

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	9/23		9/30

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	9/26		10/3



熊本のちと土を考えた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。

「金子製麺・皮特集！」

小麦がつむぐ、しあわせとおいしさ。
かねご製麺の小麦製品は、自然の恵みと手仕事の温もりで、
食卓にしあわせとおいしさをお届けします。

今週のイチオシ！「地粉春巻き皮」



独特の粘りと風味がある埼玉県産小麦と、豊かな香りと深いコクが特徴の農林61号をブレンドして製粉しています。独特な風味と食感の春巻きの皮に仕上げました。パリッとした食感とともに、地粉ならではの豊かな味わいをご堪能いただけます。

2205 地粉春巻きの皮
18cm10枚 369円(税込)5円引

材料■豚もも肉(薄切り)100g、椎茸2枚、たけのこ80g、長ねぎ1本、
合わせ調味料(スープ、しょうゆ、砂糖、ごま油、酒、塩、こしょう)、
片栗粉、小麦粉

- 1、豚肉と野菜は細切りにし、よく水を切っておきます。
- 2、なべを熱し油を入れて生姜を炒め、香りがでたら豚肉を加え色が変わったら、野菜を入れて強火で炒めます。
- 3、合わせ調味料を加えて水溶き片栗粉で仕上げ、バットに移して粗熱を取ります
- 4、包みやすい分量を春巻きの皮で包みます。
- 5、180℃位の油で色がつく程度に揚げて出来上がり。
からし醤油や酢醤油でお召し上がりください。
チーズ・ウインナー・ポテト・納豆・エビ等とお好みの野菜を包んで揚げればアイデア料理の出来上がりです。

2201 もちぷり餃子の皮 10cm20枚 268円(税込)5円引	2202 全粒粉餃子の皮 10cm20枚 286円(税込)5円引	2203 地粉餃子の皮 10cm20枚 249円(税込)5円引	2204 地粉しゅうまいの皮 6.5cm30枚 195円(税込)5円引	2206 地粉ワントンの皮 8cm20枚 249円(税込)5円引
--------------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	--	-------------------------------------

阿蘇元気豚 冷凍加工品シリーズ

「ウインナー、ロースハム、ベーコン」



山鹿市にある「ハム工房トントンさん」で元気豚を使って作っています。全ての商品がとても満足いく品質で仕上げられています。まだ利用された事がない方この機会にぜひお試しください。

「春巻きの皮でピザ」「餃子の皮でウインナーロール」
皮製品をつかったレシピを裏面で紹介しています！

「肉まん、しゅうまい、ハンバーグ」



製造是那珂川キッチン(福岡)さんをお願いしています。肉まん、しゅうまい、ハンバーグの3つは、沢山の方にご利用いただいているロングセラーの人気商品たちです。今週は特価でのお届けです、この機会にたくさんご利用ください。

化学調味料や合成添加物は一切使わずに
一つ一つ丁寧に手づくりされています

1080 ★ロースハムスライス 100g 588円(税込)10円引	1081 ★ロースハムスライスセット 100g×2 1177円(税込)15円引	1083 ★バラベーコンブロック 200g 1177円(税込)15円引	1085 ★粗挽フランクフルト 180g(3本) 1059円(税込)10円引
1086 ★ちっちゃなウインナー 200g(約14本) 1177円(税込)15円引	1087 ★粗挽ウインナー 110g(5本) 647円(税込)10円引	1088 ★粗挽ウインナーセット 110g(5本)×2 1266円(税込)15円引	1093 ★生ウインナー 5本 647円(税込)10円引
1311 元気豚しゅうまい 30g×6 705円(税込)10円引	1313 元気豚肉まん 75g×2 436円(税込)5円引	1314 元気豚ハンバーグ 120g×2 733円(税込)10円引	定例注文書(A3)でご注文ください



☺ 昨日、連れあいのすすめでオンラインの「土の学び」を受講しました。改めて知ったこと、新しく知ったこと、たくさんあって、10年の経験を振り返るいい機会となりました。温室効果を抑制する効果があるとされる農業ですが、例えば万能感のある田んぼが実は二酸化炭素の200倍も温室効果を高めるメタンを排出しているとか、いろんなことを知って、どういう農業を選ぶか大事なんだと思います。有機農業は英語ではorganic、オルガンや器管、組織のorganisationからきています。意図は「つながり」なんだと思います。つながりを意識してやること、こころがけたいと思います。

・・9/9 合志市・高山健也・・



☺ 9月に入り暑さはまだまだありますが秋に近ずき少しホッとします。畑では人参の芽がで出揃いだしー安心です。しかし昨年から畑を変えて作っていて前ほど発芽率が良くないくんな条件で合う合わないがあるのかなといった感じ。しかも養生マルチをしていたのですが今年はなぜか草も割りど生えてきます。これも一考を要するところです。

・・9/9 御船町・石脇祐介・・

☺ 米の穂が出てきました、午前中に行くと花が咲きます。田んぼに一日に朝夕行きますが楽しみです豊作だと良いのですが今後の天候したいですね？これから栗が出荷出来ますので楽しみに待っていて下さい。秋野菜の定植、種まきですキャベツ白菜レタスチンゲン菜大根ニンジンネギ等々ですポチポチがんばります。

・・9/9 山都町・佐藤昭人・・

生産者だより(9/5 ラインメッセージより)

高山農園です毎日新聞のニュースで、海面水温が異常に高くなる「海洋熱波」が、2023年はその強度、広がり、継続期間において観測史上最大だったとの分析結果の報告を見ました。環境の回復不能近づく？との見出しがついていました。やはり、去年に引き続き、今年の夏も猛暑で雨の降り方もおかしく、食べものづくりに厳しい環境は増していくばかりにしか思えなくなってきました。悲観的になる気持ちをなんとか、押しとどめるためにも、改めて皆さんと環境について考える機会をもてればいいなと思ってます。

さて畑の様子です。ちょっと涼しくなってきた、今ようやくオクラが花を咲かせるようになってきました。花を愛でつつ、ちくちくのトゲ対策に手袋をして収穫してます。ヘチマがこぼれ種から大きくなってくれました。食用としてはあまり人気ないようなので、今年はヘチマ水を集めることに挑戦してみました!! 楽しみにしていましたが、雨不足のせいか、一升瓶にちょろっとしか溜まってませんでした、がーん。あとはタワシに仕上げられればいいですが🥰
秋作に向けて準備もぼちぼち。草の中、少しだけ実をつける夏野菜をいつ片付けようか悩ましいこの頃です。

～行事予定～

・第41期通常総会

9月 27日(土) 13:30～青年会館大ホール

・ケース洗いに行こう!

10月 4日(土) 9:00～熊本いのちと土を考える会事務所

旬をいただく

かぼちゃ

カンボジア産の野菜との勘違いから命名されました。抗酸化力の高いビタミンC、Eのほか、βカロテンやαカロテンが豊富で、とても栄養価の高い野菜です。皮膚や粘膜を正常に保ち、免疫力を上げる働きが期待できます。皮やワタも栄養の宝庫です。油で調理すると栄養の吸収率が高まります。



食の豆知識

間抜けな与太郎の「かぼちゃ屋」!

古典落語の「かぼちゃ屋」。二十歳になってもぶらぶらしている与太郎を叔父が心配して、かぼちゃを売らせることに。でも与太郎は元値と掛値(売値)の意味を理解できず……。

元々、上方では「みかん屋」だったのが、江戸では「かぼちゃ屋」に。間抜けな与太郎と長屋の町人によるほのぼのとした笑い斬です。



野菜・果物だより

佐藤昭人さん(山都町)より「栗」が始まりました

山都町・佐藤昭人さんから「栗」の収穫が始まりました。早生種から始まり晩生種まで、約一ヵ月間の季節限定です。栗はイノシシ被害が発生しやすく、これからどうなるか気になるところですが、旬の味をお楽しみください。



栗の保存方法

- ① 栗は洗いボールに塩と水を入れて7～8時間つける。
 - ② ザルにあげて濡れているものは拭き、表面が乾いたらビニール袋に入れて冷蔵庫で保存。
- ※水に長くつけすぎないように注意してください。1か月くらいは保存できると思います。栗の中の虫が死んで、すぐに調理するより甘くて美味しい。ゆでる時に塩はいりません。

栗には「クリシギゾウムシ」という虫の卵が産みつけられていることがあり、そのままだと栗の中で卵が孵化し幼虫が栗を食べあさることになりますので、一般的には栗を収穫してから、薬剤を含んだ蒸気を浸透させ栗の中にいる虫や卵を殺してしまう薫蒸処理をされる所もあるそうです。

考える会の栗には、収穫前の農薬散布はもちろん、収穫後の薫蒸処理も行っておりません。お手元に届いた栗は冷蔵庫で保管して、なるべくお早めにお召し上がりください。

ピーマンがまだまだ元気に実をつけています

9月になりましたが、ピーマンがまだまだ元気です。沢山収穫できていますので、普通と少ケースには2袋お届けさせていただきます。

「材料2人分」
ピーマン・約5個
醤油・大さじ1強
みりん・大さじ1
酒・大さじ1
かつお削り・3g

「ピーマンとおかかの甘辛煮」

- ① ピーマンは縦2つに割り、1cm程度に切る。
- ② 油でピーマンを炒め、油が全体に回ったら、醤油、みりん、酒を入れる。
- ③ 最後にかつお削りを入れ、汁気がなくなりピーマンが軟らかくなるまで炒め煮する。



島川さんの元気豚ウィンナー

～ハム工房TONGTONG 味へのこだわり～

師匠の残したレシピを元にアレンジしています。

TONGTONG代表の佐々幸紀は北海道の手作りハム職人の元で修行をして参りました。師匠の作るハムやウィンナーはとても温かく優しい味で、町で評判のおいしい店でしたが、師匠は工場の火事で亡くなりました。焼け残った師匠の大切なレシピは、ただ一人の弟子であった私が奥様からいただき、それをベースにアレンジをしています。

素材の美味しいところを最大限に引き出す味付けで多くのお客様に喜ばれています。これからも、より美味しいハム・ウィンナーをお客様のもとへお届けするために、日々努力していきます。



製造元 ハム工房TONGTONG

◎TONGTONG (トントンの)ウィンナー

2023年の12月より、菊池市七城町にある「ハム工房TONGTONG」さんに委託製造をお願いしております。

TONGTONGのウィンナーの特徴は、なんといっても肉汁あふれる「ジューシー」感、以前のウィンナーではどうしてもほそぼそ感が強く、満足出来ない部分がありましたが、このウィンナーはそれを大きく改善してくれています。

その証拠に、以前と量目は同じでも、明らかにサイズが大きくなっており、食べ応えも十分です。

燻製具合もただ強く利かせるのではなく、島川さんの元気豚の旨みを引き出せる様に、バランスのいいマイルドな仕上がりで、技術の高さを感じさせてくれます。

現在売れ行きも非常に好調で、人気のウィンナーに加え、「ロースハム」は、製造量が増えておりますが、いつもより早く完売してしまう程、人気となっています。

是非、この機会にTONGTONGのウィンナー・ハムをお試し下さい。



食パン・豚加工品・チーズセール!

1586	天然酵母食パン	1斤	462円	→ 5円引
1311	★元気豚しゅーまい	30g×6	705円	→ 10円引
1313	★元気豚肉まん	75g×2	436円	→ 5円引
1314	★元気豚ハンバーグ	120g×2	733円	→ 20円引
1080	★ローズハムスライス	100g	588円	→ 10円引
1081	★ローズハムスライスセット	100g×2	1177円	→ 15円引
1083	★バラベーコンブロック	200g	1177円	→ 15円引
1085	★粗挽きフランクフルト	180g	1059円	→ 10円引
1086	★ちっちゃなウィンナー	200g	1177円	→ 15円引
1087	★粗挽きウィンナー	110g	647円	→ 10円引

1088	★粗挽きウィンナーセット	110g×2	1266円	→ 15円引
1093	★生ウィンナー	5本	647円	→ 10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

◆特注品「パプアニューギニア海産」 10円引きセール!

◆特注品「金子製麺」皮製品 5円引きセール!



春巻きの皮でピザ



材料
 春巻きの皮 2.3枚
 オリーブオイル 適量
 ピザソース 適量
 お好きなトッピング
 ウィンナー、玉ねぎ、ピーマン、
 ベーコン、アスパラ、ピザ用チー
 ズ等なんでも適量

作り方

- クッキングシートをしいた天板に春巻きの皮をのせ、ハケなどでオリーブオイルを塗る。
- もう1枚を少しずらして重ねる。春巻きの皮がまだあるなら、同じ様にオリーブオイルを塗り、ずらして重ねる。
- ピザソースを塗り、お好きな具材のトッピングを...いつものように。
- オーブン又はオーブントースターで約10分焼く。
250度のオーブンで焼きました。

簡単! 餃子の皮でウィンナーロール

子供のおやつにもお父さんのおつまみにもなります。

材料
 ウィンナー 食べたい分
 餃子の皮 ウィンナー分
 油 適量
 ケチャップ 適量
 粒マスタード(あれば) 適量



作り方

- 餃子の皮でウィンナーを巻きます。巻き終わりは水を塗ってくっつけます。
- フライパンに多めに油をひき、温まったら巻いたものを並べます。最初は強火で色が濃くなってきたら中火にしてください。
- こんがり色がつくよう転がしながら焼きましょう。全体に色がついたらお皿にあげて出来上がり!
※チーズを入れてもおいしいです。

今週の特注品

..10/7・10日届け..

☆ライブコットン「快適天然素材2025年⑨」

シルク&オーガニックコットン二重織レグウォーマー、PRISTINE商品、オーガニックインナー、天然繊維のおスヌメ寝具、おすすめ小物等々。

☆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。

☆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。

☆10月ミニケース予約

ミニケースは少人数家族向けで、品数7~8品、価格1550円前後になっています。予約注文で1ヶ月毎週利用が基本です。小ケース・普通ケースへの変更もできます。

商品についてのお知らせ

◆次週(41号)より値上げ

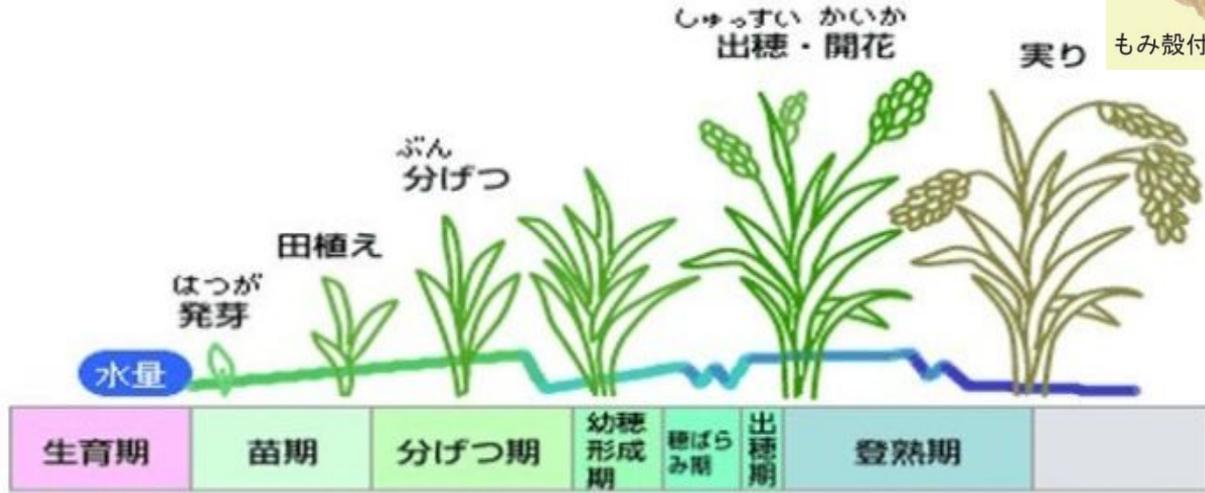
3271	焼き肉のタレ	350g	694円	→ 738円
3265	ウスターソース	360ml	430円	→ 451円
3267	トマトケチャップ(大)チューブ	500g	639円	→ 694円
3269	トマトケチャップ(小)瓶	400g	551円	→ 595円
3269	トマトピューレー	320g	406円	→ 501円
3344	中辛植物素材のカレーフレーク	135g	518円	→ 540円
3345	辛口植物素材のカレーフレーク	135g	518円	→ 540円
3343	甘口植物素材のカレーフレーク	135g	518円	→ 540円
3347	コーンシチューフレーク	180g	540円	→ 584円
3346	植物素材のデミグラスソース	120g	518円	→ 540円

有機栽培米づくりについて

ベテラン農家下田さんと、新米農家林田さんに聞く



お米(イネ科ジャポニカ種)ができるまで

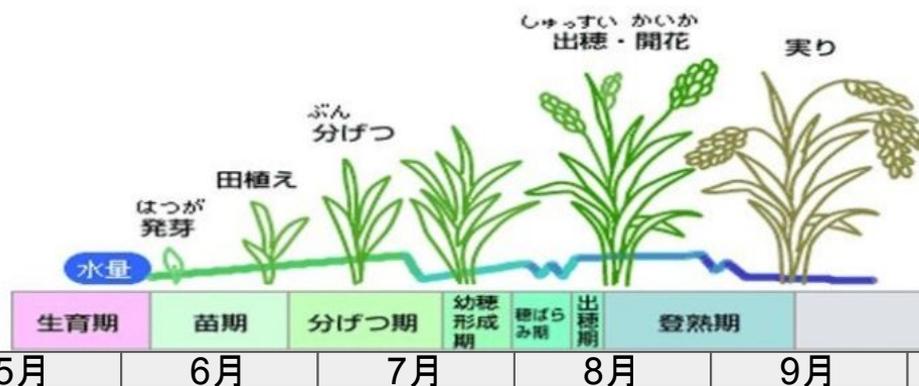


もみ殻付き玄米 → 玄米 → 白米

1粒から500粒に。



稲作の一年



阿蘇

■田起こし

■種まき

■田植え

★カモ入れ

■草取り

★カモ引き上げ

■稲刈り

■乾燥、籾摺り



南区

■田起こし

■種まき

■田植え

■草取り

■稲刈り

■乾燥、籾摺り



種子消毒剤

箱施薬

除草剤1

除草剤2

殺虫剤

慣行農法と比べるとわかるように、有機栽培は除草が大変。

米栽培経営の実態と米の価格高騰

■生産者夫婦の米栽培に関する年間労働時間は計225日。
利益86万円を225日でわると、1日あたり3822円。**日給3822円は最低賃金換算日給の半分以下となる。**

すでに減価償却されたトラクターや田植え機などの費用は含まれていない。トラクター、田植え機、稲刈り機、乾燥器まで購入すると2000万円くらいとなる。20年分の利益でも元をとれない。

■実際の生産者の1年間の収支

	直近5年平均(万円)	売上比率
売上	353	
土地負担金	16	5%
種苗費	4	1%
肥料費	35	10%
農具費	12	3%
合鴨費	22	6%
修繕費	24	7%
光熱費	14	4%
委託・手数料	88	25%
土地費用	12	3%
その他	40	11%
経費計	267	76%
利益	86	24%

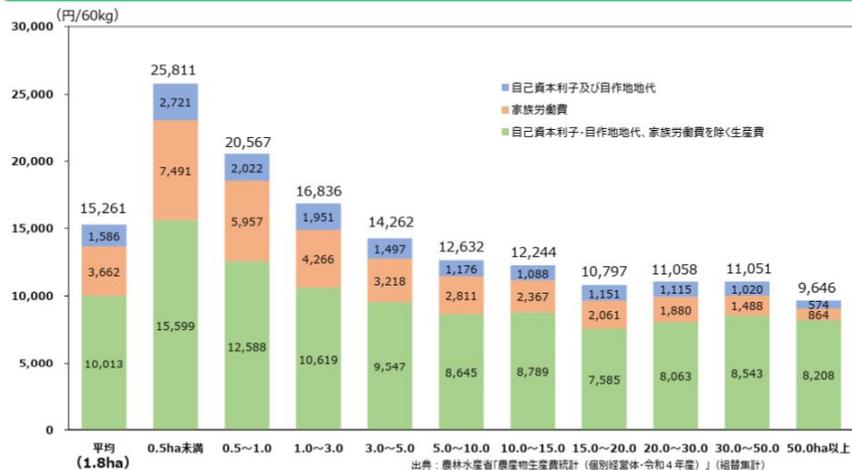
人件費除く

■下の表にあるように米60kgあたりの費用は100反未満の農家では、JAの買取価格より大きくなっていく。

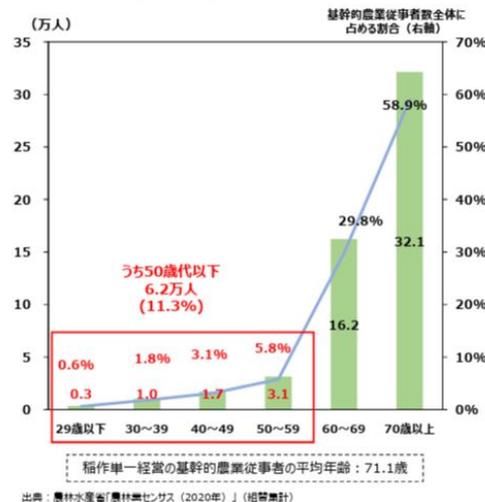
■米農家の90%近くが年金取得世代。この世代が引退した後が今後の問題。

米の作付規模別60kg当たり生産費（令和4年産）

○ 作付規模別の米の生産コストを見ると、水稻は作付規模により生産コストが減少していく典型的な作物であり、特に小規模層においてコスト低減の効果が大きいことが伺われる。



稲作が販売金額1位である個人経営体の基幹的農業従事者数



●我が家の養鶏の歴史

家内の父高丸光行（農家の次男）が松田喜一の門下生になって満州開拓に

終戦後母と命からがらになって帰国 清和村（今の和町）井無田に帰り貧しい農家を営んでいた。そこで4人の娘が生まれた。生活は大変厳しく一家心中直前までいったときに三重県の愛農会に出会い借金をして愛農会本部の研修会に1か月参加する。そこでキリスト教に出会うとともに農業技術として愛農養鶏に出会う。

愛農養鶏の技術のものは山岸会の技術指導からきている。

飼料計算による自家配合飼料 トタン屋根の解放鶏舎 訴え鶏舎と鶏舎の間隔は十分に取って夏の直射日光を遮るためポプラを植えるなど 当時馬でもみ殻の中に卵を入れ浜町まで運んでいた。65年ほど前に七滝の母の実家 高丸家に後継ぎがいなくなったことから七滝に越してきて再度養鶏を始める。

今から60年ほど前に愛農会員が自分たちの農業後継者を作るためにと愛農高校を立ち上げる。そして55年ほど前に7期生として入学してきた柳瀬さんの親 医者の柳瀬義亮氏が愛農会で食品公害 特に農薬の害を訴え愛農会の基本方針が有機農業に大きく変えられる。ちょうどこのころ熊本でも竹熊先生をはじめ小山先生たちが農薬被害についての啓もうが始まり山都町で全国有機農業研究会が催された。その後熊本有機農産物流通センターが始まり生産者と消費者の提携活動が始まった。その中で有機野菜とともに愛農会のメンバー川口氏 吉田氏 高丸で卵の供給が始まった。

●鶏の飼育

初生びな（ふ化から3日以内）を導入 孵化して3日間は卵の黄身を弁当として生まれてくるので水 餌なしで生きてられる。また寒さにも強い。この3日以内に餌付けを終えることが大事

孵化までの話

鶏は21日間 37.8度の温度 湿度70パーセント 180度で1日2回の転卵

垂直にして90度なら2時間ごとの転卵

雛が殻を破って出てくるときに使う角のような突起 卵歯と呼ばれている

鶏役21日間 アヒル 七面鳥約28日間 ガチョウ28～35日間

スズメ役10～14日間

我が家では初生びなから餌付けとして玄米を3日間与えている。

約1か月保温設備がある育雛機で育てその後 廃温して中雛、大雛

約180日くらいから産卵が始まる

産卵が始まってから約1年半で廃鶏となるが 我が家ではオール淘汰は行っていない。

鶏の寿命は約5～8年くらい生きるようです。我が家にとって鶏は経済動物でありペットではない。採卵養鶏として農業経営の一翼を担っている。産卵量 卵の需要量 飼料価格、卵価、人件費などの要素で廃鶏にするかどうか決まる。

廃鶏がスムーズに淘汰されないと採卵養鶏の経営としては赤字になる。

○廃鶏の食用としての利用

短所 普通の調理法としては固い 部位によって異なる

長所 味が良い 煮込み料理やスープとしての利用が良い

今後の利用拡大について ひき肉にする、圧力鍋を利用、キウイフルーツ、パイナップル 塩こうじなどタンパク質分解酵素など料理において実験していく必要があると思われる。

○飼料

単味資料を購入して攪拌機で自家配合をしている

2種混合（とうもろこし）魚粉、大豆かす、ルーサンミール（マメ科牧草の粉末）米糠
牡蠣殻、リン酸カルシウム、食塩、おから、PSB（光合成細菌）

それぞれのエネルギー（カロリー）可消化タンパク質などをもとに飼料計算をおこなう。

市販の飼料にはビタミン剤 卵黄着色剤 酸化防止剤などが配合されている。また育雛用飼料には抗生物質などが添加されている。餌としてのこだわりはNGMO飼料（遺伝子を組み替えしていない）を使用 PSB添加での発行飼料など

○一日の作業

飼料給仕 水のチェック約1時間

集卵作業 約1時間

卵清掃箱詰め 約1時間

3日に一度の飼料配合作業（40分/回） 週2回の卵パック詰め作業出荷準備作業（2時間/回）

組合への配送作業週4回（1時間30分/回） 月3回の飼料運搬作業（3時間/回）

このほか鶏舎修理 老朽化した機械修理 飼料倉庫修理などやっています。

家畜保健所がもとめる卵の安全チェックなどに応じている

以前ポジティブリストとして100項目くらいの残留添加物などの調査も受けた

こういう調査は県内の養鶏場からの数件を対象としていて何か出た場合出荷停止になるため家畜保健所に協力したがない養鶏場が多く毎年のように協力している。

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		会オリジナルお菓子（大人気!!）		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	アショカインドカレー手作りセット 52g 625円	3711	★久保さんの麦茶500g 583円	3503	★高丸さんの玄米ぼんせんべい8枚 427円	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		3344	中辛植物素材のカレ-フルク135g 518円	3712	★昭人さんのごぼう茶50g 675円	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-フルク135g 518円	3710	★古庄さんのハブ茶(生)500g 735円		創健社のお菓子	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 597円		3343	甘口植物素材のカレ-フルク135g 518円	3715	ハト麦茶 400g 561円 かめま		3504	梅エキスキャンディー 75g 430円	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		3523	百年はちみつのど飴 51g 551円	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		
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		3544	黒こしょうおかき 70g 474円	4013	アルカリウオッシュL(香料入)600g 595円	4071	くすの木しようのう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			4008	クエン酸 300g 505円 地の塩	4072	くすの木せんこう14cm×230前後1275円			
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		マルシマのお菓子	4011	くまモンのお掃除重層 600g 337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 3540円創健社	3701	紅茶(藤本製茶)3g×10 551円		3558	ひねくれきなこ 96g 341円	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 3540円 創健社	3702	紅茶アールグレイ(藤本製茶)3g×10 716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	3703	岳間茶/蒸し茶(藤本製茶)200g 1296円		サンコーのお菓子	手洗い、浴用、洗顔、シャンプー	4021	泡ハンドソープ 300ml 1263円		料理酒		
3302	もち麩 25g 330円 田辺麩店		3225	県産ハチミツ(小)600g 3365円	3704	岳間茶得用くき茶(藤本製茶)300g 918円		3540	有機栽培コーヒーゼリー 110g 297円	4022	詰替・泡ハンドソープ 250ml 821円	3810	特選・料理用自然酒1800ml 3247円		
3303	車麩 大6枚 304円 マルヨネ		3320	マーマレード 200g 572円	3737	しょうが湯 20g×5 435円 マルシマ		3553	ミルクキャラメル 180g 441円	4023	無添加石けん 135g 322円 白井油脂	3811	特選・料理用自然酒720ml 1582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×5 501円		3542	野菜スティック 110g 375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)			
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・ブランココヒー粉 150g 1013円		3548	ミレービスケット 165g 386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		
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	有機バスタコヒー(瓶入)100g 1697円		3520	小倉ようかん 58g 176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			
3287	生おろしわさびチューブ40g 452円		3335	煎り黒ごま(宮崎) 30g 536円	3733	有機バスタコヒー(詰替)80g 1410円		3535	ポテトチップス(しお味) 58g 220円	4030	ちのしおペーパー泡の全身ソープ 330ml 931円 限定	3804	★いのちの雫 25度 720ml 1589円		
3271	焼き肉のたれ 350g 694円 ヒカリ		3336	煎り金ごま(宮崎) 30g 536円	3735	こんぶ茶 80g 711円 健康フーズ		3514	のりのり揚げ餅 40g 242円	4031	詰替・ちのしおペーパー泡の全身ソープ 280ml 505円	3806	★1箱いのちの雫 25度×12本 18493円		
3265	ウスターソース360ml 430円ヒカリ		3337	すり黒ごま(宮崎) 30g 551円	光食品のジュース類			3518	牛乳かりんとう 100g 275円	4020	デンシーハミガキ 80g 507円 ムソー限定	終			
3275	中濃ソース 300ml 507円 創健社		3338	すり金ごま(宮崎) 30g 551円	3784	オーガニックレモンスカッシュ 250ml×3 496円		3507	うずまきパウムクーヘン69.5g 242円	4035	炭シャンプー 390ml 954円 地の塩	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			3516	磯辺巻 40g 330円	4036	詰替・炭シャンプー 350ml 583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円限定	3745	人参ジュース160g×3缶611円 ひかり無農薬原料				4037	炭リンス 390ml 954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円限定	3746	1箱人参ジュース160g×3缶5930円 無農薬原料		浅漬けの素 漬物	3281	77浅漬けの素(ぬか漬け風味) 500ml 617円	4038	詰替・炭リンス 350ml 583円 地の塩	3824	井筒ワイン 白辛口720ml 1597円在庫限り	
3267	トマトケチャップ(小)瓶400g 551円		3388	★そうめんふしめん 180g 430円値下げ	3762	有機野菜飲むならこれ190g×3缶595円			4034	ナチュラル石けんはみがきジェル 80g 505円	4017	石けんシャンプーN(詰替) 400ml 707円	3825	井筒ワイン ロゼ720ml 1747円	
3269	トマトピューレ320g 406円		3391	★手延べうどん180g 471円	3763	1箱有機野菜飲むならこれ 30缶 5770円		3306	本干したくあん 200g 716円 ムソー 限定	4018	石けんシャンプー-専用リンス(詰替) 400ml 763円	4019	泡で出でくるおディーツープ(詰替) 1500ml 1346円	3835	有機栽培ブレイムビール(瓶) 330ml×12本 4233円
3299	平飼い鶏の有精卵マヨネーズ 290g 683円 ムソー		3393	★徳用手延べうどん180g×5袋 2330円	3766	オーガニックジンジャーエール250g×3缶 496円				4019	別に泡ボトルが必要です	3836	有機栽培ブレイムビール(瓶) 1本 379円		
3272	胡麻ドレッシング390ml 1080円		3395	★うどんふしめん 180g 430円	3767	1箱オーガニックジンジャーエール30缶 4792円						9972	手土産ワイン用紙袋 ・1本用 85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		ふりかけ・缶詰				9973	手土産ワイン用紙袋 ・2本用 160円		
3047	★ゆうきスター米粉(白米) 300g 491円限定	休	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		3325	のり佃煮(瓶)95g 408円 創健社			40周年記念イベント手拭い			
3048	★ゆうきスター米粉(玄米) 300g 491円限定		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		3304	しそワカメふりかけ(昆布入り)35g 474円		ボックス(太陽油脂)商品	8996	手拭い 40周年祭記念 グリーン1枚1300円		
3009	★小麦粉500g 470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		3305	えびいりこふりかけ 40g 430円	4041	ボックス石けんハミガキ120g 471円	8997	手拭い 40周年祭記念 ピンク1枚1300円		
3011	★強力粉500g 491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		3326	ペニ花オイルのツナ缶 90g 562円	4042	ハックスナチュラルハンドクリーム70g 954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。			
3098	北海道産 小豆 200g 509円(無農薬)		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		3327	さば味付け缶 190g 463円 創健社	4043	ハックスナチュラルリップクリーム3.5g 729円	◇マル球産業株式会社			
3075	地だいず 300g 413円	終了	3372	味噌らーめん3食 661円 創健社	創健社ジュース			3328	いわし味付け缶 100g 430円 創健社	4044	UV(日焼け止め)クリーム45g 1459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		
3097	北海道産 黒豆 200g 509円(無農薬)		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		3348	フリーズドライ味噌汁5食674円	4045	ハックス酸素系漂白剤ボトル430g 617円	4085	スープの力DX 標準価格50600円 期間限定価格46200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		3349	フリーズドライ味噌汁(ほうれん草キャベツ)5食674円	4046	ハックス酸素系漂白剤詰替用500g 617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		
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						化粧品					
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	とろろてん 夏季限定商品										
3096	★地大豆きなこ 100g 319円		竹嶋有機農園	2033	お徳用とろろてん 500g 562円	終了	本田さんの肥料	4109	★これ一つで野菜が作れる配合肥料 5kg/5㎡分 1540円		4050	つばき油 92g 1683円 坂本製油			
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)	2034	とろろてん 150g 320円	終了			4051	スキンコンディショニングオイル30ml 1250円				
3294	国産有機大豆(北海道産) 200g マルシマ462円		3752	りんごジュース(瓶)2本セット1L×2本 1958円						4054	馬油(液状)55ml 1966円 ソンバーク				
			3753	箱入りりんごジュースびん入り 1L×6 5798円						4053	★へちま水(原液)300ml 855円				

縦合計 ()

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

提出日	火コース 9/23 金コース 9/26
-----	------------------------

10月 野菜ミニケース予約注文書

すでにミニケースを登録されている方は、提出する必要はありません

No		注文数
13	野菜ミニケース (10月のみ予約)	

No		注文数
13	野菜ミニケース (10月以降も継続予約登録)	

月の途中で、野菜が足りないと思われた方は、小・普通ケースへの変更できます。定例注文書で希望のケースを選び、”ミニケースより変更”と必ず明記してください。その週のみの変更になります

火曜配送日	金曜配送日
7日	3日
14日	10日
21日	17日
28日	24日
	31日

継続予約登録は、配送停止の連絡がない限り、自動的に毎週ミニケースが配送されます。

10月のケースに入る野菜(予定)
・人参(北) ・じゃが芋 ・玉ねぎ(北) ・蓮根 ・生姜 ・からいも
・里芋 ・牛蒡 ・南瓜 ・茄子 ・ピーマン ・ししとう ・しかく豆
・インゲン豆 ・モロヘイヤ ・エンサイ ・小松菜 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いいたします。

ミニケースの約束事 (2019.4月より一部変更)

- ・一ヶ月単位の予約制で、毎週お届けとなります。
- ・原則として、この1ヶ月間はキャンセルできません。

※もしキャンセルされる場合は、1回につき200円のキャンセル料をいただきます。

※70歳以上又は1人所帯の方は毎週でなくても御利用いただけます。

- ・野菜メニューの中から約7~8種類、1550円前後をお届けする予定です。
- ・野菜の量目は普通ケースや小ケースと同じ量目で品数が少なくなります。

内容は葉物2~3束まで 根菜は同じものは1週おきが基本。

(2週続くこともあります)

No.40 特別注文書-B

グループ名 組合員番号 組合員名 注文数

配送

火コース 10/7

金コース 10/10

提出日

火コース 9/23 金コース 9/26

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天然えびあらずり
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。

**エビ買っておいってください!
来月より値上げです**

	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	休止	1,119
1783	PNG 天然えびあらずり	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産の「秋芽一番摘み」の海苔に限定。見た目より味を重視した生産を行う血垣漁協の自信作!シャキシャキとしていて口に含むとやわらかい。味は漁協のお墨付き!



おにぎり用焼のり2つ切り10枚×3袋
秋芽一番摘みの海苔を、用途に合わせて2つ切りにした焼のり。保存や持ち運びに便利なチャック付小袋。おにぎりをお召し上がり直前に巻いてお使いください。



焼きざみ海苔20g
秋芽一番摘みの海苔をきざみ、様々な料理の薬味、お供に最適です。一番摘み特製の香りと口どけ、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	全型20枚	定例注文書	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入り		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

No.40 特別注文書-B

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

配達日 火コース **10/7**

金コース **10/10**

提出日 火コース 9/23
金コース 9/26

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を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	5 円 引 き	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