

旬のたより

天候不順で大変!

—ゆるっと天草・天草農楽隊定例会 (5/18)

低温・遅霜、多雨など天候不順が農作物に影響を与えています。

そんな困難な中で農楽隊に参加されている生産者の皆さんは、苦労しながら頑張っています。

馬場—極早生玉ねぎ（自然栽培）の収穫が終わったが、包丁を入れたとき抵抗感のあるものにできた。

平山—レタスとオクラを混植している。オクラの方に油虫がついて育ちが悪い。

原田—口蹄疫の影響で子牛がセリに出せない。いつになるかわからず困っている。

小野—田んぼの手入れ。トマト植え。草刈を行なった後、里芋植えを予定している。

大田—古代米（アサムラサキ）を3畝、初めて植えた。宇宙芋（ムカゴ）を増やしたい。

徳永—間もなく農業体験にスコットランドから夫婦で、台湾からは学生が2人やってくる。

早井—天候不順で作業が定まらない。馬鈴薯が霜でやられた。芋植え（紅あずま、14号、アメリカ）の最中。

吉田—から芋を今日400本、明日300本植える。

にんじん、ごぼう、ぼっちゃんかぼちゃを植えた。

薬草を乾燥、出荷している。もっと薬草の活用を考えたい。



～新入荷商品ご紹介～

新入荷商品としまして、牛乳・カフェオレ・ヨーグルト・プリンが入荷しました。

限定生産

入荷日：毎週火曜日

山吹色のジャージー牛乳 (200ml ¥230)

黒川温泉 湯あがりカフェオレ (200ml ¥230)

古くからジャージー牛乳の産地として知られる阿蘇・小国地方。その中から、ジャージー牛乳本来のコク・クリーミーさを追い求める一軒の農家が安全性にこだわった自給飼料(特別栽培)をふんだんに与え、さらに飲み水にイオン水装置を導入して牛の健康管理を第一に考えた結果、高い乳成分(乳脂肪分5.3%・無脂乳固形分9.0%)を実現することができました。



山吹色のジャージーヨーグルト (150ml ¥230)



安定剤などの添加物を一切使わずより自然に近い状態で発酵させました。製造日から毎日少しずつ酸味が増してくるのが乳酸菌が『生きている証です。』一口飲めば栄養分がおなかの中までとどきます。まるやかでやさしい味のヨーグルトです。

山吹色のプリン (100cc ¥300)

阿蘇・小国の地で、若き農家とパティシエが出会い、こだわりの一品が生まれました。

『山吹色のジャージー牛乳』と地元・阿蘇の地タマゴを使った贅沢なプリンです。低温殺菌の牛乳を使用することにより、日一日と熟成していく今までにない味ですので是非ご賞味ください。



薬でないけど常備役!!

ムシ菌を防ぐ・菌垢を除去する・口臭を防ぐ

プレミアムN (ナチュラル)

ご家庭に一本常備して健康な生活を過ごしましょう 100cc・・・2,100円(税込)

株式会社 やくそうの島 天草社

ゆるっと天草食農ネットワーク

TEL・FAX0969-24-3697

Email: amanokusa0923@carol.ocn.ne.jp

天草市浄南町5-9-3

天草の食材で作った

毎日70食限定

500
えん

三喜の日替り弁当

安心・安全食材で手作りの味をお届けします。

調味料もすべて無添加・自然食品を使っています

日替り弁当

マクロビ弁当

5/24(月)

- 豚カツ(濃厚ソース)
- マカロニサラダ
- 和え物 その他

5/25(火)

- 魚の照り煮
- スパゲッティサラダ
- 煮玉子 その他

5/26(水)

- ハンバーグ
(トマトソース)
- ポテトサラダ
- 玉子焼 その他

5/27(木)

- チキン南蛮
- ごま和え
- 玉子焼 その他

5/28(金)

- 魚フライ
- マカロニサラダ
- 青物おひたし その他

5/29(土)

- 鮭のタルタルソース
- 和え物
- 玉子焼 その他

～お知らせ～

マクロビ弁当は火～金曜までの1日20食限定販売となります。前日の午前中までにご予約お願いします。

当日でもお受け出来る場合がございますが、メニュー変更やお時間がかかりますのでご了承下さい。

9時までにお電話でご相談下さい。

- 雑穀ごはん
- ・グルテンフリーの焼香巻き
- ・こんにゃくきんぴら
- ・いんげんのごま和え
- ・おんこんチップ
- ・果物

~~~~~

598kcal  
ポトックス効果  
美肌

- ・玄米ごはん
- ・板麩と野菜の炒めもの
- ・切り干し大根の焼きそば風
- ・粉ふき芋
- ・大根の梅酢漬
- ・★さつまいもとリンゴのマッシュ

~~~~~

578kcal
便秘改善
日焼け予防

- ・黒米
- ・車麩のカツ
- ・大根と人参のシャキシャキサラダ
- ・おんこんきんぴら
- ・白菜の豆乳クリーム煮
- ・★コーヒーマネ

~~~~~

592kcal  
健胃整腸  
ポリフェノール(抗酸化効果)

- ・雑穀ごはん
- ・高野豆腐の野菜あんかけ
- ・ごぼうの味噌煮
- ・ほうれん草のおひたし
- ・きゅうりの梅和え
- ・白玉の黒ごまソース

~~~~~

584kcal
更年期症状の緩和
美肌

マクロビ弁当とは・・・??
肉、卵、乳製品を使わず、できるだけ地元の無農薬野菜を使って作る穀物菜食の食事です。

★マークは新作メニューです。

(厨 房)

三喜

TEL/FAX22-1545

(銀 天 街 店)

モやいショップ

TEL27-5310

ご注文・御予約は

※食材等の都合により、メニューの変更がある場合がございます。どうぞご了承下さい。 ※両面刷りです。裏面も是非ご覧下さい。