

火曜コース 提出日 ⇒ 配送日
6/24 7/1

金曜コース 提出日 ⇒ 配送日
6/27 7/4



いのちと土を考える会 LINE

※ご注文の締切りは、★火曜コース⇒木曜日のAM10時まで ★金曜コース⇒月曜日のAM10時まで
※土曜日と日曜日は休業日となります。

今秋は2年に一度の役員(理事・監事)改選の年です

役員選考委員会が始まろうとしています、今からでもメンバーになりませんか？

今年も始まります！「決算セ〜ル」7/1~8/1配送まで

7月は考える会の決算月です。毎年恒例の「決算セ〜ル」が今週から始まります。考える会のこだわり商品たちを、週替わりでセール価格で紹介していきます。会の安定経営の為に、いつもより一品多くの協力購入へ皆様のご協力をよろしくお願い致します。

島根県・木次乳業 全商品特価でお届け！

島根県にある木次乳業は、生乳本来の風味を残す低温殺菌牛乳を製造されている乳製品メーカーで、考える会とのお付き合いも古く、とても信頼のできるメーカーさんです。有機農業を中心に地域をあげて食の自給に取り組む、質の高い安全でおいしい乳製品を製造しています。今週は全商品を5~20円引きでお届けします。



質の良い生乳から作られた、
低温殺菌牛乳

自然に囲まれた奥出雲地域で、健康に育った牛の生乳を原料にした低温殺菌牛乳です。生乳の良さを最大限に活かした木次乳業の代表製品です。

1451 パスチャライズ牛乳
1ℓ 468円(税込) 5円引

山地放牧のとっても貴重な
ブラウンスイス牛乳



奥出雲地域の山の中で一年中放牧して育てたブラウンスイス牛の新鮮な生乳をパスチャライズ殺菌しました。ブラウンスイス牛乳特有のコクのある風味があります

1452 ブラウンスイス牛乳
500ml 259円(税込) 5円引

本場ヨーロッパの味をそのままの
正統派ヨーグルト

人気No1



2つの乳酸菌が作りだしたどっしりとした甘味とバランスのとれた酸味、心安らぐ爽やかな香りが楽しめます

1455 プレーンヨーグルト
400ml 368円(税込) 5円引

「ブラウンスイス牛肉」は牛乳を出し終えたお母さん牛のお肉です

「ブラウンスイス牛肉」は牛乳を出し終えたお母さん牛をト殺して、精肉処理をして皆さんにお届けしています。役目を終えた雌牛の最後の役目としてお肉になってくれるという事になります。牛乳を飲んでお肉も食べて最初から最後までありがたく命をいただきます！



1294 (BS)牛赤身スライス
200g 782円(税込) 10円引

1293 (BS)牛赤身スライスセット
200g×2 1542円(税込) 15円引

1288 (BS)牛ミンチ
200g 722円(税込) 10円引

1289 (BS)牛ミンチセット
200g×2 1422円(税込) 15円引

1299 (BS)合挽ミンチ
200g 570円(税込) 10円引

1298 (BS)合挽ミンチセット
200g×2 1121円(税込) 15円引

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

1005 元気豚モモしゃぶ用
250g 681円(税込) 30円引

1006 元気豚肩ロースしゃぶ用
250g 722円(税込) 30円引

味の醸造「味の母」人気商品！



1本で二役！(みりんと料理酒)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

3260 味の母(大)
1.8ℓ 2203円(税込) 25円引

3261 味の母(小)
720ℓ 1019円(税込) 10円引



5/28 合鴨を田んぼに放しました。今のところカラスの被害もなく順調です。ただハウスの中で育雛中、カラスが中に入り込み持って行ったりその場で食べたりで40羽ほどやられました。なんとか全部の田んぼに分散して入れましたが、草が残らないか心配しています。これ以上被害がないことを祈っています。

・6/10 阿蘇市・下田房雄・

今年のニンニクが最高によくできました。ここ数年、ボケ玉といううまくニンニクにならない物がたくさん出ていましたが、今年はほぼなく最高です。たくさん食べてください。そして、そろそろ新じゃがも掘ることができそうです。今年はずっと梅雨らしい空になりますように。米生産者の方々は田植えも始まり頑張って新米までいってもらいましょう。

・6/13 大津町・山本瑞樹・

夏らしくなってきましたね。もう梅雨に入りそうですけど。昨年末くらいから管理機の調子が悪く、麦の管理がいきとどかず、草に負けるところがありました。収穫はあきらめ、緑肥をしてすきこもうかと悩みましたが、連れ合いが手で刈ろうと言ったので、大変でしたが手刈りしました。大変でした。でもその甲斐あってモチムギ(久びさ!)と薄力粉のチクゴイズミ(自家用)がそれなりにとれました。モチムギは出荷する予定ですので、よければ注文をお願いします。ちなみに管理機はキャブレターを掃除して無事なりました。これからいもなどの管理を頑張ります。

・6/6 合志市・高山健也・



生産者だより(6/6 ラインメッセージより)

こんにちは「畑台所 H-farm」本田です今年も沢山の「夏の協力野菜」へのお申し込みをいただき大変ありがとうございます毎年食卓から畑へ皆さんのあたたかい想いを寄せていただくことにとってもとても有難い気持ちでいっぱいになります♡畑では…胡瓜ズッキーニコリンキーいんげん豆 etc 先日はとうもろこしもお届けすることができ、初夏の元気いっぱいなお野菜達の収穫が忙しいけれど嬉しい日々です 昨年皆さんに大変喜んで頂けてとってもとっても嬉しかったトマトも順調に育ち 新たにひよこちゃん70羽もお迎えをしてびよびよ元気に賑やかです 日々大好きな畑をして皆さんに嬉しく育った作物をお届けができてなんて豊かでしあわせなんだろうといつもいつも大感謝ですありがとうございますmerci♡ 初夏の畑から皆さんの健康と幸せを想いお野菜や地鶏の卵をお届けします



～行事予定～

- ・田植え体験 6月21日(土) 9:30～田上農園
- ・夏野菜と丸鶏のスパイスカレー料理会 7月 5日(土) 10:00～託麻公民館

きゅうりのたたき漬け

材料

きゅうり	3～4本	粗糖	大さじ2
醤油	大さじ5	ごま油	大さじ1
酢	大さじ2		

★薬味

にんにく・生姜

各1片(スライスに)

ねぎ

10cm(小口切り)

赤唐辛子

1本(小口切り)



- 作り方
- ① きゅうりは塩を多めにして板ずりし、洗って縦半分になり、割れ目がつく程度に軽くすりこぎでたたき、3～4cmの長さに切る。
 - ② 醤油・酢・粗糖・ごま油を混ぜ、★の薬味を入れ水気を切ったきゅうりを漬け込で冷やす。

なすときゅうりの 即席辛子和え

材料

なす	2本	塩	少々
きゅうり	2本	辛子	小さじ1

- 作り方
- ① なすときゅうりは一口大に切り、塩をふり、しばらく置いて水気をきっておく。
 - ② ①を辛子で和える。好みで、みそや酢を加えても良い。

野菜・果物だより

ズッキーニが良くできています

「ズッキーニの和風マリネ」

「材料」ズッキーニ、塩、だし汁、醤油、みりん、酢、オリーブオイルかごま油、辛みとしてタバスコ、唐辛子、豆板醤

- ① ズッキーニは7～8ミリにスライスして、魚焼きグリルで軽く焦げめがつくまで焼く。
 - ② 保存できる容器に塩、だし汁、醤油、みりんを適量に入れ、めんつゆぐらいの味にし、好みで酢を加える。
 - ③ 焼き上がったズッキーニを、②の容器にどんどん入れていく。つゆは全体としてズッキーニのかさの半分くらいで充分。
 - ④ 冷ましながら1～2回混ぜ合わせ、仕上げにタバスコか唐辛子、豆板醤を入れ、オリーブオイルかごま油をたらす。
- ★冷ましたほうが美味しいので、昼につくって夕食にどうぞ

「ズッキーニのフライ」

「材料」ズッキーニ ベーコン
塩 コショウ
卵 小麦粉
パン粉 油

- ① ズッキーニを5～6mmくらいの輪切りにする。
- ② ベーコンはズッキーニの大きさに合わせて切る。
- ③ ズッキーニに②をはさみ、塩、コショウする。
- ④ ③に小麦粉、溶き卵、パン粉をつけて揚げる。



コリンキーが始まりました！



コリンキーはサラダ南瓜とも呼ばれていて生食ができるかぼちゃの仲間です。かぼちゃのように完熟させずに、若取りすることでクセが少なくて生食できるかぼちゃとなります。皮もやわらかく南瓜と比べると簡単に切る事ができます。生食の他にも浅漬けなどの漬物や、炒め物などにも利用できる野菜です。お試しください。

(生産者・本田さんおすすめレシピ・コリンキーラペ)

細切りしたコリンキーに、オイル、酢、塩、砂糖で味をつけて、お好みでペッパー、マスタード、クミンなどをプラス。

御領ブロック「丸鶏を捌いて食す会」報告

2025.5.31(土)大人気で、参加者35人でした！御領ブロック以外の方もたくさん♪子どもは14人も。

高丸さんに親鶏の捌き方をレクチャーしてもらいました。高丸さんがすいすいと包丁を入れていくと、見慣れたもも肉やささみ肉の形に分かれていきました。その後15羽をそれぞれで捌いていきました。小学生で捌く子も！

「捌くのは難しかった。一羽では覚えきれない」「楽しかった」「鶏の命をいただいていると感じられた」と参加者からの感想がありました。

子どもたちは、寒天でレモンゼリーを作ったり、高丸さんの卵で米粉スポンジケーキを焼いて、レモンゼリーパフェを作りました。

初めて計りや電動ミキサーを使う子もいて、ちょっとドキドキしながらもやりたい！と料理してくれました。

これからも大人も子どもも楽しめる料理会をしていく予定です♪



決算セール

SALE

皆様の協力購入よろしくお願い致します！

◆島川さんの元気豚

1005 ★元気豚モモしゃぶ用 250g 681円 → 30円引

1006 ★元気豚肩ロースしゃぶ用 250g 722円 → 30円引

◆ブラウンスイス牛肉

1293 (BS)牛赤身スライスセット 200g×2 1542円 → 15円引

1294 (BS)牛赤身スライス 200g 782円 → 10円引

1288 (BS)牛ミンチ 200g 722円 → 10円引

1289 (BS)牛ミンチセット 200g×2 1422円 → 15円引

1299 (BS)合挽きミンチ 200g 570円 → 10円引

1298 (BS)合挽きミンチセット 200g×2 1121円 → 15円引

◆ゆうきスターの米麴・甘酒

3168 ★ゆうきスター米の米麴 200g 401円 → 10円引

3165 ★ゆうきスター米の米麴 500g 913円 → 20円引

3173 ★麴だけでつくった甘酒 300g 604円 → 20円引

◆木次乳業 5円～25円引き！



◆「味の母」「春夏秋冬だしの素」

3260 味の母(大) 1.8ℓ 2203円 → 25円引

3261 味の母(小) 720ml 1019円 → 10円引

3262 春夏秋冬うすいろだしの素 1ℓ 1278円 → 15円引

3263 春夏秋冬だしの素 1ℓ 1278円 → 15円引

◆特注品「パプアニューギニア海産」10円引き！



◆特注品「成清海苔店」 10円～15円引き！

◆特注品「金子製麺」 麺類 5円引き！

今週の特注品

..7/8..11日届け..

☆オーサワ「夏季おすすめ商品」

オーサワジャパンより暑い夏を健やかに、そして快適に過ごすおすすめ商品をご案内いたします。

☆山織「使うほどに柔らかくなるリネン」

リネン100%の3重重ねガーゼケットです。麻の中で最も肌に優しい最高繊維リネン。さらっとした使用感、ごわつかず、柔らかな肌ざわりです。

☆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ください。

☆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。

☆7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

うなぎセール！

静岡県の温暖な気候と南アルプスの良質で豊富な地下水に恵まれた環境で育てられた日本鰻をオリジナルのたれでふくらとやわらかく丁寧に焼き上げました。

2121 静岡県産うなぎ蒲焼カット 80g 2549円 → 25円引

2120 静岡県産うなぎ蒲焼長焼き 110g 2981円 → 30円引

♥私のお気に入り商品 .. Kさんより..

いつもありがとうございます♪
 “うなぎ” おいしいーっ↑↑↑ デス♡ レンリンッ♪
 うなぎ屋さんのよりも おいしいーっ↑↑↑
 皮までおいしく食べらるめはスゴイッ!!
 “タレ” もあっさりして Good!!!
 実も皮もふくら やわらかく
 とってもおいしいーうなぎ” であ。おすすめっ

商品についてのお知らせ

◆下田茶園「粉末茶」機械修理中の為休止

◆ナチュラルベーカリールナ次週(28号)よりメニュー変更

・「あんバターパン」休止 「黒糖クルミパン」に変わります。

今秋は2年に一度の役員（理事・監事）の改選の年です。

役員選考委員会が始まろうとしています。

今からでもメンバーになりませんか！

いのちと土を考える会の未来に繋がる大切な役目です。

今まで運営委員会・検討委員会・米委員会に関わったことがない方でもどなたでも大歓迎です。

期間は総会までの3か月、ちからを貸して下さる方は連絡下さい。

ご連絡は考える会事務所まで→096-286-0460)

◆理事・監事ってどんなことをするの？

簡単に言うと、「理事」は考える会の運営を担い、「監事」はその運営が正しく行われているか、会計上問題がないか、見守る役目です。

2025年 27-①

配送日		火コース 7/1		金コース 7/4		注文書回収		火コース 6/24		金コース 6/27		記入は赤など目立つ色でお願いします		原料に作られたオリジナル商品です											
考える会生産者の農薬不使用野菜！ ★農産物ケース				2024年産★ゆうきスター米 ※ご注文は隔週の合計1kgまで！				★本田さん(畑台所 H-farm) オリジナル加工品				照本の魚屋 魚野 新メニュー 旬のお魚の切り身（冷凍） 骨なし・鱈なし・-60℃瞬間冷凍 大好評販売中				松下かまぼこ(天草)の練り製品				塩・砂糖					
〇みんなで生産者の生産活動を支えよう！				92	★玄米(2024年産) 10k g 6136円		休	2516	★乾燥レンコン 25g 378円				2404	赤アジ切り身 3〜4枚 755円 限定 長崎県産 フライ・唐揚げ・焼き			1431	ちくわ 50g×3 378円			3213	はやさき水にがり 300cc 918円			
11	農産物ケース 普通				93	★玄米(2024年産) 5k g 3126円		休	★高山さんのオリジナル加工品						2405	オキサワラ切り身 3〜4枚 755円 限定 宮崎県産カルパッチョ・煮つけ・フライ			1432	ヤサイチギリ天 150g 378円			3218	小さな海・天日塩 中粒240g518円	
12	農産物ケース 小				94	★玄米(2024年産) 1k g 641円 1袋まで		休	3172	★simpleコチュジャン 120g 528円 冷蔵							1433	地魚(ジャコ)丸天50g×3 382円			3219	小さな海・釜炊き塩 小粒240g518円			
NonGMO飼料を与えています				95	★白米(2024年産) 10k g 7101円		休	2704	★玉ねぎ塩こうじ 230g634円冷蔵								1434	ごぼう丸天 50g×3 382円			3214	豊穣塩500g 187円 オ-スト7月天日			
25	★卵パック 10個 499円				96	★白米(2024年産) 5k g 3766円		休	3173	★麴だけでつくった甘酒 300g 604円 冷蔵 20円引							1435	野菜丸天 50g×3 382円			3215	豊穣塩5k g 1212円オ-スト7月天日塩			
27	★有精卵 6個 499円				97	★白米(2024年産) 1k g 770円 1袋まで		休	3174	★塩こうじ 230g 604円 冷蔵							1436	イカ下足丸天 50g×3 382円			3210	はやさき天日塩 大粒500g918円			
36	★地鶏の卵 6個 582円				3092	★ゆうきスターの米ぬか 500g165円		休	森ノリノ(菊池)の農園納豆					2406	コロダイ切り身 3〜4枚 755円 限定 熊本県天草産 焼き・煮つけ・フライ			1437	たこ丸天 50g×3 382円			3212	はやさき天日塩 小粒250g867円		
★特注野菜				考える会オリジナル もち米、雑穀				1420	板納豆 海想う 80g360円				2407	コショウダイ切り身 3〜4枚 755円 限定 熊本県天草産 焼き・煮つけ・フライ			海産品 冷凍			3216	詰替用・粗挽き塩胡椒150g598円				
※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。				3012	★押し麦 500g550円 福岡・久保さん			1421	パック納豆 海想う 40g×2 360円									2101	開きアジ 2枚 470円 丸正水産			3222	純黒糖粉(喜界島産) 250g 584円		
※B品が不足した時はA品をお届けします				3062	★島川さんの黒米 150g 347円 おすすめ			1422	中粒納豆 山笑う 40g×2 372円									2102	塩サバ 2〜3枚 562円 丸正水産			3223	てんさい糖(北海道産) 650g519円		
※▲の野菜は欠品の可能性があります				3067	★久保さんのもち麦 300g 441円		終了	豆腐・あげ類(内田安喜商店)					●神山鶏 冷凍					2116	新巻鮭切り身 2切れ 841円			3217	氷砂糖 1kg 723円(北海道てんさい糖)		
				★ゆうきスターの米麹(高丸さん・高山さん)				1414	ひのくに地豆腐 木綿140g×2 172円			1715	神山鶏 もも 270g766円			冷凍品 静岡県産うなぎ登場!!					黒ごしょう 第三世界ショップ				
111	★じゃがいも 1kg 348円				3168	★ゆうきスター米の米麹(冷凍) 200g 401円 10円引			1415	ひのくに地豆腐 絹 140g×2 172円			1716	神山鶏 むね 210g430円			2120	うなぎの蒲焼長焼き110g2981円 30円引			3227	黒胡椒(粒)カレーの壺へッパ°-20g 432円			
113	★じゃがいもB品 2kg 348円				3165	★ゆうきスター米の米麹(冷凍) 500g 913円 20円引			1418	木綿豆腐 400g 184円			1717	神山鶏 ささみ 620円			2121	うなぎの蒲焼カット80g2549円 25円引			3228	黒胡椒(粗挽き)カレーの壺へッパ°-20g 389円 終了			
121	★玉ねぎ 1kg 348円				バター、マーガリン				1419	絹豆腐 350g 184円			1718	神山鶏 平肝(レバー)250g508円			2129	冷凍さぬきうどん 200g×3 465円			松合食品のしょうゆ 他				
123	★玉ねぎB品 2kg 348円				2001	北海道バター(加塩)150g 472円			1410	豆乳 500ml 341円			1719	神山鶏 砂肝 250g508円			海産物			3234	糀しょうゆ 150ml 694円				
130	★人参 400g 207円				3333	よつ葉のスキムミルク150g 378円			1408	大揚げ 1枚 161円			1720	神山鶏 手羽先 250g567円			2050	煮干しいりこ ムソー 100g 540円			3235	九州丸大豆醤油(大)1.8L 2078円 松合			
134	★人参B品 800g 207円				★元気豚の加工品 冷凍				1409	きざみ揚げ 1袋 131円			1721	神山鶏 手羽元 300g531円			2044	阿波屋だし 8g×30 1983円 松合食品			3236	九州丸大豆醤油(小)0.9L 1234円 松合			
151	★からいも 1kg 415円 ▲			終了	1311	★元気豚しゅーまい30g×6 705円			1411	寿しアゲ 20g×5枚 220円			1722	神山鶏 手羽中 250g576円			2018	おだし用かつお節粉末100g664円			3264	「くろ」つゆ 濃縮だし400ml 631円 松合			
152	★からいも B品 2kg 415円 ▲				1313	★元気豚肉まん 75g×2 436円			1412	生アゲ 50g×1枚 120円			1723	神山鶏 ミンチ 200g576円			2008	塩ワカメ200g 262円 冷蔵 有明海産			3260	味の母(大)1.8L 2203円 味のー醸造 25円引			
156	★紫からいも 1kg 415円 ▲				1314	★元気豚ハンバーグ120g×2 733円			1413	きぬ厚アゲ 220g 172円			1724	神山鶏からあげセット(モモ、ムネ)300g774円			2045	天然利尻こんぶ 40g 617円			3261	味の母(小)720ml 1019円 味のー醸造 10円引			
159	★紫からいもB品 2kg 415円 ▲				★島川さんの「阿蘇」元気豚 冷凍				1417	手にぎりがんも 1枚 151円			1725	神山鶏 骨付きモモ 2本(600g) 1320円			2022	花かつお削り 100g451円 山川産			3262	春夏秋冬うすいりだしの素1L1278円 10円引			
170	★にんにく 100g 174円				1001	★元気豚ミックススライス250g×2 1266円			ブラウンスイス牛肉					1727	神山鶏 骨付きももぶつ切り 300g 809円			2024	とろろ昆布 40g 341円 北海道産			原料にこだわった 味噌			
235	★深ネギ 200g 205円				1018	★元気豚ミックススライス徳用250g×4 2459円			1293	(BS)牛赤身スライスセット 200g×2 1542円 15円引			1451	パスチャライズ牛乳 1L 468円 5円引			2025	かんてん雪椿(フレック7g) 203円			3205	無農薬麦みそ2kg 2038円 松合			
262	★ビワの生葉 10枚 212円				1002	★元気豚バラスライス250g×2 1153円限定			1294	(BS)牛赤身スライス 200g 782円 10円引			NonGMO飼料を与えています 木次乳業(島根)の乳製品					2027	かつおパック(3g×4)×2 413円 枕崎産			3208	無農薬玄米合わせみそ 500g 1006円松合		
					1005	★元気豚モモしゃぶ用250g681円 30円引			1296	(BS)牛バラ切り落とし 200g 782円 限定		休	1452	フランスイス牛乳 500ml 259円 5円引			2029	あおさ 25g 471円 天草本川海産			3207	★古庄さんの麦みそ(無農薬裸麦)750g937円			
					1006	★元気豚肩ロースしゃぶ用250g722円 30円引			1288	(BS)牛ミンチ 200g 722円 10円引			1453	ミルクコーヒー 1L 369円 5円引			2047	乾燥わかめ 天然伊勢志摩産 8g 454円			3202	★米みそ(島川さんの無農薬米)750g937円			
					1014	★元気豚ミンチ 200g 444円			1289	(BS)牛ミンチセット 200g×2 1422円 15円引			1454	ミルクコーヒー 500ml 212円 5円引			お酢 他			油(圧搾一番搾り)					
					1015	★元気豚ミンチセット200g×2 867円			1299	(BS)合挽きミンチ 200g 570円 10円引			1455	ブレーンヨーグルト 500ml 212円 5円引			3229	ゆず香るかんたんなま酢 150ml 501円			3240	なたね油(大)1650g 2093円 坂本製油			
ナチュラルベーカリー ルナ				1028	★元気豚ミンチセット徳用 200g×5 2127円			1298	(BS)合挽きミンチセット 200g×2 1121円 15円引			1456	ブレーンヨーグルト400ml 368円 5円引			3239	ゆず香るかんたんなま酢 150ml 501円			3241	なたね油(小)825g 1212円 坂本製油				
1586	天然酵母食パン 1斤 462円				1007	★元気豚モモブロック500g 1202円			★島川さんの阿蘇元気豚を使った ウィンナー・ハム・ベーコン 冷凍					1457	奥出雲ヨーグルト90g×2 305円 5円引			3251	玄米酢(小)0.9L 1605円 松合食品			3242	なたねしらしめ油(大)1650g2093円		
1587	プチレーズンパン 3個 279円				1008	★元気豚バラブロック500g 1153円 限定			1080	★ロースハムスライス 100g 588円			1458	美楽ヨーグルト 90g 163円 5円引			3252	富士酢(大)1.8L 2203円 飯尾醸造			3243	なたねしらしめ油(小)825g 1212円			
1590	メロンパン 1個 274円				1009	★元気豚肩ロースブロック500g 1377円限定			1081	★ロースハムスライスセット 100g×2 1177円			1466	カマンベールチーズ120g 1157円 15円引			3253	富士酢(小)0.9L 1322円 飯尾醸造			3244	胡麻油(大)1650g 4406円 坂本製油			
1591	あんバターパン 1個 274円				1013	★元気豚とんかつ用300g 3枚 929円			1084	★ショルダーベーコンスライス 100g 588円			1467	プロボローネチーズ380g 2313円 25円引			3255	富士すし酢 360ml 771円 無農薬原料			3245	胡麻油(中)660g 2203円坂本製油			
伯耆(ほうき)のきのこ 鳥取県 人気!				1010	★元気豚ロース生姜焼き用300g929円			1085	★粗挽きフランクフルト 180g 1059円			1468	プロボローネピッコロ100g661円 10円引			3256	りんご酢 600ml 888円 日食			3247	紅花油 660g 1873 坂本製油				
3195	有機生シイタケ 100g 220円				1026	★元気豚ロース薄切り 250g 722円 しゃぶしゃぶ用に近い薄切りです			1086	★ちっちゃなウィンナー 200g 1177円			1471	ブレーン/ナチュラルスナッカー70g551円 10円引			3297	カンタンハ芳酢 360ml 518円			3249	山江村産えごま油 105g 2424円 堀内製油			
3197	有機生ヒラタケ 100g 242円				1012	★元気豚ヒレ 300g 1291円			1087	★粗挽きウィンナー 110g 647円			1474	ミルクのプリン 80g×2 297円 5円引			3298	お徳用カンタンハ芳酢900ml 991円			3278	有機EX-Vオリーブオイル250ml 1836円 創健社			
3199	有機生タモギタケ 100g 270円				1021	★元気豚こま切れ肉 200g 451円限定			1088	★粗挽きウィンナーセット 110g×2 1266円															
北村きのご園(鳥取)				1011	★元気豚軟骨 300g 362円 数量限定			1093	★生ウィンナー 5本(110g) 647円限定 ※必ず火を通してお召し上がり下さい。																
3190	エリンギ 100g 138円				1025	★元気豚バラ切り落とし 250g 444円限定		休	1091	★切り落としバラーコンスライス100g485円限定															
3191	えのき 100g 116円				1019	★骨付きバラ肉(カット)500g930円 おすすめ																			
縦合計 ()				縦合計 ()				縦合計 ()				縦合計 ()				縦合計 ()				縦合計 ()					

考える会 掲示板

PFAS学習会に行ってきました

高山 健也

考える会で案内されていた、PFAS研究者の原田浩二先生の講演会に行ってきました。

そもそもPFASとは、フッ素(F)に炭素や水素がくっついた有機フッ素化合物のことを言います。よく虫歯予防で使われる無機フッ素とは区別されるので注意が必要です。

このPFASがなぜ問題なのか、というと撥水性・発油性という特性もあって私たちの日常でよく使用されており、その成分が「永遠の化学物質」と呼ばれるように分解しづらいため、長年にわたって残留するからなんです。

例えば、PFASは、フライパンなどのフッ素樹脂加工にも使われますし、よく防水効果のある服に使われているGORETEX(ゴアテックス)にも使われています。初めて知ったのは、一昔前のアリの殺虫剤成分にも入っているのだとか。現在、PFASの中でも、炭素の数が多い(=分解しづらい)PFOSやPFOAは生産中止となっていますが、炭素の数が少ない種類のPFASは依然として使用されていることに注意しなければなりません。つまり、4700種類ある中で、2種類だけが中止になっただけ、ということです。

もちろん、大きな汚染地域では、生活での使用以外の理由があり、例えば、基地や空港での訓練に使われる泡消火剤の大量使用や、半導体工場での生産過程での使用によって、その周囲での数値の異常な高さが現在問題となっています。

現在、基地のある沖縄はもちろん、人口集中地域の東京や大阪など、高濃度汚染地域が次々に問題となっていますが、改めて驚いたのは、この汚染は、農産物へ移行するということでした。汚染地域の人々の血液濃度も基準内とはいえ、他の地域に比べて高い数値がみられています。

もっと驚いたのは、PFASの種類によっては、生物濃縮が起きやすいことも指摘されており、魚の実験では濃縮が数値として表れていました。特に、肝臓での濃縮がすごかったです。これは、難分解性という性質によって、体外に排出されにくいPFASの性格をよく表している事実だといえます。

健康への影響は、例えば、脂質異常症、甲状腺疾患、子どもの出生体重への影響、ワクチン接種後の抗体が出来にくいなど、様々な点が指摘されていますが、地下水の汚染を通して私たちは日常的にリスクの高い状態におかれています。

このことに対して、有効な手立てを考えなくてはなりませんが、一番有効なのは汚染源の特定です。しかしながら、PFASは、撥水性を持ちながら水への浸透性もあるため、地下水を通して、広範囲に、そしてとても深いところまで汚染されているので、原因を特定することは困難だと言われています。

熊本でも、植木や白川、坪井川などで高濃度の汚染があり、産業廃棄物の業者の敷地からの排出が原因と予想されていましたが、確かに高濃度の汚染はありつつも、観測地点と産廃地点での汚染の内容、つまり、種類が全く違っているため、産廃の汚染と、現在問題となっている観測地点の汚染は直接の関連があるとは言えないと、原田先生はおっしゃられていました。

その点に関して、興味深いことを同時に指摘されておられましたが、どうも、原因の一つに下水汚泥肥料が関係しているようです。下水汚泥肥料とは、下水処理場の活性汚泥を肥料に加工したもので、すでに米国ではPFAS高濃度含有汚泥肥料が問題となっています。実際、農林水産消費量調査では、ほとんどが低濃度でしたが、濃度が高い肥料も実際少なくはない量で発見されているようです。この問題が指摘される前から、汚泥肥料の重金属問題も指摘されているので、使用には注意が必要だと思われます。

さて、私たちの注目すべき問題は、半導体工場との関連だと思えます。

いわゆる半導体工場において、光を当てて回路を作るフォトレジストという過程がありますが、そこでPFASが使われることは周知の事実です。しかし、どうも熊本の新しい工場では炭素の少ないPFASが使用されるようになっており、これは従来のものより毒性は低いとのことでした。ただし、残りやすいという性質はそのままなので、注意が必要です。先んじて、今年の3月26日のニュースとしてTSMC工場の処理水を放出している河川でフッ素化合物濃度が上昇した、と報じられたことは、忘れてはならないことです。と同時に、その事実を公表した「環境モニタリング委員会」のような存在は、熊本の良心として注意深く評価する必要があるように思います。

他にもたくさん情報はありますが、急ぎの報告ということでこの辺でお許しください。

最後に、半導体工場が私たちの生活にどのような影響を与えるのか、という問題に対して、私はPFASの問題に注目してきましたが、やはり問題の構造は水俣病のそれに似ている気がしています。

というのも、水俣病の問題といえば、有機水銀を排出した企業であるチッソが問題となりやすいですが、しかしながら、そこでつくられてきたのは、私たちの生活を便利にしてくれるものでした。肥料もそうだし、プラスチックなどは使わない人はいないほどです。つまり、使用してきた、そこに問題を感じてこなかった私たちにも問題があると思うのです。先日の水俣フォーラムでは、ある患者の方が「私もまた加害者だ」と表現していることを取り上げていましたが、そう、私たちは、被害者になりうるとともに加害者へも容易になりうるのです。そのことに気付くことが大事なんだろうと思います。

このPFASも、とても便利ということで私たちの日常で使用されてきた、あるいは、使用されているものばかりです。大量に使用する企業だけでなく、また、それを生産する企業だけでなく、日常で使用している私たちもまた被害者であると同時に加害者たりうることを忘れてはいけなような気がしています。そして、考える会の中で、一人でもそんな感覚を共有してくれる仲間が増えることを祈っています。

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

提出日	火コース 6/24 金コース 6/27
-----	------------------------

7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 (7月のみ予約)	

No		注文数
13	野菜ミニケース (7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

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。

7月のケースに入る野菜(予定)

- ・玉ねぎ ・人参 ・じゃが芋 ・にんにく ・ズッキーニ・きゅうり
- ・南瓜 ・コリンキー ・茄子 ・ピーマン ・ミニトマト ・トマト
- ・苦瓜 ・ししとう ・レタス類 ・キャベツ ・インゲン豆
- ・枝豆 ・小松菜 ・エンサイ など

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	

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いします。

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)

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

配送日

火コース 7/1

金コース 7/4

提出日

火コース 6/24
金コース 6/27

決算セール

〇阿蘇元気豚



1005	★元気豚モモしゃぶ用250g 681円	30円引	
1006	★元気豚肩ロースしゃぶ用250g 722円	30円引	

〇フランスス牛肉



1293	(BS)牛赤身スライスセット 200g×2 1542円	15円引	
1294	(BS)牛赤身スライス 200g 782円	10円引	
1288	(BS)牛ミンチ 200g 722円	10円引	
1289	(BS)牛ミンチセット 200g×2 1422円	15円引	
1299	(BS)合挽きミンチ 200g 570円	10円引	
1298	(BS)合挽きミンチセット 200g×2 1121円	15円引	

〇木次乳業



1451	パスチャライズ牛乳 1L 468円	5円引	
1452	フランスス牛乳 500ml 259円	5円引	
1453	ミルクコーヒー 1L 369円	5円引	
1454	ミルクコーヒー 500ml 212円	5円引	
1455	プレーンヨーグルト400ml 368円	5円引	
1456	奥出雲ヨーグルト90g×2 305円	5円引	
1459	美楽ヨーグルト 90g 163円	5円引	
1465	赤玉チーズ 180g 1212円	15円引	
1466	カマンベールチーズ120g 1157円	15円引	
1467	プロボローネチーズ380g 2313円	25円引	
1468	プロボローネピッコロ100g 661円	10円引	
1469	モッツアレラチーズ100g 606円	10円引	
1471	燻製ナチュラルスナッカー70g 551円	10円引	
1472	プレーン/ナチュラルスナッカー70g 551円	10円引	
1476	牧場のカスタードプリン100ml×2 507円	5円引	
1474	ミルクのプリン 80g×2 297円	5円引	

〇静岡県産うなぎ



2120	うなぎの蒲焼長焼き110g 2981円	30円引	
2121	うなぎの蒲焼カット80g 2549円	25円引	

〇おススメ調味料



3260	味の母(大)1.8L 2203円 味の醸造	25円引	
3261	味の母(小)720ml 1019円 味の醸造	10円引	
3262	春夏秋冬うすいのだしの素1L 1278円	10円引	
3263	春夏秋冬だしの素 1L 1278円	10円引	

〇麴商品



3168	★ゆうきスター米の米麴(冷凍) 200g 401円	10円引	
3165	★ゆうきスター米の米麴(冷凍) 500g 913円	20円引	
3173	★麴だけでつくった甘酒 300g 604円 冷蔵	20円引	

※その他特注商品セール

特注品は別紙にてご注文下さい

◆パフアニューギニア海産(えび)



各商品 10円引き!

◆成清海苔店

10円~15円引き!



◆金子製麺

麺類 5円引き!



※二重注文にはご注意下さい

緊急！元気豚在庫調整セール！

注文書No.25～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。

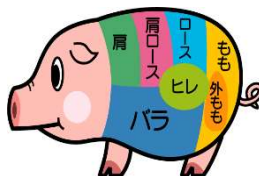
※一頭買いシステムについて

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

7/1

金コース

7/4

提出日

火コース 6/24

金コース 6/27

今週のセール品

注文数

1005	阿蘇元気豚モモしゃぶ用	250 g	681円	30円引	
1006	阿蘇元気豚肩ロースしゃぶ用	250 g	722円	30円引	

2025年

うし
丑の日に美味しい

数量
限定

SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE

今年の土用の丑の日は

一の丑 7月19日(土)

二の丑 7月31日(木)

天然地下水飼育

静岡県産うなぎ使用

国産の山椒使用

静岡県産

うなぎ蒲焼

ご注文は各ケース単位又は混載30個でお願い致します。

*詳細は各営業担当にお問い合わせください。



〈盛り付け例〉

1 静岡県産 うなぎ蒲焼

カット(タレ・山椒付)

商品コード:124319

内容量: 80g

形態:袋入り 入数:40

賞味期限: 冷凍1年

JANコード: 4571321305106

税込価格 2,549 円

(税抜価格 2,360円)

カットしてありますのでうな重やうな丼に最適です。

2 静岡県産 うなぎ蒲焼

長焼き (タレ・山椒付)

商品コード:124548

内容量: 約110g(5Pサイズ) ※

形態:袋入り 入数:30

賞味期限: 冷凍1年

JANコード: 4571321305113

税込価格 2,981 円

(税抜価格 2,760円)

長焼きですので、お好みのサイズにカットして、
う巻き、ひつまぶしなどにもおすすめです。

※5Pサイズとは、
うなぎ専門店や料亭等で使われ、
丸ごと1匹のもっともおいしいと
されるサイズです。

国内産の中でも
大変良質なうなぎです。
数量に限りがございますので
お早めに。



〈盛り付け例〉

原材料:うなぎ(静岡県産)、さい仕込みしょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、みりん、でん粉、清酒 添付タレ:さい仕込みしょうゆ
(小麦・大豆を含む、国内製造)、砂糖、みりん、清酒 添付山椒:山椒粉末

静岡県の温暖な気候と南アルプスの良質で豊富な地下水に恵まれた環境で育てられた日本鰻(アンギラジャポニカ種)を、オリジナルのタレでふっくらとやわらかく丁寧に焼き上げました。(タレ付焼き前に、軽い蒸し工程を行っています) 程よく脂がのった鰻の風味を存分にお楽しみ頂けます。

添付のタレは着色料を使用せずに作ったこだわりの逸品です。国内産の山椒(小袋)が付いておりますので、お好みに合わせてご使用ください。

※うなぎには小骨が残っている場合がありますので、気をつけてお召し上がり下さい。

※添付のタレはそのままでもご使用になれます。温める際に高温になると破裂する恐れがあります。火を止めた湯の中で温めて下さい。

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

配送日	火コース 7/8	金コース 7/11	提出日	火コース 6/24 金コース 6/27
-----	----------	-----------	-----	------------------------

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。職人気質から生まれるこだわりの製品を、是非ご賞味ください。



2223 宮そば 国産有機なまそば
110g × 2
日本の食文化に根付き、日本人の嗜好にあう千葉県在来種そば粉と[農林61号国産有機小麦粉100%]及び北海道産有機強力粉使用した豊かな風味とのだ越しの絶品そばです。原料は小麦の状態仕入(7月中旬)自家製粉機で調節せずに製粉するために小麦粉の全層を使用する為に白くありませんがそば粉のと相性は良く風味・のだ越しは格別です。
有機認証取得した製造工場にて製造し出荷いたします。



2226 宮うどん 国産有機うどん乾麺 中太タイプ 200g
豊かな風味とのだ越しの絶品うどんです。小麦の状態仕入(7月中旬)自家製粉機で調節せずに製粉するために小麦粉の全層を使用する為に白くありませんが風味は格別です。14番角麺は中太麺で、一般的なうどんの太さの麺です。

No.	商品名	数	量目	価格(税込)
2201	もちぷり餃子の皮 人気NO.1		10cm径20枚	268
2202	全粒粉餃子の皮		10cm径20枚	286
2203	地粉餃子の皮		10cm径20枚	249
2204	地粉しゅうまいの皮		6.5cm角30枚	195
2205	地粉春巻きの皮		18cm角10枚	369
2206	地粉ワンタンの皮		8cm角20枚	249
2207	足柄古式生そば		130g × 2	396
2208	生うどん(太麺)		130g × 2	279
2209	生うどん(細麺)		130g × 2	279
2210	モンゴルかんすいラーメン		120g × 2	279
2211	せいろ麺(蒸し中華麺) 人気商品		150g × 2	316
2212	せいろ蒸し焼きそば(スープ付)		150g × 2	511
2213	ちゃんぽん麺(スープ付)		120g × 2	501
2214	日本の中華麺 醤油		120g × 2	467
2215	日本の中華麺 味噌		120g × 2	482
2216	日本の中華麺 しお		120g × 2	482
2217	日本の中華麺 冷し中華(醤油味)		120g × 2	482
2221	日本の中華麺 冷し中華(ごまだれ味)		120g × 2	498
2218	日本の中華麺 担担麺		120g × 2	507
2219	日本の中華麺 ざるらーめん		120g × 2	480
2222	茹でてまぜるだけの簡単油そば		120g × 2	517
2220	鍋のメに入れるだけラーメン	休止	110g × 2	284
2223	宮そば 国産有機なまそば		2食(110g × 2)	771
2224	宮うどん 国産有機なまうどん		2食(110g × 2)	551
2225	宮そば 国産有機そば乾麺 細めん		200g	771
2226	宮うどん 国産有機うどん乾麺 中太タイプ		200g	551

No.27 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 7/8

金コース 7/11

提出日

火コース 6/24 金コース 6/27

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
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
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天然えびあらすり身
120g
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)
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
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		1,204
1782	PNG 天然むきえび 一番人気!	120g		999
1784	PNG 天然えびフライ(Lサイズ*)	120g		1,067
1786	PNG 天然えびコロフライ	100g		1,119
1783	PNG 天然えびあらすり	120g	休止	966

「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
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
優の香りと口どけ、そして
旨み特徴です。



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		1,164
5832	血垣漁協産焼のり	全型10枚		1,401
5833	おにぎり用焼のり	2つ切り10枚×3袋		1,353
5834	焼きざみ海苔	20g入		543
5835	味付おかず海苔	8つ切り20枚×6袋		1,259
5836	カット焼海苔青のり混り	8つ切り80枚		1,102
5837	味のりふりかけ	50g		566
5838	梅かつおふりかけ	50g		661
5839	鮭ふりかけ	40g		802
5849	えびふりかけ	50g	終了	536