

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	7/8		7/15

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	7/11		7/18



①何と土を考えた会 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。

「決算セ〜ル3週目」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「決算セール」が開催中です。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さんのご協力をよろしくお願い致します。

安全な食を求めて190余年「松合食品」

松合食品は自然と健康、安全な食を求めて190余年。原料にも厳しいこだわりをもち、九州の契約農家が有機無農薬農法で栽培した、大豆、麦、米を使用して、製法にもこだわり無添加で、味噌、醤油、酢を作ってくれています。考える会とのお付き合いも長く、とても信頼のできる地元のメーカーさんです。醤油、味噌、酢は毎日の食事に使われるものだからこそ、こだわりの商品を選んでください。



3235 丸大豆醤油(大) 1.8ℓ 2078円(税込) 20円引	3236 丸大豆醤油(小) 0.9ℓ 1234円(税込) 15円引	3237 丸大豆醤油(淡口) 0.9ℓ 1234円(税込) 15円引	3204 玄米合わせみそ 500g 1006円(税込) 10円引	3239 飲むにぎり酢 300ml 999円(税込) 10円引
3205 麦みそ 2kg 2038円(税込) 20円引	3251 玄米酢 0.9ℓ 1605円(税込) 15円引	3264 「くろ」つゆ濃縮だし 400ml 631円(税込) 10円引	3289 まろやか旨酢ダレ 400ml 602円(税込) 10円引	2044 阿波屋だし 8g×30 1983円(税込) 20円引
3234 糀しょうゆ 150ml 694円(税込) 10円引	3229 ゆず香るかんたんなま酢 150ml 501円(税込) 5円引	3348 フリースドライみそ汁 5食 674円(税込) 10円引	3348 フリースドライみそ汁(ほうれん草キャベツ) 5食 674円(税込) 10円引	

考える会オリジナル「手延べそうめん、うどん」



久保さんの無農薬小麦粉でつくりました！職人さんが丸2日かけて熟成させながら丁寧に延ばした手延べそうめんです

3386 ★手延べそうめん 180g 471円(税込) 5円引	3387 ★お徳用手延べそうめん 180g×5 2330円(税込) 25円引	3388 ★そうめんふしめん 180g 471円(税込) 5円引
3391 ★手延べうどん 180g 471円(税込) 5円引	3393 ★お徳用手延べうどん 180g×5 2330円(税込) 25円引	3395 ★うどんふしめん 180g 471円(税込) 5円引

こだわりの手延べ製法により、機械麺には出せない「ツルっとした喉越し」と「コシのある食感」が楽しめます

「H-farm の新商品」



特別注文書(A4)でご注文ください

またまた、本田さん/H-farmから新商品が始まります！野菜スープや、黒ニンニク、大葉ジョノベゼなどなど、自前の無農薬野菜をつかったいろんな加工品が登場です！ぜひお試しください。

わが家の畑から収穫をした農薬や化学肥料を使わずに育った季節の元気な野菜や、こだわって作られた調味料や材料を使い作ります(本田)

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」
ご協力お願いします

50円引き！

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
--	--



☘ 今日も月に1度の仕分け当番です。今年はじめてスモモの品種はハニーローザをケースに入れさせて頂きました。とても豊作です。毎日雨ばかりでいつもはもっと美味しいのですが今いちです。さすがに天気には勝てません。美味しくなかったら申し訳ございません。
・・6/24 網田町・本田一幸・・

☘ 急な猛暑で稲の水やりを1日3回行っています。6月21日は田植えのイベントを行います。暑さが心配です。イベントには考える会の組合員さん、生産者、近所にあるワクワクこども園、娘が通っているきぼうのこども園の園児と保護者、合わせて90名の大イベントになっています。成功できるように頑張ります。
・・6/20 西原村・田上直樹・・

☘ 7月からB2コースは田上くん、山本くんが走ることにしますので、残り2回でいねいに走ります！！さて、野菜づくりの本では、難易度星1つ、ということは簡単なじゃがいもですが、3年目ぐらいからそうか病(ガサガサ肌)に悩まされ、一番不得意な野菜でした。いろいろ試したものの、やはりそうかが出て、ここ最近はやめようかなと思っていたのでした。しかし、去年緑肥(ソルゴー)を育て、すきこんで、今年作ってみたら、とてもきれいなじゃがいもができました。今までの悩みはなんだったのだという気持ちです。土づくりに勝る技術はないと今さらながら気づかされました。
・・6/20 合志市・高山健也・・



生産者だより(6/20 ラインメッセージより)

こんにちは、KIKI MARKET GARDEN山本です 🧑🧑 6月、みなさんどうお過ごしですか？
明日は夏至ですね 🌸 いちばん日が長くなる日、太陽のエネルギーがいちばん強くなる日 🌞
そんな夏至の日に田上さんの田んぼで、田植えのイベントですね 🌱
お天気もよさそうで、めいっぱいおひさまを浴びて、夏に向けてエネルギーを受け取ろうと思います 🌻 🌻
参加されるみなさんとお会いできるのを楽しみにしています 😊
畑では夏野菜が成長中です 🌱 🌱 🌱 🌱
夏野菜たちも根付いて大きくなってきているまわりはツユクサのじゅうたん！美しいくらいにツユクサが育っています 🌿 🌿
先週先々週にニンニクを出荷させていただきました 🧄 今季のニンニクは今まででいちばん良くできました 🌟
満ち満ちたエネルギーを受け取っていただけたらうれしいです 🌻 🌻
これからだいすきなじゃがいもやいんげんまめの収穫がはじまります 🌱
昨年の秋に続き、じゃがいもは10種類近く品種を色々植えてみえています 🍅 🌻
食べ比べが楽しみです 😊

野菜・果物だより

胡瓜の収穫量がふえてきました！

「材料」	胡瓜	1kg
	砂糖	140g
	塩	30g
	粉からし	40g

オススメ！「きゅうりのからし漬け」

砂糖、塩、粉からしを混ぜた中に、胡瓜を切らずに皮ごと漬けて冷蔵庫へ。
小さいものは3日目くらいから美味しいです。



「胡瓜の中華風」

「材料」	胡瓜、	醤油、	酢、	ごま油、	すり胡麻
------	-----	-----	----	------	------

- ① 胡瓜以外の材料をよく混ぜる。

② 3～4cmくらいの拍子木に切った胡瓜を入れてよく混ぜる。

③ 1時間ほど漬けておいてから食べる。
- ※ すり胡麻のかわりに炒り胡麻でもよい。

※ 胡瓜を乱切り、たたきにしてもよい。

※ おろしニンニク、ショウガ、粉唐辛子をいれてもよい。

「野菜たっぷりカレー」

「材料」	豚ミンチか鶏ミンチ	野菜いろいろ	生姜	カレールー	油	ガラムマサラ
------	-----------	--------	----	-------	---	--------

- ① 野菜はすべてみじん切りにする。生姜もみじん切りにする。ズッキーニやナスなど煮崩れするものは多少大きくてもよい。

② ふたがぴっちり閉まるフライパンか鍋に油を入れ、みじん切りの生姜とミンチを炒める。

③ ミンチを鍋の端に寄せ、人参など火の通りにくい野菜を入れる。

④ 野菜に少し塩をふり、その上にミンチをかぶせてぴっちりふたを閉めてごく弱火で蒸し焼きにする。焦げないように注意する。

⑤ 少し火を通してから、他の野菜を④の上にかぶせて同様に蒸し焼きにする。

⑥ すべての野菜に火が通りくたつとなったらフレーク状のカレールーを混ぜ、ガラムマサラなどで味を調える。

★野菜は、大根、ズッキーニ、ナス、トマト、青菜などだいたい何でもOK。

★焦げるようなら水を足してもよいが、水なしのほうがすべて野菜の水分なので美味しい。

★ふたのぴっちり閉まる鍋を使うのがポイント。
- 安全農産センター「野菜はともだち」より

第2回 配送委員会だより

2025年6月13日(金) 益城事務所

○配送コース担当者変更 (R7.7月から)

A1コース 高山(+林田)	A2コース 本田、石脇	A3・A4コース 福岡、立川	御船ミニコース 立川、福岡
B1コース 福岡	B2コース 田上、山本	B3、B4コース 村上	

に決まりました。また現在配送員を1名募集中であり新しい人の雇用があればこれを基本にどこか生産者の所に入って担当してもらうべく再考する。

○配送コースの範囲について

- ・今までは配送コースの明確な範囲、取り決めはなかった
- ・現在の業務終了時間などから考えて現状の範囲より広げるのは基本的にはやめておくとなりました
- ・業務終了時間を15時くらいを目途に考え、距離や場所の取り決めより業務時間を1つの目安、判断の材料とさせてもらい判断基準とさせてもらいたい
- ・近くに配送先があればグループを組んでもらうことを勧めたい

(その他)

○特注野菜の仕分け方を変更してみる

- ・続けてみる価値はあるのではないかとということで引き続き継続してやってみる
- ・入れたところはチェックをするなど(複数生産者がかぶってるものなど)わかりやすくしていく

○配送者に飲み物(ヘルスコガの水、約100円)を支給しては

- ・配送時に希望者は1人1本持っていけるように職員にヘルスコガの水など適当な商品を選んでもらい取置きしておいてもらう。
- ・配送委員のお金から購入(年間3万円相当)

○保冷剤が夏場など足りるか

- ・数は足りているが凍っていないのがある場合不足気味になる時がある
- ・保管場所を徹底する。青は階段下の冷凍庫、白は精肉所横の冷凍庫になおす
冷凍庫内の細かい配置、なおし方などわからない時は職員に確認する

○ミニコースくらいの規模のコースを作って試験的なところからでもやりたいという件

- ・負担的にも軽い件数のコースを作って配送に関わる人を増やしたり1コース当たりの負担軽減などにもつなげたい
- ・まだ今後、具体的に案を考え進めていきたいという段階

○配送日当の変更は今回はなしで見送りとなりました

- ・理事会で話し合いの結果、細かい金額等出して再検討とのこと

○ベテラン生産者の横乗り同乗について

- ・今後、配送パートを増やしたりして生産者配送の割合が減った場合、配送をしないベテラン生産者の横乗り回数を増やしてはという案が出ている
→生産者会で話し合う

●GF業者などの配送コストを出すにあたり配送の際、集金するところがあるがその作業も経費としてみるべきでないかという意見

●配送時の即売販売をなくしてもいいかという意見

- ・もろもろの費用対効果にあってないし配送者の負担にもなっている
- ・必ずもっていかないといけないものではないので取り合えずは個人判断にまかせます

●隔週の注文の場合などで注文書のもの配送はやめた方がいいのでは

- ・そういった人はネットやラインなどで注文書をみて注文してもらえばいいのではないか
- ・そのような取り決めをしてアナウンスしてほしい

●朝の配送者のアルコールチェック罰金が出た場合、そのお金は代走で配送する人に支払うことに変更

配送者だより



◇ こんにちは配送担当村上です。先週の夏を先取りしたかのような暑さ、晴天から一転して、雨が強く降る今週となりました。

梅雨らしいといえそうですが、こう少しゆっくりとした変わり方をしてほしいものです。

今年の夏は例年よりも暑いと3ヶ月予報もでています。充分にご注意ください。

協力野菜として出しているものが本格化してきました。今後もまだまだ控えておりますので、よろしくお願いします。

・・6/24 A1・B3・B4コース 村上 卓・・

フリーズドライみそ汁 大地の贈り物

阿蘇産大豆・九州産米・九州産大麦・九州産米を使用
無添加あわせ味噌に、国産具材たっぷり入れたみそ汁
をフリーズドライ製法で便利な即席食品にしました。
お湯を注ぐだけで、いつでもどこでも本格的なみそ汁を
お楽しみいただけます。あわせ味噌の香りが食欲をそ
そり、プリプリのしめじやシャキシャキの玉ねぎは、ま
るで作り立てを味わっているかのような食感です。



フリーズドライみそ汁ほうれん草とキャベツ

フリーズドライ製法によって旬の旨味と栄養
を閉じ込めた国産ほうれん草、シャキシャキ
の国産キャベツ、色鮮やかな国産人参など
の具材が合わさり、彩鮮やかに美味しく体
に染み渡る一杯です。



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

1013 ★元気豚とんかつ用 300g 929円 → 50円引

1010 ★元気豚ロース生姜焼き用 300g 929円 → 50円引

◆冷凍海産品

2101 開きアジ 2枚 470円 → 5円引

2102 塩サバ 2〜3枚 562円 → 10円引

2103 丸干し 350g前後 562円 → 10円引

2116 新巻鮭切り身 2切れ 841円 → 10円引

◆考える会オリジナル乾麺

3386 ★手延べそうめん 180g 471円 → 5円引

3387 ★徳用手延べそうめん 180g×5 2330円 → 25円引

3388 ★そうめんふしめん 180g 471円 → 5円引

3391 ★手延べ乾うどん 180g 471円 → 5円引

3393 ★徳用手延べ乾うどん 180g×5 2330円 → 25円引

3395 ★うどんふしめん 180g 471円 → 5円引

◆内田安喜商店

5円引き！

◆松合食品

2044 阿波屋だし 8g×30 1983円 → 20円引

3229 ゆず香るかんたんなま酢 150ml 501円 → 5円引

3239 飲むにぎり酢 300ml 999円 → 10円引

3251 玄米酢(小) 0.9ℓ 1605円 → 15円引

3234 糀しょうゆ 150ml 694円 → 10円引

3235 九州丸大豆醤油(大) 1.8ℓ 2078円 → 20円引

3236 九州丸大豆醤油(小) 0.9ℓ 1234円 → 15円引

3237 九州丸大豆醤油・淡口(小) 0.9ℓ 1234円 → 15円引

3264 「くろ」つゆ濃縮だし 400ml 631円 → 10円引

3289 まろやか旨酢タレ 400ml 602円 → 10円引

3205 無農薬麦みそ 2kg 2038円 → 20円引

3204 無農薬玄米合わせみそ 500g 1006円 → 10円引

3348 フリーズドライ味噌汁 5食 674円 → 10円引

3349 フリーズドライ味噌汁(ほうれん草とキャベツ)5食 674円 → 10円引

◆特注品「オーサワジャパン」より人気商品 5円〜15円引き！



◆特注品「創健社」よりの人気お菓子 5円引き！



今週の特注品

・・7/22・25日届け・・

☆畑ト台所(本田さん) 予約注文

・・7/29・8/1日届け・・
じゃがいもビシソワーズスープ、パンプキンポタージュスープ、大葉のジェノーベゼ等、本田さんこだわりの加工品です。

☆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(はればん)

月1回 翌週届け

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。
季節の酵母を使った美味しいぱんをお試しください。

野菜ピクルス旨い酢

野菜を旨酢タレに漬けるだけの、簡単レシピなのに、美味しさ新発見でした！



材料
パプリカ(赤、黄)それぞれ1個
キュウリ1本
玉ねぎ(大)半分
ミニトマト8個
大根40g
旨酢タレ100cc

作り方

- ①野菜は洗って1〜2cm程度の角切りにします。
 - ②野菜に旨酢タレを混ぜ合わせたものを保管容器に入れ、一昼夜程度冷蔵庫で保管します。(だんだん野菜の水分がでてきますので、時々混ぜて、野菜全体がタレに漬かるようにしてください)
- ※季節の野菜を何でも使えそうですね。
漬けこみして、1時間程度からでも召し上がれますが、一晩おいたほうが味がなじんで美味しいです。

松合食品料理レシピより

収穫感謝祭実行委員一緒にやいましょう!!

2025年7月1日
生活協同組合
熊本のちと土を考える会



昨年の収穫祭は雨の為急遽援農に切り替えたにも関わらず、大人と子供合わせて25名の方が集まってくださいました。

収穫感謝祭実行委員になっていただくにあたって

- 話し合いは、月1～2回行います。曜日や時間等は実行委員で決めていきます。
- 第1回目は7月23日(水)10:00～の予定です(事務所にて)
- 託児はありませんので、各自お子様の見守りをよろしくお願いします。
- 報酬はありません。ただし事務所に来ていただく交通費は支給します。

また、魅力的な組合員との出会い、そしてみんなで作りあげた後の満足感は保証します！！

締切： 7月18日(金)

きりとり

「収穫感謝祭実行委員」申込書

コース

グループ

提出日 年 月 日

お名前	連絡できる電話番号	条件・要望等

考える会 掲示板

☆組合員名 (倉田 和子)

「松合食品さんとの関わり! ご存知でしたか!」

1987年11月29日、いのちと土を考える会広報部発行の「いのちを
持った食品たち」に松合食品さんの出会いのきっかけが掲載
されています。3ページを紹介します。

松合食品とのきっかけは、この会が無農薬有機野菜の運動を
進めるなかで、10年程前に無添加加工食品の取組を苦志始めました。

その中でも重要なみそ、しょう油について教軒の業者を回りましたが、
松合食品のみが、取組む姿勢を見せて下さり、今に続いています。

以前は、部会がたくさんあり、広報部も活発でした。

取組委員会活動では、何度も不知火の工場見学と
学習を重ね、その度に松合さんにはお世話になりました。

お昼に美味しい海老入り味噌汁をいただいたこと懐かしく
思い出します。本当にありがとうございます。

東京、名古屋の娘に野菜、米を30年近く送っています
が、よく松合さんの麦味噌も送っています。子供の時から
口にするふる里の味が、お気に入りの様です。

松合さんの原材料にこだわった味噌、しょう油に感謝、感謝です!

台所ネーム (国分市たのび会)

安心、安全、おいしいお米を、安定した価格で

いただけることに、じから感謝します。

生産者のみなさま、ありがとうございます。

大事にいただきます。

(司)府(倉)田

熊日に松合さんの記事ありまけにので
お知らせします。

2025.5.27
熊日新聞

地元発 推し カンパニー

随時掲載

2025.5.27

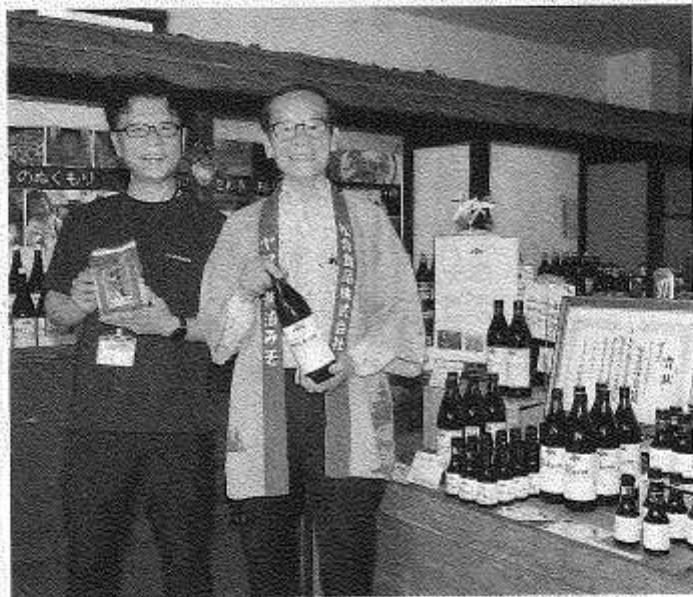
不知火海を望む宇城市不知火町松合で江戸時代から200年近く続く老舗しょうゆメーカー。「これだけ続いているのは、うちの考え方や商品を支持してくださる方がいるから」。7代目の松浦茂社長(75)は胸を張る。原材料にこだわった製品は、時代を超えて愛されてきた。

1827年に「阿波屋」の屋号で創業した。しょうゆと

時代超え愛されるしょうゆ

みそを中心に、酢、加工調味料など約170種類を展開する。看板商品は、濃口の「天然醸造 丸大豆しょうゆ」。

このうち赤ラベル(900円)は、1450円は、30年以上の付き合いがある阿蘇市や菊池市の契約農家が農業や化



原材料にこだわった商品作りを続ける松合食品の松浦茂社長(右)と大橋旭常務=1日、宇城市

学肥料を使わずに栽培した丸大豆と小麦を用いる。

県内各地に自社農場を持ち、原料となるコメやニンニクなどを無農薬栽培している。

松浦社長は「口に入れるものだから、安全な農作物を使いたい。できる限り県産、国産にこだわっている」と説明する。

製法は伝統的だ。しょうゆは蒸した大豆と煎った小麦でこうじをつくり、塩水を加えて熟成させたものを搾る。

工場長の大橋旭常務(48)は「昔ながらの鮮やかな赤色や味のバランス、食欲をそそる独特の香りを届けたい」と語り、こうじやもろみの管理に気を配る。

時代のニーズやライフスタイルに合わせた製品作りも続いている。すっきり甘めに仕上げた「天然醸造醤油」さくら」は、2015年に全国醤油品評会「こいくち部門」で最高位の農林水産大臣賞を

受賞。熊本県の品評会でも多くの製品が県知事賞に選ばれている。

近年、海外での販路拡大に力を入れている。2年ほど前にパリに駐在員を配置し、ドイツやスペインにも出向いて売り込んでいる。松浦社長は「和食ブームで、しょうゆが世界に知られている。安心安全にこだわった、うちの製品を知ってほしい」と意気込む。

(廣瀬紗知)

◇メモ 明治初期、松浦社長の曾祖父に当たる4代目の源七さんは、しょうゆを担いで量り売りをしていた。2025年3月期の売上高は8億円。宇城市の本社のほか熊本市や天草市、水俣市に営業所を置く。従業員は49人。松合直売所で扱う「丸大豆醤油ソフトクリーム」も人気。

令和 7 年7月1日
熊本いのちと土を考える会 理事会

宝の地下水を枯渇と汚染から守るために、
熊本県地下水保全条例の改正を

『宝の地下水を枯渇と汚染から守るために、熊本県地下水保全条例の改正を』という目的で集めた署名へのご協力、ありがとうございました。

5月28日時点で、117名(363名)分を、「地下水と農業を守る会」の近藤敬一郎様宛で送付しましたが、この署名活動は、3万名を最終目標数に、この後も8月20日まで続けて集めたいと思います。

木村敬熊本県知事に以下のことを要請します。

- ① 熊本県地下水保全条例を改正して、地下水を枯渇と汚染から守るための厳格な対策を管理計画で具体化してください。そのために、県民の声を聞き、条例改正に反映してください。
- ② TSMC 進出に伴う住民と地域の被害について、TSMC などの企業と行政の責任による抜本的で有効な支援対策を具体化してください。

提出を忘れておられる方や、更に集めることが出来る方は、ご協力を宜しくお願い致します！！

オンライン署名はこちらから



**熊本県地下水保全条例改正
を求める署名にご協力を**

宝の地下水を枯渇と汚染から守るために、熊本県地下水保全条例の改正を

熊本県地下水保全条例は、地下水を守るために大きな役割を果たしてきましたが、TSMC（台湾の半導体大企業）進出に伴う白川中流域（菊陽町・大津町・高遊原台地）の大規模開発に対応した改定が求められています。

地下水を蓄える大事な地域が、工場や駐車場、宅地、道路などで大規模に覆（おお）われようとしています。熊本県が過去に行った熊本地域の将来予測では地下水の取水量は変わらなくても、減反や宅地や工業用地開発などで涵養面積が減れば、地下水の涵養量が大きく減ることが明らかになっています。

地下水の枯渇を防ぐためには、白川中流域での無制限な開発を規制すべきです。大量取水工場には100%再生利用を求めるべきです。

TSMC など半導体工場で使用する有機フッ素化合物（PFAS）は、発がん性、免疫力の低下など健康への影響が指摘され、使用禁止・規制が世界の流れになっています。欧州化学品庁（ECHA）は、約1万種のPFAS全体を規制対象とするとしています。PFASで地下水が汚染されたら大変です。予防原則に基づいて、水質汚濁防止法（2条2項）に基づく有害物質として、PFASの工場外への排出を規制すべきです。世界最大の公害・水俣病を発生・拡大させた熊本県で、再びその過ちを繰り返してはなりません。

TSMCの進出などで、周辺の住民・地域は、交通渋滞・農地はがし・地価高騰・賃金格差により人材確保ができないなど、様々な被害にあっています。1兆2千億円もの税金が投入されるTSMCに対して、応分の責任を求めるべきです。

木村敬熊本県知事に、以下のことを要請します。

- ① 熊本県地下水保全条例を改正して、地下水を枯渇と汚染から守るための厳格な対策を管理計画で具体化してください。そのために、県民の声を聞き、条例改正に反映してください。
- ② TSMC進出に伴う住民と地域の被害について、TSMCなどの企業と行政の責任による抜本的で有効な支援策を具体化してください。

氏 名	住 所

熊本いのちと土を考える会・熊本の環境を考える会・熊本県民主医療機関連合会・くまもとのタネと食を守る会
地下水を守る熊本の会・地下水と農業と環境を守る住民の会・みんなの水と緑を守る会（50音順）

[連絡先] 出田 090-9473-6169 koichi.ideta@gmail.com 近藤 090-7387-1073 shikanokuma0401@gmail.com
[送付先] 〒869-1101 熊本県菊池郡菊陽町津久礼 2992-9 近藤敬一郎

第1次署名は1万名を越え、その効果もあって、熊本県が拒み続けてきた地下水の「将来予測」を実施すると表明しました。企業・行政の時差出勤、交差点改良などが進められるようになりました。新たに始める第2次署名は、県の法律に値する県条例を改正し、地下水を枯渇と汚染から守る対策の強化を木村敬知事に要請する署名です。

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(畑ト台所 H-farm) オリジナル加工品				熊本県産 魚野 新メニュー 旬のお魚の切り身（冷凍） 骨なし・鱗なし・-60℃瞬間冷凍 大好評販売中 欠品の可能性大				松下かまぼこ(天草)の練り製品				塩・砂糖			
○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		2408	ギンガメあじ切り身 3〜4枚 755円 限定 鹿児島県産 塩焼き・照焼・味噌汁		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							1432	ヤサイチギリ天 150g 378円		3218	小さな海・天日塩 中粒240g 518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240g 518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	230g	634円冷蔵				1434	ごぼう丸天 50g×3 382円		3214	豊稜塩500g 187円 オーストラリア天日			
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				1435	野菜丸天 50g×3 382円		3215	豊稜塩5k g 1212円オーストラリア天日塩			
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500g 918円				
36	★地鶏の卵 6個	582円		3092	★ゆうきスターの米ぬか	500g	165円		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	終了	海産品 冷凍				3216	詰替用・粗挽き塩胡椒150g 598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 80g	360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	終了	2101	開きアジ 2枚 470円 丸正水産 50円引		3222	純黒糖粉(喜界島産) 250g 584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 500g	550円 福岡・久保さん		1421	バック納豆 海想う 40g×2	360円					2102	塩サバ 2〜3枚 562円 丸正水産 10円引		3223	てんさい糖(北海道産) 650g 519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					2103	丸干し 350g前後 562円 丸正水産 10円引		3226	きび粗糖 500g 328円 (種子島産)				
※▲の野菜は欠品の可能性があります				2713	★高山さんのもち麦 150g	347円 久しぶりの登場！プチプチ食感♪		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 10円引		黒こしょう 第三世界ショップ			
111	★じゃがいも 1kg	348円		★ゆうきスターの米麴(高丸さん・高山さん)				1414	ひのくに地豆腐 木綿140g×2	172円 5円引		1715	神山鶏 もも 270g	766円	冷凍品 静岡県産うなぎ登場!!				3227	黒胡椒(粒)カレーの壺ペ`ッパ`-20g	432円		
113	★じゃがいもB品 2kg	348円 ◎		3168	★ゆうきスター米の米麴(冷凍)	200g 401円		1415	ひのくに地豆腐 絹 140g×2	172円 5円引		1716	神山鶏 むね 210g	430円		2120	うなぎの蒲焼長焼き110g	2981円		3228	黒胡椒(粗挽き)カレーの壺ペ`ッパ`-20g	389円 終了	
121	★玉ねぎ 1kg	348円		3165	★ゆうきスター米の米麴(冷凍)	500g 913円		1418	木綿豆腐 400g	184円 5円引		1717	神山鶏 ささみ 620円		2121	うなぎの蒲焼カット80g	2549円		松合食品のしょうゆ 他				
123	★玉ねぎB品 2kg	348円 ◎		バター、マーガリン				1419	絹豆腐 350g	184円 5円引		1718	神山鶏 平肝(レバー)	250g	508円	2129	冷凍さぬきうどん 200g×3	465円					
130	★人参 400g	207円		2001	北海道バター(加塩)	150g 472円		1410	豆乳 500ml	341円 5円引		1719	神山鶏 砂肝 250g	508円	海産物				3234	純しょうゆ 150ml 694円 10円引			
134	★人参B品 800g	207円		3333	よつ葉のスキムミルク	150g 378円		1409	きざみ揚げ 1袋	131円 5円引		1720	神山鶏 手羽先 250g	567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 20円引			
152	★からいも B品 2kg	415円 ▲		★元気豚の加工品 冷凍				1411	寿しアゲ 20g×5枚	220円 5円引		1722	神山鶏 手羽中 250g	576円	2044	阿波屋だし 8g×30 1983円 松合食品 20円引		3236	九州丸大豆醤油(小)0.9L 1234円 松合 15円引				
156	★紫からいも 1kg	415円 ▲		1311	★元気豚しゅーまい	30g×6 705円		1412	生アゲ 50g×1枚	120円 5円引		1723	神山鶏 ミンチ 200g	576円	2018	おだし用かつお節粉末100g	664円		3237	九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1234円 松合 15円引			
159	★紫からいもB品 2kg	415円 ▲		1313	★元気豚肉まん 75g×2	436円		1413	きぬ厚アゲ 220g	172円 5円引		1724	神山鶏からあげセット(モモ、ムネ)	300g	774円	2019	おだし用混合節粉末100g	616円		3264	「くろ」つゆ 濃縮だし400ml 631円 松合 10円引		
170	★にんにく 100g	174円		1314	★元気豚ハンバーグ	120g×2 733円		1417	手にぎりがんも 1枚	151円 5円引		1725	神山鶏 骨付きモモ 2本(600g)	1320円	2008	塩ワカメ200g 262円 冷蔵 有明海産		3289	まるやか旨酢タレ400ml 602円 松合 10円引				
262	★ビワの生葉 10枚	212円		★島川さんの「阿蘇」元気豚 冷凍				ブラウンスイス牛肉				1727	神山鶏 骨付ききももぶつ切り 300g	809円	2045	天然利尻こんぶ 40g	617円	3260	味の母(大)1.8L 2203円 味のー醸造				
				1001	★元気豚ミックススライス	250g×2 1266円		1293	(BS)牛赤身スライスセット 200g×2	1542円		1728	神山鶏 ガラ(1羽)	253円	2022	花かつお削り 100g	451円 山川産	3261	味の母(小) 720ml 1019円 味のー醸造				
				1018	★元気豚ミックススライス徳用	250g×4 2459円		1294	(BS)牛赤身スライス 200g	782円		NonGMO飼料を与えています 木次乳業(島根)の乳製品				2023	かつおパック(3g×4)×2	413円 枕崎産	3262	春夏秋冬すししろだしの素1L	1278円		
				1002	★元気豚バラスライス	250g×2 1153円 限定		1296	(BS)牛バラ切り落とし 200g	782円 限定	休	1451	パスチャライズ牛乳 1L	468円	2024	とろろ昆布 40g 341円 北海道産		3263	春夏秋冬だしの素 1L 1278円				
				1005	★元気豚モモしゃぶ用	250g 681円		1288	(BS)牛ミンチ 200g	722円		1452	フランスイス牛乳 500ml	259円	2025	かんてん雪椿(フレーク7g)	203円	原料にこだわった 味 噌					
				1006	★元気豚肩ロースしゃぶ用	250g 722円		1289	(BS)牛ミンチセット 200g×2	1422円		1453	ミルクコーヒー 1L	369円	2027	干しサクラエビ 5g 596円 創健社		3205	無農薬麦みそ2kg 2038円 松合 20円引				
ナチュラルベーカーリー ルナ				1014	★元気豚ミンチ 200g	444円		1299	(BS)合挽きミンチ 200g	570円		1454	ミルクコーヒー 500ml	212円	2029	あおさ 25g 471円 天草本川海産		3208	無農薬玄米合わせみそ 500g 1006円松合 10円引				
1586	天然酵母食パン 1斤	462円		1015	★元気豚ミンチセット	200g×2 867円		1298	(BS)合挽きミンチセット 200g×2	1121円		1455	プレーンヨーグルト	400ml 368円	2031	国産芽ひじき20g 242円 天草本川海産		3207	★古庄さんの麦みそ(無農薬裸麦)750g	937円			
1587	プチレーズンパン 3個	279円		1028	★元気豚ミンチセット徳用 200g×5	2127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				1456	奥出雲ヨーグルト	90g×2 305円	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)750g	937円			
1590	メロンパン 1個	274円		1007	★元気豚モモブロック	500g 1202円		1080	★ロースハムスライス 100g	588円		1459	美楽ヨーグルト 90g	163円	お酢 他				油(庄屋一番搾り)				
1596	黒糖クルミパン 1個	278円		1008	★元気豚バラブロック	500g 1153円 限定		1081	★ロースハムスライスセット 100g×2	1177円		1465	赤玉チーズ 180g	1212円	3229	ゆず香るかんたんなま酢 150ml 501円 5円引		3239	飲むにがり酢(甘夏果汁入り) 300ml 999円 10円引				
伯爵(ほうき)のきのこ 鳥取県 人気!!				1009	★元気豚肩ロースブロック	500g 1377円 限定		1084	★ショルダーベーコンスライス 100g	588円 限定		1466	カマンベールチーズ	120g 1157円	3251	玄米酢(小)0.9L 1605円 松合食品 15円引		3242	なたねしらしめ油(大) 1650g 2093円				
3195	有機生シイタケ 100g	220円		1010	★元気豚ロース生姜焼き用	300g 929円 50円引		1085	★粗挽きフランクフルト 180g	1059円		1467	プロボローネチーズ	380g 2313円	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				
3197	有機生ヒラタケ 100g	242円		1026	★元気豚ロース薄切り 250g	722円		1086	★ちっちゃなウィンナー 200g	1177円		1468	プロボローネピッコロ	100g 661円	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				
3199	有機生タモギタケ 100g	270円		1012	★元気豚ヒレ 300g	1291円		1087	★粗挽きウィンナー 110g	647円		1469	モッツアレラチーズ	100g 606円	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				
北村きのこ園(鳥取)				1021	★元気豚こま切れ肉 200g	451円		1088	★粗挽きウィンナーセット 110g×2	1266円		1471	燻製ナチュラルスナッカー	70g 551円	3256	りんご酢 500ml 888円 日食	終了	3246	胡麻油(小) 273g 1102円 坂本製油				
3190	エリンギ 100g	138円		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。			1472	プレーン/ナチュラルスナッカー	70g 551円	3258	ゆずボン酢 300ml 666円 丸島醤油		3247	紅花油 660g 1873円 坂本製油				
3191	えのき 100g	116円		1017	★元気豚バラ焼き肉用 250g	615円 数量限定		1090	★切り落としロースハムスライス 100g	458円 限定	終了	1474	ミルクのプリン 80g×2	297円	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				
				1019	★骨付きバラ肉(カット)	500g 930円 おすすめ!!								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	休				

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

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

配送日

火コース 7/15

金コース 7/18

提出日
火コース 7/8
金コース 7/11

決算セール

○阿蘇元気豚



1013	★元気豚とんかつ 300g 929円	50円引	
1010	★元気豚ミンチセット200g×2 867円	50円引	

○内田安喜商店



1414	ひのくに地豆腐 木綿140g×2 172円	5円引	
1415	ひのくに地豆腐 絹 140g×2 172円	5円引	
1418	木綿豆腐 400g 184円	5円引	
1419	絹豆腐 350g 184円	5円引	
1410	豆乳 500ml 341円	5円引	
1408	大揚げ 1枚 161円	5円引	
1409	きざみ揚げ 1袋 131円	5円引	
1411	寿しアゲ 20g×5枚 220円	5円引	
1412	生アゲ 50g×1枚 120円	5円引	
1413	きぬ厚アゲ 220g 172円	5円引	
1417	手にぎりがんも 1枚 151円	5円引	

○冷凍海産物



2101	開きアジ 2枚 470円 丸正水産	50円引	
2102	塩サバ 2〜3枚 562円 丸正水産	10円引	
2103	丸干し 350g前後 562円 丸正水産	10円引	
2116	新巻鮭切り身 2切れ 841円	10円引	

○松合食品



2044	阿波屋だし 8g×30 1983円 松合食品	20円引	
3229	ゆず香るかんたんなま酢 150ml 501円	5円引	
3239	飲むにがり酢(甘夏果汁入り) 300ml 999円	10円引	
3251	玄米酢(小)0.9L 1605円 松合食品	15円引	
3234	糀しょうゆ 150ml 694円	10円引	
3235	九州丸大豆醤油(大)1.8L 2078円 松合	20円引	
3236	九州丸大豆醤油(小)0.9L 1234円 松合	15円引	
3237	九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1234円 松合	15円引	
3264	「くろ」つゆ 濃縮だし400ml 631円 松合	10円引	
3289	まるやか旨酢タレ400ml 602円 松合	10円引	
3205	無農薬麦みそ2kg 2038円 松合	20円引	
3208	無農薬玄米合わせみそ 500g 1006円 松合	10円引	
3348	フリーストライ味噌汁5食674円	10円引	
3349	フリーストライ味噌汁(ほうれん草キャベツ)5食674円	10円引	

○考える会オリジナル手延べ乾麺



3386	★手延べそうめん 180g 471円	5円引	
3387	★お徳用手延べそうめん 180g×5 2330円	25円引	
3388	★そうめんふしめん 180g 471円	5円引	
3391	★手延べうどん180g 471円	5円引	
3393	★徳用手延べうどん180g×5袋 2330円	25円引	
3395	★うどんふしめん 180g 471円	5円引	

※二重注文にはご注意ください

丸大豆しょうゆ仕立て

こだわりの

塩分控えめ8%

つゆ

長崎産
焼きあごだし
ほか国産厳選だし



濃縮2倍
こだわりのつゆ 400ml



九州産原料の
天然醸造丸大豆しょうゆ
と長崎産焼きあごだし他
国産厳選だしを使用



熊本県の伝統酒「赤酒」
を使って、まろやかな甘味と
コクのある味わい



めんつゆはもちろん
卵かけご飯、煮物、炒め物な
ど毎日の料理に



ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

これ一本でお料理がラクになる！ こだわりのつゆ おすすめレシピ集



ごまみそそうめん（4人前）
つゆ100ml、水100ml、みそ大さじ2、
砂糖小さじ1、白すりごま大さじ4
ごまたっぷり、みその風味が美味しいめんつ
ゆです。きゅうりやみょうがなども一層美味
しくなる夏にぴったりの爽やかな一品です。



いつもの卵焼き
卵2個につゆ大さじ半分程度



肉じゃが
4人前につゆ100ml、水150ml



親子丼
2人前につゆ大さじ3.5、みり
ん大さじ1、水はつゆと同量



きんぴらごぼう
ごぼう1本分につゆ大さじ3程度



なすの煮びたし
なす3本につゆ大さじ3



肉うどん
スープはつゆ：水=1：3
肉の味付けには、つゆとみりん



かぼちゃの煮物
かぼちゃ1/4に
つゆ大さじ2、みりん大さじ2



和風パスタ
2人前に大さじ2程度



ほうれん草とベーコン炒め
ほうれん草1束に
つゆ大さじ2程度



卵かけご飯
お好みの量



まぐろ漬け山かけ丼
まぐろ2人前につゆ大さじ3
しょうゆ大さじ2



揚げだし豆腐
豆腐1丁につゆ大さじ2
水大さじ1

だしが効いて美味しい料理が簡単に。甘めがお好みならみりんを、
辛めがお好みならしょうゆを少々追加して、ご家庭の味に。



ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

詳しいレシピはこちら→



richesse de la nature

畑ト台所 H-farm より月に一度のご予約注文を始めます

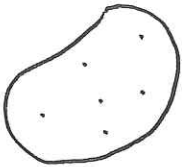
月に一度 ご注文をお伺いをして おひとつおひとつ
召し上がって下さる方のお顔を思い浮かべながらお作りをしてお届けします

忙しい時 疲れたとき やる気が出ない時など
シンプルだけど丁寧に作られたものがあるとそれだけでほんと安心して大丈夫
私も日々の生活の中でとっても助かっています
お届けする品々が皆さんの安心や大丈夫にお役立てできますように

シンプルな材料で丁寧に作る

わが家の畑から収穫をした農薬や化学肥料を使わずに育った季節の元気なお野菜や
こだわって作られた調味料や材料を使い作ります

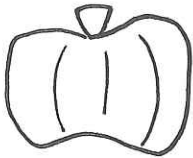
冷凍 【じゃがいもビシソワーズスープ】 2人前 (160g×2袋) / 1662円



わが家の定番の大好きなスープです
バターや生クリームは使わずにお野菜の味がしっかり味わえるレシピで
じっくり炒めた玉葱にじゃがいもとミルクで美味しく仕上げました
冷たくても温めても美味しく召し上がれます

(無農薬じゃが芋 無農薬玉葱 木次ブラウンスイス牛乳 菜種白絞め油 天日塩)

冷凍 【パンプキン ポタージュスープ】 2人前 (160g×2袋) / 1662円



南瓜の美味しさが詰まったスープです
ほんのりとした甘さが素材の味を楽しむことができます
冷たくても温めても美味しく召し上がれます

(無農薬南瓜 無農薬玉葱 木次ブラウンスイス牛乳 菜種白絞め油 天日塩)

冷凍 【大葉ジェノベーゼ】 2人前 (55g×2袋) / 1813円



万能にお使いいただけるように大蒜は使用せずに
大葉の美味しさがそのまま味わえるソースです
パスタやピザ、トーストの他にもサラダや温野菜、炒飯や冷奴、納豆にも
わが家はイカやタコ、白身のお刺身等にも合わせたりしています

(無農薬大葉 菜種白絞め油 丸大豆醤油 天日塩)

冷凍 【黒にんにく】 80g / 1509円



疲労回復 滋養強壮 老化防止 免疫力向上 血液さらさら 冷え性改善
沢山の効果が期待できる黒にんにくです
年々暑さが厳しい夏、夏バテの予防にも効果的です

(無農薬にんにく)

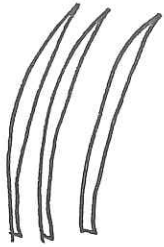
冷凍 【かつお昆布出汁ストック 牛深の混合節入り】 200g×2袋／ 1662円



お出汁には幸せホルモンを増やす効果がありリラックス効果や幸福感upにも
麺類、出汁巻玉子、味噌汁、雑炊等 忙しい時ほど常備があると嬉しいです
わが家ではこのお出汁ストックが欠かせない存在です
天然利尻昆布と鰹節しに牛深の鯖、鰯、鰺の混合節のお出汁を合わせ
冷凍しました 塩やお醤油などで味付けをしてくださいね

(天然利尻昆布 かつおのふし 混合けずりぶし鯖鰯鰺)

【レモングラスティー】 20g (20カップ分)／ 1509円



リラックス効果 消化促進 デトックス効果 免疫力サポート
血行促進 リフレッシュ効果 等
レモングラスに含まれるシトラールの香りにはストレスを和らげ
心を落ち着かせてくれる効果があります
日々の緊張をほぐし穏やかな気持ちへと導いてくれます
ノンカフェインですので温かいのをお休みまえに飲んだり
今の時期は冷たく冷やして飲むのがとってもお気に入りです

(無農薬レモングラス)

【青一味】 13g／ 907円



青唐辛子の一味 赤唐辛子に比べてすっきりとした辛さが特徴です
麺類やお味噌汁などに一振りして 辛いものが好きな方へお勧めです

(無農薬唐辛子)

いろんな商品を手にするなかでお気に入りの物が見つからず
「それならば、自分で作ってみよう」
と思ったのが加工品を作るきっかけのひとつになっています

畑からはじまりワクワクしながら品種を選び
芽が出て元気に育ってくれますようにと種をまき
温度管理に気を付けながら水やりをし
毎日かわった様子はないかと観察をして
やがて大きく育ちひとつひとつ丁寧に収穫をむかえ
何度も何度も試作を重ねながら商品を作っています
納得が出来るが物が来あがった時には喜びと楽しさと嬉しさがいっぱいです

コスパやタイパ等が求められる声が聞こえてくる今ですが
無農薬や化学肥料や除草剤を使わずに大量生産ではないからできることをし
大切に丁寧に 想いを込めた時間が人に伝わるもの作りが大好きです

ご注文をいただいてから製造をしお届けいたしますので

お届けまで少しお時間をいただきますが

どうぞ楽しみにお待ちください

好きな方へお届けができ喜んでいただけますように

No.29

グループ名	組員番号	組員名	注文数

配送日	火コース 7/29	金コース 8/1	提出日	火コース 7/8	金コース 7/11
-----	-----------	----------	-----	----------	-----------

※配送日にご注意下さい

畑ト台所 H-farm 予約注文受付書

商品番号	商 品 名	価 格	注文数
2523	冷凍 ジャがいもビシソワーズスープ 2人前 160 g × 2袋	1662円	
2524	冷凍 パンプキン ポタージュスープ 2人前 160 g × 2袋	1662円	
2525	冷凍 大葉ジェノベーゼ 2人前 55 g × 2袋	1813円	
2526	冷凍 黒にんにく 80 g	1509円	
2527	冷凍 かつお昆布出汁ストック 牛深の混合節入り 200 g × 2袋	1662円	
2528	レモングラスティー 20 g (20カップ分)	1509円	
2529	青一味 13 g	907円	

※詳細はA4サイズのチラシをご覧ください。

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。

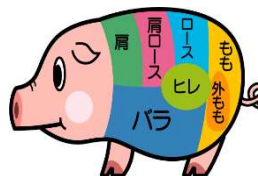
※一頭買いシステムについて

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

7/15

金コース

7/18

提出日

火コース

7/8

金コース

7/11

今週のセール品

注文数

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	

翌週届け

配送

火コース 7/15

金コース 7/18

提出日

火コース 7/8
金コース 7/11

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	225 g	501
1577	黒糖パン 小	15個限定	230 g	515
1579	ベーグル	30個限定	90 g	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見てください。

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。