

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	9/30		10/7

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	10/3		10/10



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。



令和7年度産ゆうきスター米がはじまります！ 「みんな大好き！おにぎり特集」

新米の季節ですね！10月のお届け分より年間予約注文分は新米になります。とれたての新米にあわせて「みんな大好きおにぎり特集」をやります。成清海苔店さんの秋芽一番摘みの海苔と、地元天草でとれた天日塩を中心に、いろいろなおにぎりに使える具材を特価でお届けします。

日本一の海苔生産量を誇る有明海からお届けします 「有明海産 秋芽一番摘みの海苔(成清海苔店)」



「秋芽一番摘み」

日本一の海苔生産量を誇る有明海。風味豊かで口どけの良い秋芽一番摘みの海苔のみを使用しています。見た目ではなく徹底的に味を重視しています。

「無酸処理」

秋芽一番摘みの海苔の収穫が終わった後に、病害予防や色ツヤの向上の為に生育中の海苔に有機酸をつける酸処理が期間限定で行われます。酸処理に使う酸が環境や人体への影響は明らかではありませんが、環境への負荷も考え、無酸処理のもののみを使用しています(成清海苔店ホームページより)

2039 焼のり

全型20枚 1164円(税込) 15円引 定例注文書(A3)でご注文ください

「うなぎ蒲焼(静岡県産)」



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、オリジナルのタレでふっくらとやわらかく丁寧に焼き上げました。

2120 静岡県産うなぎ蒲焼・長焼き

110g 2981円(税込) 30円引き

2121 静岡県産うなぎ蒲焼・カット

80g 2549円(税込) 25円引き

定例注文書(A3表面)でご注文ください

「丸正水産の塩干魚」



毎日囲む食卓に安心して美味しく食べられる新鮮な魚をお届けできるように、日々研究を重ね続けながら、美味しい海産物を届けてくださっています。 定例注文書(A3表面)でご注文ください

2101 開きアジ

2枚 470円(税込) 5円引

2102 塩サバ

2~3枚 562円(税込) 10円引

2103 丸干し

350g前後 562円(税込) 10円引

1768 新巻鮭切り身

ムソー 2切れ 841円(税込) 10円引 北海道産

ご家庭で味噌作り「手作りみそ企画」

内田物産(卑弥呼味噌)の麹類は特別注文書(A4)でご注文ください



味噌作りの季節になりました。手前味噌で美味しい味噌造りに挑戦してみませんか？山鹿市にある内田物産(卑弥呼みそ)の麦麴、麦米合わせ麴のご案内です。詳しくは特別注文書を配布しています。卑弥呼の麴は、昔ながらの室蓋1枚、1枚に真白くねかせた手づくりの麴ですので、糖化力に優れ、おみその出来上がりの味が違います！

ゆうきスター米の米麴もおすすめて

3168 ★ゆうきスター米の米麴 200g(冷凍) 401円(税込) 5円引

3165 ★ゆうきスター米の米麴 500g(冷凍) 913円(税込) 10円引

定例注文書(A3表面)でご注文ください



♫ とにかく暑いですね。

9月中旬なのに、まだ焼き付けるような日射し。今年の夏は、熱い日射しで野菜も焼けて結実せず、予定の半分も収穫出来ずに終わりました…。が、雑草は元気！強い！日照り続きでも、どしゃ降りでもよく育つ。除草が追い付かないほど。私たちもこれ程強く成長していきたいものです…。

..9/19 熊本市南区・林田英毅..

♫ 気温は暑いですが、秋は確実にやってきているようで、我が家は無花果と栗が畑で実っています。

イチジクは、作業の合間に、子どもには秘密にしながら食べています。うまいのはアリも来るので、タイミングを見極めながら食べてます。栗はつれあいが調理や片付けを嫌がるので、保育園の保護者友達に取りに来ていいよと言ってます。その友達はお菓子が上手で、お返しに栗大福や栗のパウンドケーキなどいただけてます。お金の豊かさはあまりありませんが、日々、幸せだなとつくづく思います。

..9/19 合志市・高山健也..

♫ 9月もなかばというのに、灼熱の暑さです。涼しくなったらろうと思っていたサツマイモやサトイモがジャングルみたいになってきました。暑いからどうだろうと思ってまいた小松菜なども発芽がいまいちといったところで、最後まで虫に食べれずに残るかどうか心配です。

これからタマネギやニンジンのタネまきに入ります。どちらもタネが高くなってきているので、慎重に育てていきたいです。さしよりは元気なニラを食べて下さい。台風にも負けないので、増やそうと思っています。

..9/16 合志市・高山健也..

生産者だより(9/5 ラインメッセージより)



こんにちは、KIKI MARKET GARDEN山本です 🌈9月になり、秋の気配を感じるようになりましたね 🍁
虫の声やおひさまの角度、朝晩の空気の匂い、季節が巡りゆくを感じるのが好きです。
8月で畑を始めて丸12年になりました。長男が産まれた月に畑をお借りして、もうひとまわり。こうやって続けてこられたのも、支えてくださる皆様のおかげ様です。ありがとうございます。
ターニングポイントとなる時というのが、生きてい中で幾度か訪れると思います。
今年是我たちたちにとってそんな年になっていて、自分たちの内側に本当の意味で目を向けてきました。自分の本当の声を聞くということ、耳を澄まさない聞こえてこなかった、もしかしたら聞かないようにしていたことだったかもしれません。
色々な気づきの中で、自分にとっての在り方、生き方、少しずつですが見つけているところです。立ち止まらなければ見えない景色があるように、そういう時間こそ大切に育んでいたいと思います。
畑は秋のじゃがいもを植えつける準備中です 🍅 緑っぱいの畑に立って、風を感じたり空を見上げたり、ゆっくりじっくり感じる自然の豊かさに癒されます。みなさまも健やかに過ごしてくださいね

～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

・ケース洗いにしよう！

10月 4日(土) 9:00～熊本いのちと土を考える会事務所

レンコンと鶏肉の炒めもの



材 料 4人分

レンコン	400g	ねぎの葉	1本	
酢	少々	片栗粉	少々	
鶏手羽肉	1枚			
酒	大さじ1	A	スープ	大さじ5
醤油	大さじ1		酒	大さじ1
油	大さじ1.1/2		塩	小さじ1/2
〃	大さじ2		しょう油	大さじ1

作り方

- ① 鶏手羽肉は皮をはいで、薄く切り、酒、醤油と合わせた中に漬け込む。
- ② レンコンは酢水につけながら皮をむき、5mm厚さの輪切りにし、酢水につけてあくを抜き、水で洗って水気を切る。
- ③ 鍋を熱して、大さじ1と1/2を入れ、ねぎの葉のちぎったものを炒め、①を加えてさらに炒め、ざるにとって汁気を切り、ねぎの葉を取り除く。
- ④ 鍋を洗ってふき、油大さじ2を入れ、②を炒め、その中に③を入れ、Aの調味料を合わせて入れ、煮立ったら水溶性片栗粉でトロミをつけ仕上げる。

野菜・果物だより

「蓮根」がケースに入ります



「レンコンの美味しさを活かす洗い方」

レンコンの美味しさを活かすには、切る前によく洗い、切ってからは洗わないようにします。また、節に栄養がいっぱいあるので、節(薄く切ってキンピラや煮物にも無駄なく使い切りましょう。

「レンコン豚から揚げ」

「材料(2人分)」

豚小間切れ・150g レンコン・200g おろし生姜・1/2かけ
酒・大さじ1/2 塩・小さじ1/3 片栗粉・大さじ4~5 油・適量
(ねぎだれ)

青ネギ小口切り・2~3本 醤油・大さじ2 酢・大さじ1~1.1/2
白入り胡麻・小さじ1 てんさい糖・小さじ1 おろし生姜・1かけ

- ① レンコンを縦にカット。ポリ袋に入れておく
- ② 叩いたレンコンの入ったポリ袋に、豚肉、おろし生姜、塩、酒を入れてポリ袋をもむ。
- ③ ②に片栗粉を入れて全体にまぶした後、唐揚げの形をつかって高さ1cm程度の少ない油で両面がかりっとなるまで揚げる。
- ④ ねぎだれをつくり、から揚げにかけて食べる。

「2024.御領ブロック料理会」より教えていただきました

「ひじきレンコン」

「材料3~4人分」 ヒジキ・50g レンコン・150g
合わせ油(なたね7:ごま油3)・大さじ1
水・1カップ 醤油・大さじ4

- ① ヒジキをボウルに入れて水でほぐしながらさっと洗ったら、手ですくって別のボウルに移す。
- ② ①のヒジキをザルにあげる。水分を切り長いものはハサミで切っておく。
- ③ レンコンは薄いイチョウ切りにする。
- ④ 鍋に油を熱して、レンコン、ヒジキの順に入れて炒める。
- ⑤ ④の鍋に分量の水を入れ、煮立ったらふたをして中火で5分煮る。
- ⑥ ⑤に醤油を加え、さわらずにそのまま煮汁がなくなるまで煮込み、最後に混ぜながら煮汁をからませる。

■醤油は多めの分量になっています。あっさり味にする場合は、醤油大さじ3でOKです。

3つのお月見

「十五夜」以外にも「十三夜」、「十日夜」の月見の風習があり、全て晴れて月見ができると「三月見」と言い縁起がいいとされてきました。

今年は「三月見」できるといいですね。

十五夜 中秋の名月 旧暦 8月15日 (2025年は10月6日)

旧暦 8月15日は「十五夜」、旧暦では7、8、9月が秋でその「真ん中の月=8月」、さらに8月の「真ん中の日=15日」の月なので「中秋の名月」と呼びます。このころは月の昇る高さもちょうどよく、乾燥して澄んだ秋の気候も月見に適しています。月見団子やススキなど秋の七草、秋の収穫物の里芋などを供えます。芋を供えることから「芋名月」とも呼ばれます。



十三夜 旧暦 9月13日 (2025年は11月2日)

旧暦 9月13日は「十三夜」。この日の月は「後の月」とも呼ばれます。「十五夜」は中国から伝わった風習ですが「十三夜」は日本独自のものです。「十五夜」、「十三夜」のどちらかしかお月見をしない「片見月」は縁起が悪いと言われます。お供えものは食べごろになった大豆や栗が中心なので、「豆名月」とか「栗名月」とも呼ばれます。



十日夜 旧暦 10月10日 (2025年は11月29日)

旧暦 10月10日は「十日夜」。この日の月は「三の月」とも呼ばれます。

この日は田の神様が里から山へ帰る日とされ、今年の収穫に感謝し来年の豊作を願う行事が各地で行われてきました。東日本では、夜にわら鉄砲で地面をたたいて家々をまわり、お餅やお菓子などをもらう行事があります。



手作り味噌を作ろう！

- 3168 ★ゆうきスター米の米麴 200g 401円 → 5円引
- 3165 ★ゆうきスター米の米麴 500g 913円 → 10円引
- 3218 小さな海・天日塩 中粒 240g 508円 → 5円引
- 3219 小さな海・釜炊き塩 小粒 240g 508円 → 5円引
- 3214 豊穰塩 500g 184円 → 5円引
- 3215 豊穰塩 5kg 1188円 → 15円引

2039 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



2024 とろろ昆布 30g

- ◎厳選した北海道産昆布を醸造酢のみで味付けをし、風味豊かに削り上げました。
- ◎昆布を酢に漬け込み、やわらかくした昆布を重ねてプレスし、昆布の面に対し直角になるように薄く削った糸状のとろろ昆布です。



3299 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ 290g

- ◎化学調味料は一切使用しておらず、素朴な味わいに。
- ◎なたね油は遺伝子組換えでない菜種の圧搾一番搾り油を使用。
- ◎有精卵は雄鶏と雌鶏が自然に交配できる環境(平飼い)で産んだ卵を使用。
- ◎果実酢はまるやかな酸味の有機りんご酢とすっきりとした酸味の瀬戸内レモンの果実酢を使用。



3326 べに花一番のオツナ 90g

旬にとれたびん長まぐろだけを原料にべに花油に漬け込んだツナ缶。フレークタイプではなく、かたまり肉をパックした贅沢な固形タイプです。
原材料：びん長まぐろ(国産)、べに花油、食塩



新米でおにぎり特集！

- 1724 神山鶏 からあげセット 300g 774円 → 10円引
- 1431 ちくわ 50g×3 378円 → 5円引
- 1432 ヤサイチギリ天 150g 378円 → 5円引
- 1433 地魚(ジャコ)丸天 50g×3 382円 → 5円引
- 1434 ごぼう丸天 50g×3 382円 → 5円引
- 1435 野菜丸天 50g×3 382円 → 5円引
- 1436 イカ下足丸天 50g×3 382円 → 5円引
- 1437 たこ丸天 50g×3 382円 → 5円引
- 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
- 1768 新巻鮭切り身 2切れ 841円 → 10円引
- 2120 静岡県産 うなぎ蒲焼・長焼き 110g 2981円 → 30円引
- 2129 静岡県産 うなぎ蒲焼・カット 80g 2549円 → 25円引
- 2039 焼のり 全型20枚 1164円 → 15円引
- 2022 花かつお削り 100g 451円 → 5円引
- 2023 かつおパック(3g×4)×2 413円 → 5円引
- 2024 とろろ昆布 40g 341円 → 5円引
- 3299 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ 290g 683円 → 10円引
- 3325 のり佃煮(瓶) 95g 408円 → 5円引
- 3304 しそワカメふりかけ 35g 474円 → 5円引
- 3305 えびいりこふりかけ 40g 430円 → 5円引
- 3326 ベニ花オイルのツナ缶 90g 562円 → 10円引

◆特注品 「ムソー・桜井・光食品のおすすめ商品」

- 5496 山口特産 有機寒漬 100g 410円 → 5円引
- 5497 有機たかな漬 180g 410円 → 5円引

◆特注品 「ムソーDE冷凍グルメ」

5円~10円引き！



1788 チキンナゲット

冷凍食品の中で不動の人気No.1 秋川牧園こだわりの鶏肉のうまみをギュッと閉じ込めました。味付けは最低限なので、鶏のおいしさがよくわかります。原材料／鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

1797 ミートボール 2個セット

冷めてもふんわり柔らかく ミートボール100g 柔らかい食感のミートボールに、やさしい甘さのタレを絡めました。お子様にも食べやすい大きさと、冷めてもふんわり柔らかく、てりやき風味の甘辛タレがお弁当にぴったりです。原材料／鶏肉(国産)、玉ねぎ(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)



今週の特注品

..10/7・10日届け..

☆内田物産「卑弥呼醬院麴」

卑弥呼味噌の味の特徴は、なんといっても、麴の奥深さにあります。江戸時代後期、酒造所時代からひたすら繰り返されてきた「麴づくり」。たっぶりの時間をかけて、肌で、体で育てる伝統的な製法は今でも受け継がれています。

☆山織「オーガニックコットン綿毛布・木の雑貨」

夏は涼しく、冬は暖かく、肌ざわりがとってまやわらかく一年中使えるオーガニックコットン毛布、木曾生まれの木の雑貨、日本の陶器等々。

☆ムソー「冷凍DEグルメ」

月1回

農業や化学肥料に頼らず、雄大な大地で育てられた無着色たらこ、ベビーほたて、シーフードミックス等の冷凍品をお届けします。

☆ムソー・桜井・光食品のおすすめ商品

月1回

従来の千葉産直サービスの缶詰、光食品等をまとめました。塩麴、辣油、ハーブソルト等人気商品の取り扱いです。

☆太陽油脂「パックスカタログ商品」

月1回

使用後の分解が早く環境にやさしい石けんをベースに、粉石けんや液体石けん、シャンプーやハミガキなど、毎日の暮らしに安心して使える商品が揃っています。

考える会 掲示板

8/23(土)の勉強^会では大変お世話になっております。

- 高札家の養鶏の歴史、はじめて伺いました。自身に抗菌作用あるとの事等、興味深かったです。御不工の登場、頼もしいですね。
- お米の話は気が遣いなるお米除草等、本当に大変なのですね。マイカセロポイント、アイカセの格好¹をしているのかと思っておりました。
- 昼食ほとんどおいしくて、鳥の骨までしゃぶりた^い程でした。最後におしゃりデザートまで、幸福ホルモンにく工ん^でました。ケラシの案内とお礼、おいしくて楽しくてためにやる勉強会だったと思っておりました。

8/29. 砂辺

熊本いのちと土を考える会様

いつもお世話になっております。グリーンファームでお世話になっております、田窪由美です。

今日はお米含む農作物の価格について書かせていただきます。

私は考える会の会員になった頃から、お米を注文し、心から美味しいと思いながら毎日食べています。家族も会のお米が大好きです。私も家族も、考える会の農作物を食べられることに幸せを感じると共に、会の存在に心から感謝しています。

この会がこれからも末長く続くことを願っています。

そこですが、考える会のお米の価格が安すぎるように思います。

完全無農薬のお米が、近所のスーパーで買えるぐらい(それ以上に)安い価格なのは、違うのではないかと思います。異常気象の昨今、生産者の皆様の労力は、私の想像を絶する事と思います。お米を出荷するまでの作業も考える会の皆さんが担ってくれています。

もちろん、安価なのは消費者としてはありがたいのですが、皆さんの労働力のみならずその人生までを安く買い叩いているようで、これが持続可能な在り方とは思えません。

野菜の価格も、皆さんの労働力に見合うものなのではないでしょうか。

考える会の農作物も人材も、全てに素晴らしい価値があります。

価値に見合った価格設定を望みます。

生産者も気持ちよく働け、消費者も納得してお金を出す。

理想論かもしれませんが、そういう気持ちの良い循環が、生産者・考える会・消費者の間で行われますように。

勝手な意見ではありますが、

一消費者の見解として、取り上げてくださると嬉しいです。

どうぞよろしく申し上げます。

田窪 由美

考える会 掲示板

行事・見学・研修 参加感想		R 7年 8月29日提出	
令和 7年 8月23日 (土)	内容 卵の生産、米の生産について勉強会	名前	高本 茂子 コース: B4
杉並木 プロウ	米200粒 グループ		

《感想》23日の勉強会が考えさせられる事が多く有意義でした。今日の米勉強会に
 行ったから思っていたよりも安全な米が育つという米の値段が無落葉
 有機栽培の米よりも高いのは納得出来ません。今の米が現状では安すぎる
 と思っております。値段が安いと私に思っています。今はネット販売出来ず
 生産者の方々がネット販売して高値で直ぐに売れると思っております。勿論私に
 安い方がよいですが、私が生産者側であれば納得できないことばかりです。
 卵についてですが、産卵処理出来る所が熊本には無くて、このこと
 についていかに知らずせんか。ネットで購入出来ると思っております。ミネラルに
 および高令者でも煮ても懐いても美味しく食べられる。スープに入れると良い
 味が出て最高です。
 これが動物園の観覧者の私の友だちかと思っております。養鶏の様子 例えは環境が
 餌や等を流して下すかと思っております。

生活協同組合 熊本いのちと土を考える会

行事・見学・研修 参加感想		7年 8月29日提出	
平成 7年 8月23日 (土)	内容 卵の生産、米勉強会	名前	古賀 敬子 コース: B1
こせん プロウ	おんがほろ グループ		

《感想》今に読んで考えた今の卵の歴史、鶏の成育を始めた飼育全般
 (飼料のこと、毎日の作業や作業内容等) 細かくお話を聞きました。とても
 良かったです。今鶏さんたちが私の中で鳴き声と上げて動きまわっています。
 とても飼育小屋がリアルになりました。
 今一度皆んなで見直してみたい卵の話です。
 お米についても、組合員のついでにお話にも聞き、生産現場のお話もたくさん
 聞いて、私たちが再認識せねばならないとたくさんありました。
 下田さんの米の生産と予定より先伸ばしにしたい気持ちになっていざつ(やることか)
 一番うれしいとでした。卵、米について会員みんなて再確認できる様に
 今回の資料を(お米もスライドもプリントアウトして)配布していただく様、一考してFさん
 ランゲタイムも一流ホテルのレストランにも負けな美味とメニューの数々、ブルーベリーの
 アイスにも舌づみ、楽しい一日でした。
 料理を準備して頂いた方々に感謝です。いい学習会でした。
 ありがとうございました。

生活協同組合 熊本いのちと土を考える会

【41期 活動報告 - 農業支援基金収支報告の修正版 - 】

生活協同組合 熊本いのちと土を考える会
農業支援基金管理委員会

2025年9月10日に開催された合同委員会にて、①見舞金の内訳の記載と②前渡金の記載方法(費目)についてご意見等をいただきました。それを受けて修正いたしましたので、お手数ですが、この修正版を41期活動報告(3ページめ)に差し込んでいただきますよう、お願い申し上げます(金額の修正はありませんので、監査のやり直しはしていません)。

農業支援基金決算収支報告

(2024年8月1日～2025年7月31日)

	科目	金額	内容
収 入	前年度繰越金	3,692,646	
	支援基金	480,965	2024年8月分と2025年の2月分
	受取利息	1,402	郵便貯金の受取利息
	計	4,175,013	
支 出	見舞金	1,260,000	酷暑見舞(@70,000×12)年末年始の不作見舞(@30,000×14)
	有機認証助成金	10,000	佐藤真実さん
	祝い金	90,000	新規就農祝(田上さん、御木さん、林田さん)
	援農助成金	3,650	らっきょう援農の弁当代
	機械&設備購入	16,570	電柵補助(下田さん)
	前渡金	500,000	御木さん(卵安定供給プロジェクト)
	保険料	4,400	援農時1日保険
	印刷費	1,000	お便り発行・会計報告書等
	雑費(事務用品等)	146	
	交通費	25,410	援農・逆援農交通費
	委員手当	32,000	農業支援基金管理委員手当 @16,000円×2/年
	計	1,943,176	

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ー135g 540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ー135g 540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ー135g 540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 584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	4072	くすの木せんこう14cm×230前後1275円		
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 540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	4062	ムッキーちゃん 1個 498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	4057	オーガニック化粧用コットン8×10g 48枚 503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				
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7-ルブレイ(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		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	4021	泡ハンドソープ 300ml 1263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	4022	詰替・泡ハンドソープ 250ml 821円	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	4023	無添加石けん 135g 322円 白井油脂		オリジナル焼酎「いのちの雫」 ゆうきスター米使用(佐藤真実さん)		
3285	ゆずごしょう 40g 429円		3279	メープルシロップ 330g 1598円	3729	パロ・ブランコーヒー粉 150g 1013円		3548	ミレービスケット 165g 386円	4024	よもぎ石けん100g×4 1068円 地の塩				
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		3520	小倉ようかん 58g 176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 536円	3733	有機インスタントコーヒー(詰替)80g 1410円		3535	ポテトチップス(しお味) 58g 220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 738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	のりのに揚げ餅 40g 242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 451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	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 551円		★考える会オリジナル乾麺		3507	うずまきパウムクーヘン69.5g 242円	4020	デンシーハミガキ 80g 507円 ムソー限定	終			
3276	濃口ソース 300ml 507円 創健社				3784	オーガニックレモンスカッシュ 250ml×3 496円		3516	磯辺巻 40g 330円	4035	炭シャンプー 390ml 954円 地の塩		ワイン、自然酒・ビール		
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	3785	1箱オーガニックレモンスカッシュ 30缶 4792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	
3266	トマトケチャップ(大)チューブ 500g 694円		3387	★お徳用手延べそうめん 180g×5 2330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	
3267	トマトケチャップ(小)瓶400g 595円		3388	★そうめんふしめん 180g 430円	3746	1箱人参ジュース160g×30缶5930円 無農薬原料		浅漬けの素 漬物		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	休
3269	トマトピューレ320g 501円		3391	★手延べうどん180g 471円	3762	有機野菜飲むならこれ190g×3缶595円		3281	7ヶ月浅漬けの素(ぬか漬け風味) 500ml 617円	4034	ナチュラル石けんはみがきジェル 80g 505円		3825	井筒ワイン ロゼ720ml 1747円	
3299	平飼い鶏の有精卵マヨネーズ 290g 683円 ムソー 10円引		3393	★徳用手延べうどん180g×5袋 2330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	4017	石けんシャンプーN(詰替) 400ml 707円		3826	井筒ワイン メルロー辛口720ml 2006円	
3272	胡麻ドレッシング390ml 1080円		3395	★うどんふしめん 180g 430円	3766	オーガニックジンジャーエール250g×3缶 496円				4018	石けんシャンプー-専用リンス(詰替) 400ml 763円		3835	有機栽培ブレイムレール(瓶) 330ml×12本 4233円	
小麦粉・雑穀・豆			麺類	3767	1箱オーガニックジンジャーエール30缶 4792円					4019	泡で出でくるホディソープ(詰替) 1500ml 1346円		3836	有機栽培ブレイムレール(瓶) 1本 379円	
3047	★ゆうきスター米粉(白米) 300g 491円 限定	休	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				9972	手土産ワイン用紙袋 ・1本用 85円		
3048	★ゆうきスター米粉(玄米) 300g 491円 限定		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 5円引			9973	手土産ワイン用紙袋 ・2本用 160円		
3009	★小麦粉500g 470円 福岡県・久保さん(無農薬)		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 5円引		ボックス(太陽油脂)商品	40周年記念イベント手拭い			
3011	★強力粉500g 491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 5円引	4041	ボックス石けんハミガキ120g 471円	8996	手拭い 40周年祭記念 グリーン1枚1300円		
3098	北海道産 小豆 200g 509円(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	ベニ花オイルのツナ缶 90g 562円 10円引	4042	ハックスナチュロン ハンドクリーム70g 954円	8997	手拭い 40周年祭記念 ピンク1枚1300円		
3075	地だいず 300g 413円	終了	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	ハックスナチュロン リップクリーム3.5g 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。		
3097	北海道産 黒豆 200g 509円(無農薬)		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		◇マル球産業株式会社			
3311	パン粉 国産小麦粉100%使用 150g 226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		3348	フリーストライ味噌汁5食674円	4045	ハックス酸素系漂白剤ボトル430g 617円		4086	お茶の力(ティーポットセット) 通常価格25300円 特別価格21780円	
3307	純白玉粉 150g 330円 秋田白玉		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	フリーストライ味噌汁(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		4085	スープの力DX 標準価格50600円 期間限定価格46200円	
3309	片栗粉 200g 286円 桜井		3368	長崎血うどん 2食入り 364円創健社		ところてん 夏季限定商品				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		
3096	★地大豆きなこ 100g 319円		竹嶋有機農園	2033	お徳用ところてん 500g 562円	終了	本田さんの肥料		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	ところてん 150g 320円	終了	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				
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					4053	★へちま水(原液)300ml 855円					
			3753	箱入りりんごジュースびん入り 1L×6 5798円											

縦合計 ()

No.41 特別注文書-B

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

手作り味噌材料

配送日	火コース 10/14	金コース 10/17	提出日	火コース 9/30 金コース 10/3
-----	------------	------------	-----	------------------------

手作り味噌用「麦麴、麦米合わせ麴」

No.	商品名	注文数	税込価格
5801	もろぶた麦麴(麦麴「熊本県産」4.5k g+塩600 g入り) (大豆1.5k g・塩300 g)を足して、10k gの味噌が出来ます		4,542
5802	もろぶた麦麴(麦麴「熊本県産」2.25k g+塩300 g入り) (大豆750 g・塩150 g)を足して、5k gの味噌が出来ます		2,486
5803	もろぶた麦米合わせ麴(麦米合わせ麴「熊本県産」4.5k g+塩600 g入り) (大豆1.5k g・塩300 g)を足して、10k gの味噌が出来ます		5,776
5804	もろぶた麦米合わせ麴(麦米合わせ麴「熊本県産」2.25k g+塩300 g入り) (大豆750 g・塩150 g)を足して、5k gの味噌が出来ます		3,263



まだまだ人気の塩麴！地元熊本の上質なお米で、職人さんが丹念に作りあげた本格手作り麴を使用しております。

麴（ご家庭で手作り）

5811	しょうゆのみ麴 500 g		961
5812	金山寺麴 500 g		961
5813	甘酒麴 500 g		1,088
5818	塩麴(手作りセット) 265 g (麴200 g 塩65 g)		715
5820	塩こうじ(完成品)130 g 瓶入り 熊本県産無農薬米を使用		567
5821	イタリアン塩こうじ(完成品)130 g 瓶入り 熊本県産無農薬米を使用		816



塩こうじ(完成品)130 g
 室蓋(モロブタ)造りの手づくり米麴を使用し内モンゴルの塩で仕込み、素材に馴染むようにミキサーで軽く粒をなくしております
 鶏肉や豚肉、魚などにつけて塩焼などに。焦げやすいので火力の調整をお願い致します。
 ハンバーグなどにもお肉の約10~20分の1の量入れますとおしく頂けます



イタリアン塩こうじ 130 g ビン入り
 厳選スパイス・ハーブの香り高い塩麴
 室蓋(モロブタ)造りの手づくり米麴を使用し内モンゴルの塩で仕込み厳選スパイスと香り高いハーブを独自の配合で完成。
 鶏肉や豚肉、魚などにつけてイタリアン塩焼などに焦げやすいので火力の調整をお願い致します。
 オリーブ油・サラダ油などとも相性◎です
 トマト料理にも！その他サラダや隠し味何にでもハーブ塩の代わりにお使い頂けます

No.41 特別注文書-B

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

太陽油脂（パックス）からの商品

配達日

火コース 10/14

金コース 10/17

提出日

火コース 9/30 金コース 10/3

		組合No.	パックスNo.	商 品 名	数	規格	組合員価格
スキンケア	パックス+チュロン	6001	40221	クリームソープ（無香料）		100 g	198
	パックス	6004	40112	化粧石けんE		95 g × 3	462
フェイスフォーム	パックスオーリー	6005	70025	フェイスフォーム		150ml	968
		6006	70027	フェイスフォーム 詰替用		140ml	726
ハンドソープ	パックス+チュロン	6008	30863	ハンドソープ 泡ボトル		260ml	572
		6009	30865	ハンドソープ 詰替用		450ml	748
ヘアケア	パックスオーリー	6010	30869	ヘアソープ(シャンプー) ボトル		450ml	1,815
		6011	30870	ヘアソープ 詰替用		400ml	1,376
		6012	30871	ヘアコンディショナー ボトル		550ml	1,815
		6013	30872	ヘアコンディショナー 詰替用		500ml	1,376
	パックス+チュロン	6015	30851	シャンプー 泡ボトル		500ml	1,320
		6016	30852	シャンプー 詰替用		500ml	858
		6018	30856	リンス ポンプ式ボトル		500ml	1,320
		6019	30857	リンス 詰替用		500ml	858
	パックス+チュロン	6024	70307	トリートメント		180 g	1,430
		6025	30220	オイル		60ml	1,210
ボディソープ	パックスオーリー	6026	30867	ボディソープ ボトル		450ml	1,540
		6027	30868	ボディソープ 詰替用		400ml	1,100
	パックス+チュロン	6029	30859	ボディソープ 泡ボトル		500ml	1,320
		6030	30861	ボディソープ 詰替用		500ml	858
デンタルケア	パックス	6031	20155	ソルティースけんはみがき		120 g	506
	パックス+チュロン	6032	20156	緑茶石けんはみがき		120 g	946
		6033	20157	ジェルはみがき		90 g	704
	パックス	6034	20136	こどもジェルはみがき		50 g	374
		パックス+チュロン	6035	20124	お口すっきりハーブ		50ml
スキンケア	パックス+チュロン	6036	70001	フェイスクリアソープ		95 g	1,100
		6037	70002	フェイシャルローション ボトル		100ml	1,760
		6038	70070	フェイシャルローション 詰替		100ml	1,375
		6039	70003	エモリエントクリーム		35 g	1,760
	パックスオーリー	6040	70005	ボディクリーム		110 g	1,518

No.41 特別注文書-B

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

太陽油脂（パックス）カタログ商品

配送日	火コース 10/14	金コース 10/17	提出日	火コース 9/30 金コース 10/3
-----	------------	------------	-----	---------------------

		組合No.	パックスNo.	商 品 名	数	規格	組合員価格
ベビーシリーズ	パックスベビー	6041	30800	全身シャンプー		300ml	1,100
		6042	30801	全身シャンプー 詰替用		300ml	748
		6043	30802	ハンドソープ		80ml	605
		6044	30803	ハンドソープ 詰替用		300ml	605
		6045	40240	ベビーソープ（粹練り）	終売	100 g	748
		6046	70337	うるおいUVクリーム		40 g	935
		6047	70100	ボディークリーム		50 g	726
		6048	70102	オイル		40ml	1,650
ランドリー用	パックスナチュロン	6053	30938	洗濯用石けん ソフト		1200ml	1,210
		6054	30940	洗濯用石けん ソフト大容量		4000ml	3,245
		6055	30939	洗濯用石けんソフト 詰替用		1000ml	825
		6056	30941	洗濯用石けんWパワー		1200ml	1,210
		6057	30942	洗濯用石けんWパワー詰替用		1000ml	825
		6058	30943	洗濯用石けんドラム		1200ml	1,210
		6059	30944	洗濯用石けんドラム詰替用		1000ml	825
		6060	30946	衣類のリンス		600ml	935
衣類のリンス		6061	30947	衣類のリンス 詰替用		550ml	550
ハウスキューピング		6062	30290	お風呂洗いせっけん ボトル		500ml	748
		6063	30291	お風呂洗いせっけん 詰替用		450ml	495
		6064	30350	トイレ洗い石けん ボトル		400ml	638
		6065	30351	トイレ洗い石けん 詰替用		350ml	385
		6066	50150	洗濯槽&排水パックスクリーナー		300 g × 3	1,100
キッチン用品	パックスナチュロン	6068	30107	400番 ボトル		500ml	550
		6069	30110	400番 詰替用		900ml	858
	パックス	6070	30101	200番 ボトル		800ml	550
	パックスナチュロン	6073	50203	キッチン スポンジ		1個	220

ムソーからのお便り VOL.154

今月のFACE 生産者紹介

大黒屋

山口県宇部市西岐波

山口特産、大根の寒漬

寒漬(かんづけ)は、山口県の伝統的な大根の漬物です。創業大正元年・大黒屋の田村亮介さん(41才)によると、戦国時代、大根を海水に浸けて寒風にさらし、干し芋のようにしたものを「寒漬」と称して携行した、という伝承があるそうです。

山口県南西部は瀬戸内海に面した温暖な気候ながら、雨が少なく、冬は乾いた冷たい風が吹き下ろし、大根を干し上げるには絶好です。昔は各家庭で作られ、寒風にたなびく大根が冬の風物詩でしたが、そのままでは食べられないため、調味したものが寒漬として売られるようになりました。

叩いては干し、じっくり熟成

大黒屋の「有機寒漬」は、山口県産の有機大根を使用した寒漬です。12月上旬に収穫して約1ヵ月塩漬けた後、大根にひもを通して寒風で干し、半干しの大根を叩いて伸ばして干して…を繰り返します。「叩き伸ばす理由は、平らにして空気を抜いてぎっしり漬け込むことで熟成中のカビを防ぐ。昔の人の知恵です」と田村さん。

約3ヵ月かけて干し上げた大根を一本一本丹念に漬け込み、重石をして半年以上熟成させると、独特の餡色と熟成の香り豊かな寒漬の完成です。

これを薄切りし、白いりごまと調味液(有機砂糖、有機しょうゆ、食塩、有機みりん、有機酢)に1週間ほど漬けて「山口特産 有機寒漬」が出来上がります。

カリカリの食感、甘じょっぱい味付け、熟成の香りが残る有機寒漬は、とにかくご飯が進む味。カレーに添えても合います。田村さんの一押しはクリームチーズと合わせる食べ方で、地元の居酒屋で人気の由。



塩漬けにする



約3ヵ月間、寒風で干す



半干しの大根を叩いて伸ばす



干しがった大根を敷き詰め熟成

有機寒漬



有機たかな漬



ほのかな酸味の高菜漬

高菜はアブラナ科の葉野菜で、カラシナ的一种。主に漬物に使われ、野沢菜、広島菜とともに「日本三大漬け菜」として知られています。

「有機たかな漬」の原料の有機高菜は、寒漬の有機大根と同じ山口県の契約栽培農家のものです。漬物向きに株が大きくなるのを待って3月下旬に収穫し、洗わずにそのまま塩とウコンで半年以上漬け込み、発酵熟成させます。「ウコンは色を良くするために伝統的に使います。うちの高菜漬は下漬け期間が長いので、高菜独特のピリッとした辛みが薄れて、どなたにも召し上がりやすい風味になります」。

発酵熟成した高菜を洗い、調味液(食塩、有機砂糖、有機米酢)に3日ほど漬けます。調味液の食塩は、ムソーが定めたメーカーブランド取り扱い指針に沿って、並塩からメキシコ天日塩(しおまる)に変更していただきました。

乳酸発酵によるほのかな酸味、塩辛くないさっぱりした味。刻んでご飯のお供のほか、炒飯やパスタの具に最高です。長い葉は20~30cmもありますから、おむすびを包むのもおすすめです。



大黒屋の有機寒漬、有機たかな漬を次のページで紹介します

今月の
イチ押し商品

- ◎山口県産の有機大根を使用
- ◎寒風で干し、叩いて伸ばす作業を3ヵ月、さらに半年熟成
- ◎カリカリの食感、甘じょっぱい味付け、熟成の香り

21458 <大黒屋>

山口特産 有機寒漬

<100g>

410円(税込価格) 380円(本体価格)



○JAN: 4975413190029

○入数(発注単位): 30(1)

○原材料: 有機大根、胡麻、漬け原材料[有機砂糖、有機しょうゆ、食塩、有機みりん、有機酢]、(一部に大豆・小麦・ごまを含む) ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…120日

○遺伝子組み換え…F



(カレーに添えて)



(クリームチーズと一緒にクラッカーにのせて)



今月の
イチ押し商品

- ◎山口県産の有機高菜を使用
- ◎塩とウコンで漬け込み、半年以上の発酵熟成
- ◎ほのかな酸味、さっぱりした味、辛みが薄く食べやすい

21457 <大黒屋>

有機たかな漬

<180g>

410円(税込価格) 380円(本体価格)



○JAN: 4975413190012 ○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: 有機高菜(山口県産)、漬け原材料[食塩、有機砂糖、有機米酢]/うこん色素 ○アレルギー…なし ○賞味期限…90日

○遺伝子組み換え…M



(長いままぎゅっと搾り、おむすびに巻く)



(刻んで胡麻油と唐辛子で炒め、炒飯の具に)



No.41 特別注文書-B

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

ムソー・桜井・光食品のおすすめ商品

配送日 **火コース 10/14** **金コース 10/17**

提出日
火コース 9/30
金コース 10/3

商品名	注文数	税込価格	商品名	注文数	税込価格
千葉産直			5610 グルテンバーガー (缶) 180 g		443
5601 (千葉産直)魚好きのための旬にしん水煮 170g		675	5611 グルテンミート (缶) 170 g		567
5607 (千葉産直)大人の蒲焼(ニンジン版) 100g		648	5612 リンケッツ (缶) 160 g		657
5623 (千葉産直)おだしがきいた割烹さば水煮 170g		648	5615 かんぴょう ムソー 40 g		691
5688 (千葉産直)オイスターオリーブオイル漬け缶 100g	終了	837	5616 有機・玄米クリーム コジマ 200 g		297
5680 (千葉産直)ミニとろイワシ味付け缶 100g		378	5617 有機・玄米粥 コジマ 200 g		216
5681 (千葉産直)とろイワシ水煮缶 150g		497	5618 自然薯入鉄火みそ (袋) 無双本舗75 g		810
5689 (千葉産直)オイルサーディン缶 100g		443	5621 塩吹昆布 ムソー 35 g		572
光食品調味料			5626 重曹 桜井 300 g		415
5902 有機ミートソース 140g		335	5450 塩麴 170g		648
5903 有機麻婆の素 100g		281	5451 辣油 45g		648
5904 有機青椒肉絲の素 100g		281	5453 有機ハーブソルト 55g		518
5905 有機回鍋肉の素 100g		281	5454 詰替用・有機ハーブソルト 55g		346
5906 有機ピザソース 225g		497	5458 有機切干大根 50g		324
5907 有機トマトソース[ガーリック&パプリカ風味] 225g		454	5459 有機大豆煮豆 145g		454
5909 関西風お好みソース 300g		389	5460 有機金時煮豆 125g		562
5910 やきそばソース 290g		475	5461 有機黒煮豆 125g		616
5911 有機ぼん酢しょうゆ 250ml		497	5498 オーガニックエキストラバージンオリーブオイル 180 g		1,359
5901 チキンコンソメ 10g×8		540	5499 オーガニックエキストラバージンオリーブオイル 460 g		2,980
5913 有機胡麻ドレッシング 225g		497	5496 山口特産 有機寒漬 100 g 5円引		410
5914 有機青じそドレッシング 200ml		518	5497 有機たかな漬 180 g 5円引		410
5915 有機うめしょう油ノンオイルドレッシング 200ml		475	5619 ホットケ-キックス・砂糖入り 桜井 400 g		454
5918 オーガニックレモン果汁 180ml		562	5620 ホットケ-キックス (無糖) 桜井 400 g		454
5606 サンコー 赤ちゃんせんべい 14枚		335	5487 米粉せんべい 生姜 63g		454
5624 マルサン 豆漿 (ドウジャン) 200ml×24		3,110	5488 米粉せんべい きな粉 63 g		454
5625 マルサン 麦芽コーヒー 200ml×24		3,629	5489 ごほうびかりんとう しょうゆ 45 g		378
高野山ごま豆腐			5490 ごほうびかりんとう 生姜 45g		378
5675 高野山ごまとうふ・白 120g		162	5491 ごほうびかりんとう きな粉 45g		378
5676 高野山ごまとうふ・黒 120g		162	5609 抹茶きなこ飴 80g		443
5677 高野山金ごまとうふ 100g		162			
5678 高野山ゴマとうふ 140g		270			
尾道ラーメンシリーズ					
5493 尾道ラーメン115g (麺90g)2個セット		518			
5492 尾道いりこラーメン115g (麺90g)2個セット		562			
5494 尾道まぜ麺 130g (麺90g)2個セット		562			
5495 尾道和山椒まぜ麺 130g (麺90g)2個セット		605			
5602 尾道カレーまぜ麺 130g (麺90g)2個セット		605			
5603 尾道生姜まぜ麺 130g (麺90g)2個セット	休止	605			
5466 (白) 有機梅酢 200ml		562			
5477 (赤) 有機梅酢 200ml		583			