに対する緊急対策セールを企画しました。
この機会に考える会自慢の美味しい「元気豚」を食べ、一緒に生産者を応援しましょう！ご協力をよろしくお願ひいたします。

1010 元気豚ロース生姜焼き用
300g 929円(税込) 50円引

1013 元気豚ロースとんかつ用
300g 929円(税込) 50円引

1026 元気豚ロース薄切り
250g 722円(税込) 30円引

ご協力よろしくお願ひします
生産者を応援しましょう！

松合さんからの新商品「麴しょうゆ」「ゆず香るかんたんなま酢」



自然な甘味の美味しいしょうゆ「麴しょうゆ」

1年以上熟成させた諸味に、自社農場米を使った米麴を贅沢に仕込み二段熟成させました。これによって自然でまろやかな甘味のある醤油を実現。
旨味と甘味の絶妙なバランスのとれた醤油の味わい深さが、食卓に一層の彩りを添えます。

3234 麴しょうゆ
150ml 694円(税込) 10円引

定例注文書(A3)でご注文ください



「ゆず香る かんたんなま酢」

松合さんの玄米酢に、愛媛のゆず果汁、鹿児島粗製糖を使ったこだわりの一品。酸味と塩味のバランスがよく、ゆず果汁が爽やかに香ります。
酢の物に限らず、オイルを加えてサラダドレッシング、マリネ、あんかけ、チキン南蛮、カルパッチョなど和洋問わずお使いいただけます

3229 ゆず香るかんたんなま酢
150ml 501円(税込) 5円引

再登場！魚勢さんの 数量限定 「旬の天然魚」



田崎市場から仕入れた新鮮な旬の魚を、鱗取り、骨取りを行い切り身にして急速冷凍。鮮度抜群、使いやすさ抜群のお魚の切り身です。
考える会用にその時期に旬の美味しい魚を選んでいただいています。

長崎県産 アジの中でもトップクラスの美味しさの評価がある魚

2404 赤アジの切り身(冷凍)
4切れ 755円(税込)

天草産 あっさりした旨みが○
焼き、煮付け、フライなどに！

2406 コロダイの切り身(冷凍)
4切れ 755円(税込)

宮崎県産 クセがなくオススメ！
フライ、煮付け、焼き料理に！

2405 オキサワラの切り身(冷凍)
4切れ 755円(税込)

天草産 上質な自身のお魚。
焼き、煮付け、フライなどに！

2407 コショウダイの切り身(冷凍)
4切れ 755円(税込)

有機・無農薬原料にこだわった 光食品の「すごいジュース」

光食品のジュースは原材料にとことんこだわり、原料となる野菜や果物は有機又は無農薬の物を使用されています、すごいジュースなんです。



「光のジュース全品特価」
3缶/5円引き 30缶/45円引き

一番人気！「野菜のむならこれ」

20種類の野菜を使用し、1日分の野菜量350g(厚生労働省推奨)を使用した有機JAS認証の野菜ジュース

3762 野菜飲むならこれ 3763 野菜飲むならこれ 1箱
190g×3 595円(税込) 5円引 190g×30 5770円(税込) 45円引



🌀 いろいろ畑仕事が重なりタスクの多い時期です。
まあしかし出来るだけ1つ1つやっていけばいいかなと思います。
ハウスの中ではまだ植え付けれてない夏野菜の苗がスタンバイしています。順調に生育しているので畑に順次植え付けていきたいです。

..5/27 御船町・石脇祐介..



🌀 今日は月に一度の仕分け当番です。
みかんの花が散り、小さなみかんがいっぱいしている状況です。玉ねぎの後片付けや南瓜の植付け等、ポチポチやっています。50本ほど冬瓜も植付けました。
今年はみかんの出来が素晴らしく楽しみです。

..5/27 網田町・本田一幸..

配送者だより



◇ こんにちは配送担当村上です。梅雨がすぐそこまできています。今年は雨が多く、すでに梅雨入りしたかのように感じていましたが、一応はまだだったようです。このあとは刻々と暑さが進んでいくかと思うと今から気が滅入ってしまいます。
今年は全体的に野菜の生育が遅れています。春の寒さが長引いたせいもあるようです。
本格的な夏野菜まで今しばらくお待ち下さい。

..5/27 A1・B3・B4コース 村上 卓..

らっきょう援農報告

5/26(月)は年に一度のらっきょうの根切り援農がありました！
生産者が1年近くかけて育ててきたらっきょうを事務所に集めて、一斉にハサミで根と茎を切り分け、1キロずつに計り袋詰めしました。
援農に来ていただいたみなさんありがとうございました！
お陰様で今年は注文分全量お届けすることができました。
来年もまた、この季節に根切り援農の呼びかけをしますので、みなさんにらっきょうをお届けできるよう、ぜひぜひご協力よろしくお願いたします。



～行事予定～

- ・玉ねぎこうじづくり
- ・アイガモ放鳥体験
- ・委員会
- ・田植え体験

- 6月 6日(金) 10:00～高山農園加工場
- 6月 7日(日) 10:30～島川さん自宅集合
- 6月11日(水)
- 6月21日(土) 9:30～田上農園

野菜・果物だより

今年は豆類がよくできています

「インゲンのペペロンチーノ風」

「材料」・インゲン100g ・ニンニク1～2片 ・唐辛子1～2本
・油大さじ1 ・酒大さじ1 ・塩コショウ少々

- ① インゲンは適当な大きさに斜め切りにしておく。ニンニクはスライス、唐辛子は輪切りにする。
- ② フライパンに油を入れ、ニンニクと唐辛子を入れてから火をつける。
- ③ 香りが出たらインゲンを入れ、さっと炒める。酒を入れ水分が飛ぶまで炒める。
- ④ 塩コショウで味を整える。
■ 辛さは好みで、ニンニクと唐辛子を加減してください。



「スナックエンドウのサラダ」

「材料」・スナックエンドウ ・人参 ・玉ねぎ ・卵

- ① スナックエンドウはスジをとり塩茹でする。
- ② 人参は千切り、玉ねぎは薄くスライスする。
- ③ 卵はゆで卵にし、荒みじん切りにする。
- ④ ①と②を混ぜ合わせて器にまり、好みのドレッシングをかける。
※スナックエンドウは火が通りやすいので、刻んでチャーハンに入れたりしてもよい。茹でるときは固めに茹でた方がおいしい。

「インゲン豆の蒸し炒め」 ニンニク風味が生きるイタリア風

「材料」・インゲン ・ニンニク ・オリーブオイル ・塩 ・故障

- ① インゲンはすじをとり、大きいものは二つ切りにし、ニンニクは薄切りにする。
- ② 厚手の鍋にオリーブオイル少々を入れ、ニンニクを少し色づくまで炒める。
- ③ インゲンを加え、軽く塩、胡椒し、全体をよく混ぜ合わせる。ふたをしてごく弱火でそのまま蒸し炒めする。
- ④ 時々様子を見て焦げないように注意する。インゲンに火が通ったら、塩、胡椒で味を整える。

第41期 4月 取扱検討委員会だより

取扱検討委員会では新しいメンバーが増えたこともあり、会の取扱商品の中でも古くからお付き合いのある松合食品さんを見学させていただきました。

まず松合食品さんの会社としての歴史を教えていただいたのですが、なんと創業198年。2年後には200年という記念すべき年を迎えられます。港町として栄える中でお醤油、味噌を作るお店もたくさんあったそうですが、現在は松合さんだけだそうで、なまこ壁と呼ばれる白壁塀の意味なども大変興味深かったです。

工場見学では醸造中の大きなタンクの中や麴の室を見せていただいたり、お醤油の搾りかすの味見や味噌のパック詰め工程などを説明していただきました。

普段当たり前に使っている味噌、醤油ですが、日本の食文化の奥深さ、発酵の面白さ、造る工程を見せていただいたことで改めて深く知り考える機会になりました。

そして、見学の後には豪華な昼食をご用意くださっていました。松合食品の調味料を使ったお料理はどれも美味しく、特に「まるやか旨酢だれ」を使った手羽元煮と「飲むにぎり酸」を使ったデザートはレシピを伺うととても簡単なのにおいしくて、会でも紹介したいです。

会社に大きく掲げられた医食同源の文字。先代から始まった無農薬の大豆や小麦を使った取り組みには当初反対の声もあったそうですが、今ではその理念が会社を大きくしてくれたとおっしゃっていました。

最後は名物の醤油ソフトクリームをご馳走になった上にお土産までいただいて、至れり尽くせりでした。これも松合食品さんが考える会を信頼くださり、これまでのお付き合いがあるからこそだと感じ入った会社訪問になりました。

2年後の200周年にはぜひ会も一緒にお祝いさせていただきたいですね。



夏のおすすめ商品セール!

1013	★元気豚とんかつ用	300g	929円	→ 50円引
1010	★元気豚コース生姜焼き用	300g	929円	→ 50円引
1026	★元気豚コース薄切り	250g	722円	→ 30円引
3117	★昭人さんの干し椎茸	70g	1117円	→ 15円引
3318	梅エキス・粒	90g	2990円	→ 100円引
3319	梅エキス	90g	2990円	→ 100円引
4070	菊花せんこう	30巻	1275円	→ 30円引
4072	くすの木せんこう	14cm	1275円	→ 30円引

【ジュース】

りんごジュースビン	10	10円引き!
手土産りんごジュースビン	102本	15円引き!
1箱りんごジュースビン	106本	55円引き!
3缶セット ジュース類		5円引き!
1箱30缶ジュース類		45円引き!



◆特注品 創健社「ジロロモーニ」セール



今週のスポット品

松合食品より新商品!



3234	糀しょうゆ	150ml	694円	→ 10円引
3229	ゆず香るかんたんなま酢	150ml	501円	→ 5円引

糀しょうゆ

1年以上熟成させた諸味に、自社農場米を使った米麴(こめこうじ)を贅沢に仕込み、二段熟成させました。これによって、自然でまろやかな甘味のある醤油を実現。



ゆず香るかんたんなま酢
和食の酢の物に限らず、オイルを加えてサラダドレッシング、マリネ、あんかけ、チキン南蛮、カルパッチョなど和洋問わずお使いいただけます。



魚勢さん
旬のお魚切身
新メニュー

2404	赤アジ切り身	3~4枚	755円
2405	オキサワラ切り身	3~4枚	755円
2406	コロダイ切り身	3~4枚	755円
2407	コショウダイ切り身	3~4枚	755円

「合成防虫剤」あなたの回りにありませんか…?

1.蚊取り線香

アレスリンを使っているため、長く使い続けると頭痛やめまいなどの症状が出るから、やはり危険性があると言わざるを得ない。しかし、蚊取り線香を長く使い続けると煙で目や目が痛くなり、においも鼻についてくる。実はこの「うっとうしさ」が蚊取り線香を長く使い続けることを防いで、症状を軽くしているのである。

2.電子蚊取り

臭いが無い。煙も出ない。スイッチを入れたまま放っておいても存在感は全く無く、知らないうちに蚊がいなくなっている。この使いやすさが逆に仇となり、どうしても安易に長い間使ってしまう結果になり、高濃度のピレスロイドを長時間吸い込む可能性が大きくなる。

◎ピレスロイド系殺虫剤(アレスリン、フラメントリン)は毎日使い続けていると化学物質過敏症にかかってしまう可能性は大きい

除草剤と除虫菊が主原料。
人にもペットにもやさしい蚊取り線香

「菊花せんこう」は蚊などを寄せ付けない忌避効果がある線香です。



今週の特注品

..6/24..27日届け..

☆ライコトン生活雑貨

りねんしゃの菊花せんこう、QuantoBastaの鉄製品、竹製品他おすすめ雑貨の注文です。

☆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。

☆オーサワジャパン「冷蔵品カタログ」

月1回

オーサワジャパンが厳選したおすすめ冷蔵品特集です。ベジ生ラーメンシリーズお試しください!

☆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。

☆harepan (はれぱん)

月1回 翌週届け

会の組合員さんと阿蘇郡西原村の小さな工房の一人ぱん屋さん。季節の酵母を使った美味しいぱんをお試しください。

ジロロモーニ 有機白ぶどう酢で
爽やかピネガードリンク



材料
有機白ぶどう酢 大さじ1
シロップ 小さじ2
炭酸水 150ml
氷 適量



作り方(1杯分)

- 1.グラスに白ぶどう酢、シロップを入れよく混ぜる。
- 2.氷を入れ、炭酸水をゆっくりと注いで軽くかき混ぜて出来上がり。

～もう来てる!?食糧の危機～

『お米が 食べられなくなる日』 上映会&トーク

「食料自給率が低くても、輸入すればいいでしょ」と考えていませんか？
“食料供給困難事態対策法”なんて、食料が不足する事態に備える法律ができて
しまった今、日本は食料を輸入できない時代がやってくるかもしれません。
私たちの食べものを、「平和」という観点から一緒に考えてみませんか？
いのちと暮らしを守るために。

2025

6月21日(土)

13:30開場▶14:00～16:00

資料代 1000円

会場

市民会館シアーズホーム夢ホール
2階 小ホール(大会議室)

熊本市中央区桜町1番3号

1 『お米が食べられなくなる日』上映会& 監修責任者との対談トーク!



大野和興さん

10年以上前に作られたこの映画。
監修をされた大野和興さんにオンラインで出演いただき、「なぜ10年前にこの映画を作ったのか？」などお話をうかがいます。

そして田尻和子さんとの対談で「令和の米騒動は予想されたのか?」「10年後のために何をやったらいいのか」などを、世界に視野をおいたジャーナリストとしてお話しいただきます。



田尻和子さん

出演者
大野和興さん/オンライン出演(農業ジャーナリスト。市民系独立メディア「日刊ベリタ」編集長、映画『お米が食べられなくなる日』監修責任者)
田尻和子さん(当会の代表。九州大学農学部卒業、弁護士)
コーディネーター:間 司さん(有機無農薬「百草園」代表)

2 みんなで語ろう! 今できること

農業問題の解決は、農業人口の減少、地球温暖化による気候変動、これまでのやり方は通用しない「やっかいな問題」なのかもしれません…。

でも、三人よれば文殊の知恵!いくつかのテーマの中からひとつを選んで、参加者同士で話していただく時間を考えています。

主催 くまもとのタネと食を守る会

お問合せ先 mail:save.seedfoodkuma@gmail.com Fax:096-273-1917

連絡先 熊本市北区榎木町今藤1140-1 tel:090-6426-3604 https://www.kumatane.com

協賛 グリーンコープ生協くまもと 熊本の環境を考える会 NPO法人・くまもと未来ネット 有限会社・くまもと有機の会 有機生活
生活協同組合/いのちと土を考える会 有機無農薬の百草園 natural natural 産直便 ママトコキッチン (税)未来税務会計事務所
自主平和民主のための広範な国民連合・熊本 ともみ 嘉島町の命とみらいを守る会 平和を求め軍拡を許さない女たちの会・熊本



くまねHP



『お米が食べられなくなる日』

上映会&トーク

～もう来てる!?食糧の危機～

『お米が食べられなくなる日』(PARC/35分)

この作品が制作されたのは2012年。作中で、生産者は“10年後には日本で米作りができなくなるかもしれない”と語っていました。

減反政策・競争原理の導入・理に合わない効率化などお米の生産を取り巻く危機、そして貿易の問題点…。2025年の今、令和の米騒動の最中で私たちはどう受け止め、何を思うでしょうか？

作品のラスト、“ともに支える未来”も必見です。

スケジュール

- 13:30 開場・資料配布
- 14:00 開会
- 14:10 映画上映
- 10分休憩
- 15:00 対談【大野和興氏と田尻和子氏】
- 15:40 みんなで語ろう!今できること
- 16:10 閉会・連絡など
- 16:20 終了

ご参加希望の方へ

お席の確保のため、事前にメールまたはFAXにてお申込みをお願いいたします。

締切

お申込み締切: 2025.6月14日(土)

※定員に達し次第、お申込みを締め切らせていただく場合があります。

お申込み方法

●メールでお申込みの場合

以下の①～④をご記入の上、

save.seedfoodkuma@gmail.com 宛にお送りください。

①お名前 ②所属(あれば) ③メールアドレス ④電話番号

メールが
起動します



●FAXでお申込みの場合

下記の【FAX申込み欄】にご記入の上、096-273-1917 宛にお送りください。

※資料代1000円は、当日会場でお支払いをお願いいたします(現金のみ)。

FAX申込み欄

お名前:

所属(あれば):

FAX番号:

電話番号:

メール(あれば):

FAX送付先▶ 096-273-1917

御領ブロック 平丸さんから配布依頼です



オーガニック給食を夢みる市民、夢みる市長、夢みる農家を描く
ウルウル感動する エンターテインメント★ドキュメンタリー!

夢みる給食



監督★オオタ ヴィン 「いただきます」「夢みる小学校」
ナレーション★上野 樹里
エンディングテーマ★クラムボン

2025年 6月28日(土) 29日(日)

【1日2回上映】 10:00～ 13:30～
場所：さくらんぼ保育園ホール

子どもたちにもっと安心な給食を



夢みる給食



センター方式でオーガニック野菜を使う武蔵野市



ゼロからオーガニック給食を実現させた いずみ市



JA佐賀はトキ繁殖を願い ネオニコチノイド系の販売を中止



ハーバード大学で
先端医療を学んだ
夢みるドクター
酒尾正医師が
オーガニックの本質を
お伝えします！

小学生の身体の3分の1は給食できている、
あなたの町もオーガニック給食にしよう！

小学生の平均体重は6年間でおおよそ2倍になります。
オーガニックは、成長著しい子どもたちにこそ必要なのです。
いま、全国で「オーガニック給食の無料化」が広がっています。
『いただきます』『夢みる小学校』のオオタヴィン監督が、
10都市のオーガニック給食現場を駆け回りました。
ナレーションは上野樹里、エンディングテーマはクラムボン。
オーガニック給食を夢みる市民、夢みる市長、夢みる農家たちの
活躍を描く ハッピードキュメンタリーの登場です！



ナレーション
上野樹里



予告編
見てね！

劇中歌
Yae



エンディングテーマ
クラムボン

出演：酒尾 正 渡邊 昌 稲葉光嗣 小林芳正 近藤立子 吉田俊彦
太田 洋(いずみ市長) 渡辺 竜五(佐賀市長) 桂川 孝祐(亀岡市長) 谷口 たかひさ
監督：オオタヴィン 制作：まほろばスタジオ 本編77分 監督トーク10分

「夢みる給食」上映会 6月28日(土) 29日(日) @さくらんぼ保育園ホール

主催者からのメッセージ

熊本市では、令和8年度からスタートする学校給食無償化に向けて準備が進んでいます。無償化を目前に、改めて子どもたちが普段口にする給食や食べ物について考えるきっかけを作りたいと思い、上映会を開催する運びとなりました。
最終日の午後は熊本市教育委員会の遠藤教育長をお招きしてトークショーを開催します。
みなさまのご参加を心よりお待ちしております。

◎上映日：6月28日(土) 29日(日)
◎上映会場：さくらんぼ保育園ホール
[住所]熊本市東区広木町29-35
◎会費：大人1000円 高校生以下無料
◎上映時間
6/28(土)①10:00~11:30
②13:30~15:00
6/29(日)③10:00~11:30
④13:30~15:30※
※④は遠藤熊本市教育長アフタートークショー(30分)付き

◎主催：さくらんぼ保育園 熊本より良い給食推進協議会
◎後援：熊本市、熊本市教育委員会
◎お問い合わせ：
田中 080-1798-6696

申し込み QRコード
予約できます▶



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		お米手土産用 ゆうきスター2024年米		洗濯、台所用、食器洗い、掃除用洗剤		日用雑貨				
3102	★鷹の爪 10g 317円 限定	終	3341	アショカのカレー粉(袋入) 52g 625円	3711	★久保さんの麦茶500g 562円	89	★手土産白米5kg 4098円(紙袋)	休	4001	ハーフの香り液体石けん800ml 1263円	4059	トレットハーフ 太穴芯無6ロール 567円	
3117	★昭人さんの干し椎茸70g 1117円 15円引		3344	中辛植物素材のカレー粉135g 518円	3712	★昭人さんのごぼう茶50g 675円	90	★手土産白米2kg 1871円(紙袋)	休	4002	詰替・ハーフの香り液体石けん2kg2528円	4061	無漂白コーヒーフィルター2~4人用100枚 623円	
3118	★昭人さんの干し椎茸(スライス)70g 649円	休	3345	辛口植物素材のカレー粉135g 518円	3710	★古庄さんのハブ茶(生)500g 735円	98	★手土産玄米5kg 3457円(紙袋)	休	4003	ハーフの香り粉石けん1.8kg 1517円	4073	オキシジェン ダストバック4枚 1234円	
3119	★昭人さんの干し椎茸(小葉)50g 507円 限定	休	3343	甘口植物素材のカレー粉135g 518円	3715	ハト麦茶 400g 561円 かめま	99	★手土産玄米2kg 1614円(紙袋)	休	4006	クリーン食器洗い乾燥機専用洗浄剤500g 561円	4069	天然蚊取り線香「mone」10巻 471円 限定	終了
3124	胡参竹水煮たけのこ120g 400円		3342	ハヤシルー115g×2 551円 日食	3721	下田さんの釜炒り茶90g 551円	会オリジナルお菓子(大人気!!)		4007	アルカリウオッシュ500g 406円地の塩	4070	菊花せんこう(6時間用)30巻1275円 30円引		
3128	九州産たけのこ水煮 120g 400円		3347	コーンシチューフレーク180g 540円	3728	下田さんの釜炒り茶ティーパック2g×15 661円	3503	★高丸さんの玄米ぼんせんべい8枚 427円	4013	アルカリウオッシュL(香料入)600g 595円	4071	くずの木しようのう10g×8包 1762円 限定	休	
3129	九州産細切たけのこ水煮 90g 310円		3346	植物素材のデミグラスソース120g 518円	3722	下田さんの釜炒り粉末茶50g 551円	創健社のお菓子		4008	クエン酸 300g 505円 地の塩	4072	くずの木せんこう14cm×230前後1275円 30円引		
3193	(板)有機生いもこんにやく 250g 253円		梅肉エキス、ハチミツ、ジャム		3725	下田さんの冷茶 6g×10 551円	3504	梅エキスキャンディー 75g 430円	4011	くまモンのお掃除重層 600g 337円	4062	ムッキーちゃん 1個 498円		
3127	有機生いも糸こんにやく 250g 286円		3318	梅エキス・粒 90g 2990円創健社 100円引	3701	紅茶(藤本製茶)3g×10 551円	3523	百年はちみつのど飴 51g 551円 15円引	4010	ウオッシュ・ウオッシュ液体石けん(無香料)2L 1683円	4057	オーガニック化粧用コットン8×10g 48枚 503円		
3134	きくらげ(熊本産) 20g 510円	終了	3319	梅エキス 90g 2990円 創健社 100円引	3702	紅茶7-ルイ(藤本製茶)3g×10 716円	3544	黒こしょうおかき 70g 474円	4029	ミセル固形石けん5個 548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		3224	県産ハチミツ(大)1kg 5211円 限定	休止	3703	岳間茶/蒸し茶(藤本製茶)200g 1102円	マルシマのお菓子		手洗い、浴用、洗顔、シャンプー				
3302	もち麩 25g 330円 田辺麩店		3225	県産ハチミツ(小)600g 3365円	休止	3704	岳間茶得用くき茶(藤本製茶)300g 771円	3558	ひねくれきなこ 96g 341円	4021	泡ハンドソープ 300ml 1263円	料理酒		
3303	車麩 大6枚 304円 マルヨネ		3320	マーマレード 200g 551円		3737	しょうが湯 20g×5 273円 マルシマ	サンコーのお菓子		4022	詰替・泡ハンドソープ 250ml 821円	3810	特選・料理用自然酒1800ml 3089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 529円 創健社		3738	花梨はちみつしょうが湯12g×5 388円	3508	アーモンドチョコ 55g 551円 在庫限り	終了	4023	無添加石けん 135g 322円 白井油脂	3811	特選・料理用自然酒720ml 1508円
3285	ゆずごしょう 40g 429円		3279	メープルシロップ 330g 1598円		3729	パロ・ブランココーヒー粉 150g 991円	3540	有機栽培コーヒーゼリー 110g 297円		4024	よもぎ石けん100g×4 1068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 397円		宮崎県産 国産ごま(無農薬)			3732	有機インスタントコーヒー(瓶入)100g 1697円	3553	ミルクキャラメル 180g 441円		4025	フラワーガーデンC 85g×3 673円 地の塩	3803	★いのちの雫 原酒43度720ml 2805円
3287	生おろしわさびチューブ40g 452円		3335	煎り黒ごま(宮崎) 30g 503円		3733	有機インスタントコーヒー(詰替)80g 1410円	3542	野菜スティック 110g 375円		4026	炭石けん 100g 839円 地の塩	3805	★1箱いのちの雫 原酒43度×12本 32799円
3271	焼き肉のたれ 350g 694円 ヒカリ		3336	煎り金ごま(宮崎) 30g 503円		3735	こんぶ茶 80g 711円 健康フーズ	3548	ミレービスケット 165g 386円		4030	ちのしおべびー泡の全身ソープ 330ml 931円 限定	3804	★いのちの雫 25度 720ml 1589円
3265	ウスターソース360ml 430円ヒカリ		3337	すり黒ごま(宮崎) 30g 519円		光食品のジュース類 3缶セット5円引 1箱45円引		3520	小倉ようかん 58g 176円		4031	詰替・ちのしおべびー泡の全身ソープ 280ml 505円	3806	★1箱いのちの雫 25度×12本 18493円
3275	中濃ソース 300ml 507円 創健社		3338	すり金ごま(宮崎) 30g 519円		3784	オーガニックレモンスカッシュ 250ml×3 496円	3535	ポテトチップス(しお味) 58g 220円		4020	デンシーハミガキ 80g 507円 ムソー 限定	ワイン、自然酒・ビール	
3276	濃口ソース 300ml 507円 創健社		★考える会オリジナル乾麺			3785	1箱オーガニックレモンスカッシュ 30缶 4792円	3514	のりのり揚げ餅 40g 242円		4035	炭シャンプー 390ml 954円 地の塩	3813	自然酒純米吟醸(小)720ml 1998円
3280	オイスターソース 140g 477円		3386	★手延べそうめん 180g 471円		3745	人参ジュース160g×3缶611円 ひかり無農薬原料	3517	スイートポリコーン 85g 220円		4036	詰替・炭シャンプー 350ml 583円 地の塩	3823	井筒ワイン 赤甘口720ml 1597円
3266	トマトケチャップ(大)チューブ 500g 639円		3387	★お徳用手延べそうめん 180g×5 2330円		3746	1箱人参ジュース160g×30缶5930円 無農薬原料	3518	牛乳かりんとう 100g 275円		4037	炭リンス 390ml 954円 地の塩	3824	井筒ワイン 白辛口720ml 1597円
3267	トマトケチャップ(小)瓶400g 551円		3388	★手延べふしめん 180g 471円		3762	有機野菜飲むならこれ190g×3缶595円	3509	豆乳どーなっつ 72g 242円		4038	詰替・炭リンス 350ml 583円 地の塩	3825	井筒ワイン ロゼ720ml 1747円
3269	トマトピューレ320g 406円		3391	★乾うどん180g 471円 再開		3763	1箱有機野菜飲むならこれ 30缶 5770円				4034	ナチュラル石けんはみがきジェル 80g 505円	3826	井筒ワイン メルロー辛口720ml 2006円
3299	平飼い鶏の有精卵マヨネーズ 290g 683円 ムソー		3393	★徳用乾うどん180g×5袋 2330円 再開		3766	オーガニックジンジャーエール250g×3缶 496円	浅漬の素 漬物			4017	石けんシャンプーN(詰替) 400ml 707円	3835	有機栽培ブレイムベール(瓶) 330ml×12本 4233円
3272	胡麻ドレッシング390ml 1080円		麺類			3767	1箱オーガニックジンジャーエール30缶 4792円	3281	777浅漬の素(ぬか漬け風味)500ml 540円		4018	石けんシャンプー専用リンス(詰替) 400ml 763円	3836	有機栽培ブレイムベール(瓶) 1本 379円
小麦粉・雑穀・豆			3362	くず切り 90g 474円 廣八堂		3768	オーガニックぶどうサイダー250g×3缶 496円	3306	本干したくあん 200g 716円 ムソー 限定	休	4019	1500ml 1346円 別に泡ボウルが必要です	9972	手土産ワイン用紙袋 ・1本用 85円
3047	★ゆうきスター米粉(白米) 300g 491円		3365	国産はるさめ 100g 364円 金正食品		3769	1箱オーガニックぶどうサイダー 30缶 4792円	ふりかけ・缶詰			4019	1500ml 1346円 別に泡ボウルが必要です	9973	手土産ワイン用紙袋 ・2本用 160円
3048	★ゆうきスター米粉(玄米) 300g 491円		3366	ロングパスタ(スパゲッティ)400g 530円		3772	オーガニックぶどうジュース160g 3缶 562円	3325	のり佃煮(瓶)95g 408円 創健社		ボックス(太陽油脂)商品		40周年記念イベント手拭い	
3009	★小麦粉500g 404円 福岡県・久保さん(無農薬)		3367	ショートパスタ(マカロニ)300g 452円		3773	オーガニックぶどうジュース160g 30缶5450円	3304	しそワカメふりかけ(昆布入り)35g 474円		4041	ボックス石けんハミガキ120g 471円	###	手拭い 40周年記念 グリーン1枚1300円
3011	★強力粉500g 404円 福岡県・久保さん(無農薬)		3370	醤油らーめん3食 661円 創健社		3780	オーガニックりんごジュース190g 3缶 529円	3305	えびいりこふりかけ 40g 430円		4042	ハックスチロン ハンドクリーム70g 954円	###	手拭い 40周年記念 ピンク1枚1300円
3098	北海道産 小豆 200g 509円		3371	塩らーめん3食 661円 創健社		3781	1箱オーガニックりんごジュース190g 30缶5129円	3326	ペニ花オイルのツナ缶 90g 562円		4043	ハックスチロン リップクリーム43.5g 729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。	
3075	地だいず 300g 413円		3372	味噌らーめん3食 661円 創健社		創健社ジュース		3327	さば味付け缶 190g 463円 創健社		4044	UV(日焼け止め)クリーム45g 1459円	◇マル球産業株式会社	
3296	国産有機黒豆(北海道)200g 865円		3373	博多風らーめん3食 727円 創健社		3754	丹沢サイダー250ml×3缶 397円	3328	いわし味付け缶 100g 408円 創健社		4045	ハックス酸素系漂白剤ボトル430g 617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
3311	パン粉 国産小麦粉100%使用 150g 226円		3374	四川風らーめん3食 777円 創健社		3755	1箱丹沢サイダー250ml×30缶 3856円	3348	フリスドライ味噌汁5食674円		4046	ハックス酸素系漂白剤詰替用500g 617円	4085	スープの力DX 標準価格50600円 期間限定価格46200円
3307	純白玉粉 150g 330円 秋田白玉		3368	長崎血うどん 2食入り 364円創健社		とろろてん 夏季限定商品		3349	フリスドライ味噌汁(ほうれん草キッズ)5食674円		化粧品		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
3309	片栗粉 200g 286円 桜井		3384	4食入さくらの焼きそば114g×4 903円		2033	お徳用とろろてん 500g 562円	本田さんの肥料 ※他の肥料は販売終了となりました。			4050	つばき油 92g 1683円 坂本製油		
3096	★地大豆きなこ 100g 319円		竹嶋有機農園			2034	とろろてん 150g 320円	4109	★これ一つで野菜が作れる配合肥料 5kg/5㎡分 1540円		4051	スキンコンディショニングオイル30ml 1250円		
3314	有機いりごま・白80g(エジプト産) 330円		3751	りんごジュース(瓶)1L 997円(竹嶋りんご) 10円引							4053	★へちま水(原液)300ml 855円	休	
			3752	りんごジュース(瓶)2本セット1L×2本 1958円 15円引										
			3753	箱入りりんごジュースびん入り 1L×6 5798円 55円引										

縦合計 ()

緊急！元気豚在庫調整セール！

注文書No.24～No.30にかけて「元気豚」の在庫が多い部位を、週替わりで大変お買い得な価格でご提供致します。

考える会は生産者の島川さんから豚を丸ごと一頭ずつ仕入れる一頭買いをしています。

今回のセールは、一頭買いの性質上、どうしても需要と供給のバランスが取れず、在庫が増えてしまいう部位があり、それに対する**緊急対策**となります。この機会に、考える会自慢の美味しい「元気豚」を食べて、一緒に生産者を応援しましょう！

考える会自慢の豚肉「島川さんの元気豚」ご協力お願いいたします。



■もみがら発酵豚舎でのびのび元気に走り回っています

もみがらを敷き詰めた広いスペースの豚舎で、のびのびと元気に走りまわっている島川さんの元気豚たち。ストレスを感じさせずに育てる事で健康に育ち、しっかりと運動ができることで良質の豚肉になります。

■島川さんが考えたオリジナル飼料を食べて健康に

生後約60日からの飼料には、非遺伝子組み換えとうもろこしなど、島川さんオリジナルの自家配合飼料を食べて健康に育ちます。抗生物質や成長促進のホルモン剤等は与えていません。

■脂肪もうまい

生後200日前後の長期飼育をし、出荷前の仕上げの飼料に大麦の割合を多くする事で、良質な脂肪になります。元気豚の美味しさの秘密のひとつですね。

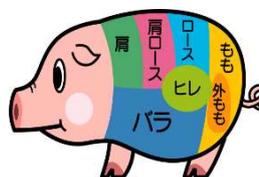
※一頭買いシステムについて

一頭買いシステムとは、豚肉を部位毎に購入するのではなく、豚一頭を部位関係無く、全て買い取るシステムです。

一頭買いを行う理由として、生産者の負担を軽減し、継続的に安定した生産の補助が出来る為、考える会では生産者を支えると言う意味で、一頭買いシステムを導入しております。

その為、部位毎に需要の差が出ると、どうしても多い・少ないと言った問題が発生してしまいます。

一頭(約82kg)から取れる部位の目安



- 肩・モモ・外モモ・・・約40.8kg ミックススライス・モモしゃぶ用・モモブロックに使用しています。(一番多)
- ロース・・・約13.4kg トンカツ・生姜焼き用に使用しています。(余り気味でミックスに混ぜる事も)
- 肩ロース・・・約6kg 肩ロースしゃぶ用・肩ロースブロックに使用しています。
- バラ・・・約20.2kg バラスライス・バラブロック・バラ焼肉用に使用しています。(人気部位)
- ヒレ・・・約1.6kg ヒレ肉に使用しています。(希少部位)

※これらの各部位の一部がミンチ・こま切れ・切り落とし等に使用されています。

上記の様な取れ高の為、量の多いモモ系の肉(ミックススライス等)とロース肉(トンカツ・生姜焼き用)のお肉が常に在庫過剰となっており、逆にバラ(バラスライス等)が在庫不足の状態です。

グループ名

組員番号

組員名

注文数

配送日

火コース

6/17

金コース

6/20

提出日

火コース

6/10

金コース

6/13

注文数

今週のセール品

1010	阿蘇元気豚ロース生姜焼き用 300 g	929円	50円引	
1013	阿蘇元気豚とんかつ用 300 g (3枚)	929円	50円引	
1026	阿蘇元気豚ロース薄切り 250 g	722円	30円引	

No.25 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 6/17

金コース 6/20

提出日

火コース 6/10
金コース 6/13

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。



＼ 手軽にお酢を食卓に / のご紹介

「ゆず香る かんたんなま酢」



内容量：150ml

「ゆず香る かんたんなま酢」は、ゆずの爽やかな香りが特徴の合わせ酢です。原材料に、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、愛媛のゆず果汁、鹿児島産の粗製糖を使用しています。



『なます』とは、もともと生肉を刻んだ料理のことでしたが、時代の流れと共に魚・貝や野菜などを刻んで、生のまま調味酢であえた料理を

指すようになりました。

この商品は、お正月のなますを手軽に作るための調味料として開発しましたが、なます以外にも酢の物・酢飯・カルパッチョなど様々な料理に使用できます。

お客様独自のレシピにご活用ください。

(商品開発:永野・小堀)



紅白なます

紅白なますは、お祝いごとに使われる「水引」の意味がある縁起のよい料理です。

材料 2~3人前

- ・大根 80g
- ・にんじん 20g
- ・かんたんなま酢 20ml
- ・塩 小さじ半分程度



作り方

- ①大根とにんじんを5cmくらいの長さで細く千切りにし、塩を振って和えておきます。
- ②10分くらい経つと水分がでるので、よく絞り、かんたんなま酢で和えて出来上がり！白ごま(すりごま)など振りかけたり、和えても美味しいです。



アレンジ!「赤たまねぎのかつお節和え」

- ・赤たまねぎ(普通のだまねぎでもOK) 半分
 - ・かつお節 2g程度、かんたんなま酢 20ml、塩 少々
- ①たまねぎを薄くスライスして、一つまみの塩で和えておきます。水分がでたら、一度水にさらした後、よく絞ります。
 - ②①にかんたんなま酢とかつお節を和えて、30分ほど冷蔵庫で味をなじませてからお召し上がりください。



かんたんなま酢
内容量：150ml

醤油を極める



商品 1136

純しょうゆ

内容量:150mlビン

栽培期間中、農薬・化学肥料を使用せずに栽培した熊本県産の丸大豆と小麦を使用。1年以上熟成させた諸味に、自社農場米を使った米麹(こめこうじ)を贅沢に仕込み、二段熟成させました。

食欲をそそる赤みを帯びた色。

旨味と甘みの絶妙なバランスのとれた味わい深いしょうゆです。



からみ餅

お正月のお餅を焼いて、大根おろし、しょうゆでいただく「からみ餅」に焼きのりを巻いたアレンジ。お餅の甘味とぴりりと効いた大根おろしの辛みをしょうゆがうまくとまとめてくれます。

材料

- ・お餅 1個
- ・焼きのり 1枚
- ・大根 お好みの量
- ・しょうゆ お好みの量

作り方

- ①大根をおろして準備しておきます。
- ②お餅を焼きます。
- ③あつあつのお餅に焼きのりを巻いて、大根おろしとしょうゆをかけていただきます。

小口切りネギや一味などを振りかけても美味しいです！
お好みのしょうゆでお試ください。



純しょうゆ
内容量:150ml

Plum Extract

梅エキス

国内産完熟紀州梅100%梅エキス

Plum Balls

梅エキス粒

国内産完熟紀州梅使用梅エキス粒

国内産完熟紀州梅使用

国内産完熟紀州梅から作った梅酢を脱塩し、じっくり煮詰めたエキスを使用しています。
完熟梅を約16kg（約650粒）使用して作った梅酢で、1kgの梅エキスができます。

豊富なムメフラール

ムメフラール1000mg
(100g中)

ムメフラール500mg
(100g中)

完熟梅を使用することで、梅エキス特有の成分「ムメフラール」が豊富に含まれています。

特長とクエン酸量

有機酸（クエン酸換算）
55.3g（100g中）

有機酸（クエン酸換算）
25.9g（100g中）

梅は国内産の完熟紀州梅を100%使用し、その梅から作った梅酢を約16時間煮詰めたエキスを使用しています。



国内産完熟紀州梅から作った梅酢を約24時間煮詰めたエキスを使用しています。エキスに、甘藷（アヤマラサキ）などをブレンドして食べやすい粒状にしています。粒状ですので梅の酸味が苦手な方にもお召し上がり頂けます。素材の特性で粒状にしておりますので、光沢剤などは使用しておりません。



本品は財団法人日本健康・栄養食品協会によるGMP（適正製造規範）認定工場にて製造しています。

※GMPとは原材料の受け入れから製品の出荷に至るまで適切な品質・製造管理および設備の基準をクリアした製造工場に与えられるものです。

梅エキス Q&A

Q 梅エキスってなに？

A 青梅からとった果肉を煮詰めたものです。梅肉エキスともいいます。江戸時代から民間薬として利用されている日本の伝統的な健康食品です。

Q 青梅からしか梅エキスはできないの？

A 青梅ではなくても梅エキスはできます。本品は、完熟梅から作った梅酢を煮詰めて作っています。

Q ムメフラールって何？

A 梅エキスに含まれる特有の成分です。血液流動性を高める食品の研究の中で、発見され「ムメフラール」と命名されました。その成分と製法は特許が取得されています。

Q ムメフラールは梅干や梅酒から摂れるの？

A 梅干や、梅酒には含まれていません。梅エキスを作る際に、加熱する工程で、梅に含まれる糖質とクエン酸が結合してムメフラールが生成されます。クエン酸の量が多いほどムメフラールも多く生成されます。

Q 青梅から作った梅エキスと完熟梅の梅酢から作った梅エキスは何が違うの？

A 完熟梅から作った梅干は酸っぱいですよね？クエン酸の量が多いほどムメフラールも多く生成されるため、梅酢から作った梅エキスは、ムメフラールの量が多く生成されます。



Girolomoniを訪ねて

DISTRIBUTED BY
SOKEN

南イタリアのカラブリア州にある「有機エキストラヴァージンオリーブオイル」の農園・工場に行ってきました！

Olive Oil 編



イタリア南西部

カラブリア州

こだわりのオリーブオイルができるまで

ジロロモニーの「有機エキストラヴァージンオリーブオイル」は、自社農園で有機栽培されたオリーブの実を、2022年に新設された自社工場加工しています。フレッシュな実を丁寧にすりつぶし、温度が上がらないようゆっくりと攪拌し、低温圧搾製法でしぼりました。フルーティでナッツのような香りがあり、ピリリとする辛味や苦みはマイルドでバランスがとれている。オリーブオイルができるまでの様子をお伝えします！ 味も品質も自信をもってオススメです！



農園を案内してくれた前社長のマリオ氏(右から2番目)



マリオ氏の息子でオリーブオイルソムリエの資格を持つフランチェスコ社長

120〜130ヘクタールの土地に樹齢300年〜400年のオリーブの木が300本程並んでいました。木の幹はとて立派で大人3人が手をつないでも届かない程の太さです。



Olive Oil production method

収穫は木の下に網を敷いて2つの機械で行います。1つは太い枝を挟んでクラクラゆすり、もう1つはブラシのような機械が回転し枝をブラッシングするようにして実を落とします。



収穫後、工場に運ばれ、24時間以内に加工されます。

実の準備

ボックス型コンテナに入ったオリーブの実 >>> 枝、葉を除去 >>> 実を洗浄 (約700kg)を機械に投入



圧搾

冷却機能が付いた低温プレス機(30℃以下)で6段階に圧搾



保管

オイルをタンクに入れ保管



分離

遠心分離でオイルと搾りカス、水を分ける



水分、搾りカスはバイオ燃料や飼料に、種は燃やして燃料として使用されていて、ムダのないよう管理されています。

Complete!





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 **3,348円** (税抜 3,100円)
101021 228g(250ml)
 税込価格 **1,836円** (税抜 1,700円)
 【原材料】有機食用オリーブ油
 【賞味期間】2年



111104
有機バルサミコ酢
 木樽の中で3年以上じっくり寝かせて仕上げた有機バルサミコ酢です。芳醇な香り、まろやかな味わいをお楽しみいただけます。
 250ml
 税込価格 **2,106円** (税抜 1,950円)
 【原材料】有機ワインビネガー、有機黒葡萄ぶどう果汁
 【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



111105
有機白ぶどう酢
 透明感のある琥珀色の中に酸味と甘みが調和し、深みのある味わいをお楽しみいただけます。
 250ml
 税込価格 **2,106円** (税抜 1,950円)
 【原材料】有機ワインビネガー、有機黒葡萄ぶどう果汁
 【賞味期間】3年

NEW! おすすめ!

有機白ぶどう酢を使ったレシピはこちらから



140545 NEW! おすすめ!
**デュラム小麦
有機フジリ トリコロレ**
 250g
 税込価格 **497円** (税抜 460円)
 3色のらせん状ショートパスタ。赤色は有機トマト、緑色は有機ほうれん草のパウダーをブレンド。
 【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



140542
**デュラム小麦
有機フジリ**
 250g
 税込価格 **411円** (税抜 380円)
 らせん状におしゃれな形をしているので、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



140543
**デュラム小麦
有機ファルファッレ**
 250g
 税込価格 **411円** (税抜 380円)
 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、パジルと相性が良く、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



140541
**デュラム小麦
有機ペンネ**
 250g
 税込価格 **411円** (税抜 380円)
 ソースが絡みやすいので、色々なバリエーションが楽しめます。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



140540
**全粒粉デュラム小麦
有機ペンネ**
 250g
 税込価格 **411円** (税抜 380円)
 ふすまと胚芽をまるごとセモリナ挽きにしました。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



140535
**デュラム小麦
有機スパゲッティーニ**
 500g
 税込価格 **571円** (税抜 528円)
 シンプルなトマト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です。
 【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
 【賞味期間】3年



250782 業務用
5,076円 (税抜 4,700円)
 【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
 【賞味期間】3年



140536
**デュラム小麦
有機スパゲッティ**
 500g
 税込価格 **571円** (税抜 528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



250348 業務用
5,076円 (税抜 4,700円)
 【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
 【賞味期間】3年



140537
**全粒粉デュラム小麦
有機スパゲッティ**
 500g
 税込価格 **571円** (税抜 528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 **571円** (税抜 528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 **571円** (税抜 528円)
 断面がやや楕円の棒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です。
 【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
セミンテグラレ**
 500g
 税込価格 **571円** (税抜 528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
**古代小麦グラツィエッラ
有機スパゲッティ
セミンテグラレ**
 400g
 税込価格 **638円** (税抜 590円)
 古代小麦のセモリナ挽きに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(グラツィエッラ)のセモリナ
 【賞味期間】3年



【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
 【賞味期間】3年

イタリア産トマトDocet(ドセッテ)種だけを使用、イタリアで作った有機トマト缶。

121508
**有機ホールトマト缶
全形(ホール)タイプ**
 400g(内容量240g)
 税込価格 **270円** (税抜 250円)
 【原材料】有機トマト、有機トマトソース 【賞味期間】2年3ヶ月

イタリア南部・プーリア州の限定産地で栽培された有機トマトだけを使用。クエン酸不使用でトマト本来の甘味と程よい酸味が特長。ビスフェノールA不使用缶。

121509
**有機ダイストマト缶
ダイスカットした立方形状タイプ**
 400g(内容量240g)
 税込価格 **270円** (税抜 250円)
 【原材料】有機トマト、有機トマトソース 【賞味期間】2年3ヶ月

南イタリア産 トマトの恵み**

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、まろやかな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、有機酢、有機塩、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

110898
地中海の天日塩
 700g
 税込価格 **454円** (税抜 420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、まろやかなうま味のある塩。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 **357円** (税抜 330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です。
 【原材料】海水

**ジロロモーニの有機パスタの
おいしい調理方法はコチラ**

※マークはアレルギー表示です。
 ※コンタミ(原材料としては使用していませんが、同一工場で行なわれるため、混入の可能性のあるもの)を言います。については表示をしていません。
 ※税込価格は1円未満を切り上げております。

No.25 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

配送日 火コース **6/24** 金コース **6/27**

提出日 火コース **6/10** 金コース **6/13**

お菓子 カレー シチュー他

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	2,106
5541	ミルクチョコレート 70g	休止	454
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		1,080
5522	たまごのポーロ 25g×10袋		1,188
5524	手作り農場白胡麻(玄米せんべい) 100g		356
5525	手作り農場黒胡麻(玄米せんべい) 100g		356
5526	五穀せんべい しお味 90g		378
5527	五穀せんべい しょうゆ味 90g		378
5528	玄米このは うす塩味 80g		389
5530	大粒 柿の種 120g		674
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 7月値上		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
5542	金笛 胡麻ドレッシング 230ml		810
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&コンチー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		519
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		573
5552	ベジタブルカレー(レトルト・中辛) 210g		389
5553	ベジタブルカレー(レトルト・甘口) 210g		389
5550	植物素材のホーセー風パスタソース(レトルト)140g		486
5574	植物素材のチリコンカン風パスタソース(レトルト)150g	終了	562

ジロロモーニ

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 160円引		17,172
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		1,836
5510	(徳用)有機エキストラヴァージンオリーブオイル500ml 35円引		3,348
5511	有機バルサミコ酢 250ml	20円	2,106
5584	有機白ぶどう酢 250ml NEW		2,106
5523	デュラム小麦 有機フジリトリコロール 250g	5円引き	497
5506	デュラム小麦 有機フジリ 250g		410
5515	デュラム小麦 有機ファルファツレ250g		410
5504	デュラム小麦 有機ペンネ 250g		410
5505	全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ250g		410
5516	デュラム小麦有機スパゲッティニ500g(1.4mm)		570
5501	デュラム小麦 有機スパゲッティ500g(1.7mm)		570
5502	全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティ500g(1.7mm)		570
5514	デュラム小麦有機スパゲッティニ500g(2.1mm)		570
5517	デュラム小麦有機リングイネ 500g (3mm)		570
5519	デュラム小麦有機スパゲッティセミインテグラーレ500g(1.7mm)	570	
5503	古代小麦グラツィエラ・ラ有機スパゲッティセミインテグラーレ400g(1.8mm)		637
5591	有機ホールトマト缶 400g		270
5590	有機ダイストマト缶 400g		270
5518	有機トマトケチャップ 300g		476
5507	有機トマトピューレ バジル葉入り350g	休止	529
5508	有機パスタソース トマト&バジル 300g	休止	745
5512	有機パスタソース トマト&ナス 300g		745
5509	有機パスタソース アラビアータ300g		745
5513	有機パスタソース トマト&ズッキーニ300g		745
5581	地中海の天日塩 700g		454
5582	地中海の天日塩さらさらtype 200g		357
※チラシに掲載の業務用商品の注文はありません			
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

No.25 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 6/24	金コース 6/27	提出日	火コース 6/10 金コース 6/13
-----	------------------	------------------	-----	---------------------

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		486
5002	2354 オ-サワの野菜ブイヨン30包 5g×30		1,490
5003	3379 オ-サワの中華だし 5g×8		550
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		648
5011	0631 オ-サワの玄米水飴 250g		1,128
5012	9548 オ-サワの有機ひよこ豆 300g		820
5013	0333 地粉グルテン粉 200g		1,366
5014	9316 オ-サワ鉄火みそ(豆みそ) 70g		972
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	終了	1,274
5020	0687 オ-サワうめしょう 250g		1,728
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		532
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		594
5080	2491 オ-サワスパイス香るカレールウ(中辛)120g		594
5081	2468 オ-サワコクと旨みのデミグラスルウ120g		594
5082	2469 オ-サワ まろやかシチュールウ120g		540
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		2,138
5078	6694 日高産カット出し昆布 80g		896
5239	4202 オ-サワの高菜漬(きざみ) 130g		297
5252	9248 北海道米油 600g		1,071
●お菓子他			
5090	9584 オ-サワの玄米粉パンケーキミックス 200g		345
5091	9822 砂糖不使用パンケーキミックス 200g		345
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		475
5054	4134 芋せん(千本) 78g		475
5072	1950 オ-サワのデザート 120g		799
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		626

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		421
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	休止	550
5340	9469 オ-サワのたけのこごはんの素 150g	休止	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		928
5067	2386 オ-サワのわかめスープ 6.5g×7包		864
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	9293 オ-サワのベジカレー・レトル(中辛) 210g		410
5031	4334 レトル・ベジきのこカレー 210g		432
5032	3687 レトル・ベジ根菜カレー 200g		399
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
5260	9213 オ-サワのベジチリコンカン 150g		410
5261	9214 オ-サワの有機ベジキーマカレー 140g		345
5195	9290 オ-サワのベジエスニックカレー 170g		432
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ウ 100g×2		529
5035	3682 こどものベジミートソース 70g×2		442
●ベジ玄米らーめん			
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
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

No.25 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 冷蔵品カタログ

提出日

火コース 6/10	金コース 6/13
-----------	-----------

配送日

火コース 6/24

金コース 6/27

季節商品のため、在庫終了の場合はお届けできないこともあります

商品No.		商 品 名	数	価格
★麺類				
5301	7701	オーサワのベジ生ラーメン(しょうゆ) 284 g		648
5302	7702	オーサワのベジ生ラーメン(みそ) 296 g		648
5303	7705	オーサワのベジ生ラーメン(しお) 284 g		648
5184	7706	オーサワのベジ生ラーメン(坦々麺) 324 g		788
5304	7703	オーサワのベジ生ラーメン(ごまみそ) 298 g		648
5174	7704	オーサワのベジ冷し中華・ごまだれ 生麺 320 g(うち麺110 g×2)		702
5173	7707	オーサワのベジ冷し中華・醤油だれ 生麺 302 g(うち麺110 g×2)		648
5305	7700	オーサワのやきそば(蒸し麺) 150 g		216
★調味料 佃煮 海藻類 海産物 加工食品				
5306	7715	有機白みそ 500 g		864
	7831	有機しょうがだけ 50g		561
5307	7771	しその実昆布・佃煮 100 g		513
5308	7772	ごま昆布・佃煮 100 g		486
5310	7753	鳴門海峡漁師のわかめ(湯通し塩蔵茎付ワカメ) 100 g		442
5311	7749	戻しひじき 100 g		386
5312	7912	国産釜揚げしらす(木村海産) 40 g(20 g×2)		232
5313	7890	国産釜あげしらす 50 g(25 g×2)	休止	367
5314	7739	おさかなソーセージ 90 g(45 g×2本)		345
5315	7774	揚げごぼうの甘酢漬 80 g		475
5316	7732	味付いなりあげ 6枚		397
5338	7733	北海道産小麦使用 ちくわぶ	休止	237
5317	7734	京なま麩(プレーン・よもぎ) 100 g		626
5318	7730	とろゆば 180 g		734
5319	7849	本さしみゆば 180 g		810
	7856	国産有機なめらか絹豆腐 240 g	取り扱いませ	220
	7853	水切り押し豆腐 220 g	取り扱いませ	372
5320	7857	有機酒粕 200 g	休止	712
5349	7854	有機みりん粕 200 g 再開(4月中旬～数量限定品)		820
5321	7864	お好み角てん 360 g 再開(4月～9月限定品)		200
5322	7791	ANP71・お米の発酵飲料 150 g		324
5323	7797	ANP71・お米の発行飲料ブルーベリー 150 g		345
5324	7940	KURAKON HUMMUS ORIGINAL 80 g		321
5325	7945	とかち野酵母(冷蔵) 100 g		950
5348	7819	オーサワのヴィーガンキムチ 250g		496
5354	7820	糎べったら漬1本 (145g以上)	休止	604
★チョコレート				
5326	7896	スペリアダークチョコレート 100% 80g		918
5327	7880	ファインダークチョコレート 99% 80g		918
5328	7878	ファインダークチョコレート 92% 80g		918
5329	7879	ファインダークチョコレート 75% 80g		831
5330	7901	ダークチョコレート グランベリー 100g		831
5331	7898	ダークチョコレート オレンジ 100g		831
5352	7899	塩キャラメルチョコレート 80g		831
5353	7900	塩チョコレート 75% 80g		831