No.３７２　　２０１０年8月２３日
ゆるっと天草食農ネットワーク

旬のたより

とれたて新鮮市で交流―熊本支店―

“生産者直売とれたて新鮮市”が「サンサンサン」（天草社熊本支店）で開かれました（7/31）。「ゆるっと天草」生産部会から出品のために早朝から積み込んで出かけましたが、準備中からお客様がこられてあわてました。お客様の反応もよく、一部の品はまもなく売り切れ。また厨房「三喜」もスタッフの方が出張実演販売、天草大王のから揚げや手づくりコロッケも大好評でした。

今回は、「ゆるっと天草」の自然栽培野菜をお客様に知っていただくことと、「天草社」の商品の宣伝という目的があり、生産部会から馬場、大田が参加しましたが、お客様から「次はいつありますか？」などと聞かれるなど上々の雰囲気でした。

今回の企画、準備をいただいた天草社、熊本支店のスタッフの皆さまに感謝します。

「ゆるっと天草生産部会」代表　大田計満

雨と虫が多く被害大

「ゆるっと天草生産部会」定例会議（８/17）

雨続きのうえ、虫の大量発生で農作物に被害が出ています。

大田―天気を見ながら稲刈りをしているが、断続的に雨が降るため稲がまだ残っている。

林田―ほとんどの作物が雨と虫でやられてしまった。そのうえ、レタスの苗２千株が盗まれてしまって、何をしていいかわからない。

吉田―こんな気候で、どこの農家もまともな収穫は出来ないんではないか。

全国で熱中症で倒れる人が多発するほど亜熱帯のような酷暑がつづく異常気象の状況で、農作物への影響は甚大です。無農薬栽培を追求している生産部会の皆さんは特にご苦労しておられます。

＝ 催し ＝

詳しいチラシは web「旬のたより」でも公開中！
http://myouse.com/yasai

重陽の日節句弁当　　予約受付中！

９月９日(木)　　１個　５００円
３００個限定
無添加調味料・自然食品･特別栽培野菜使用

--ご予約はお早めに--

8　31 野菜の日開催！

日時　８月３１日(火)午前１０時～午後２時
場所　もやいショップあまくさ（銀天街店）

- 野菜詰め放題･野菜試食会･均一祭　他
- 焼きそば･焼き鳥・サータアンダギー･コロッケ
- 生演奏会･スマイルスタンプ３倍デー･プレミアムお試し会

～皆様のお越しをお待ちしております～

２２年度産新米　予約受付中（８月３１日まで）

生産者　　苓北町　大田　計満
内容量　　５kg／ヒカリ新世紀　　特別栽培米（無農薬･無化成）
予約販売　**２,５００円**
通常販売　３,３００円
形態　　白米･玄米･５分つき

詳しくはお尋ねください。

新入荷商品ご案内

・焼き海苔（有明海産 100%一番づみ海苔使用）宇土市住吉海苔本舗
　全型 10 枚：330 円　半切 50 枚：590 円（業務用）

・コーヒー（ウガンダ共和国産･有機栽培 JAS 認定品）
　200g 粉：650 円

新入荷の商品です！是非ご賞味ください。

薬でないけど常備役！！

ムシ歯を防ぐ・歯垢を除去する・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)

㈱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５９－３

天草の食材で作った 三喜の日替り弁当

毎日70食限定

調味料もすべて無添加・自然食品を使ってます

安心・安全食材で手作りの味をお届けします。

幕の内弁当 始めました（限定 20 食）

※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。どうぞご了承ください。

	8/23(月)	8/24(火)	8/25(水)	8/26(木)	8/27(金)	8/28(土)
日替り弁当	702kcal ・鶏肉の和風煮込み ・和え物 ・煮玉子　・その他	556kcal ・魚の香味焼（生姜風味） ・和え物 ・煮物　・その他	756kcal ・ポークカツ（ゴマソース） ・酢の物 ・玉子料理　・その他	663kcal ・天ぷら弁当（夏野菜/魚） ・酢の物 ・煮物　・その他	736kcal ・ジューシー塩唐揚 ・煮物 ・青物おひたし　・その他	577kcal ・塩鯖 ・サラダ ・煮玉子　・その他
マクロビ弁当	～お知らせ～ マクロビ弁当は火～金曜までの１日30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もございますが、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 ・グルテンバーガーとう種の野菜コロッケ ・ごぼうの味噌煮 ・きゅうりの梅和え ・漬物 ・白玉の黒ごまソース ～～～～～～～～～～～～ 575kcal むくみ、疲れ解消 血行促進	・人参雑穀ごはん ・打の大豆たんぱくそぼろあんかけ ・きのこのカレー炒め ・こんにゃくきんぴら ・漬物　・手作りゴマ塩 ・抹茶わらびもち ～～～～～～～～～～～～ 560kcal 抗酸化効果 ガンの予防	・黒米ごはん ・グルテンバーガーの焼春巻 ・★にがうりの松の実和え ・ナスの味噌炒め ・漬物 ・果物 ～～～～～～～～～～～～ 548kcal 抗酸化効果 日焼け予防	・玄米ごはん ・車麸のカツ（カレー味） ・しいたけ昆布の佃煮 ・人参のレーズン煮 ・漬物　・手作りゴマ塩 ・★晩柑寒天 ～～～～～～～～～～～～ 555kcal ガンの予防 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。

ご注文・御予約は

（厨　房）
三　喜
TEL/FAX22-1545

（銀天街店）
もやいショップ
TEL27-5310

※両面刷りです。裏面も是非ご覧下さい。

天草の食材で作った
厨房 三喜の 夕食惣菜

※注文を前日に頂きますと、翌日の昼から配達にうかがいます
※土曜・日曜・祝祭日の配達はお休みしております

お申込日	お名前
月 日	
お届け希望日	会員番号（ 電話番号 ）
月 日	（ ）
備　考（ご意見やご依頼ごとなど記入して下さい）	

日替り夕食惣菜

1個 350円

8/23(月) 357 kcal
- 鶏肉の和風煮込み
- 和え物
- 煮玉子　・その他

8/24(火) 235 kcal
- 魚の香味焼き（生姜風味）
- 和え物
- 煮物　・その他

8/25(水) 435 kcal
- ポークカツ（ゴマソース）
- 酢の物
- 玉子料理　・その他

8/26(木) 318 kcal
- 天ぷら弁当（夏野菜 / 魚）
- 酢の物
- 煮物　・その他

8/27(金) 415 kcal
- ジューシー塩唐揚
- 煮物
- 青物おひたし　・その他

チョイス惣菜

1パック 150円

	ホタテステーキ（100g 105kcal）		さばの味噌煮（100g 206kcal）
	煮しめセット（100g 100kcal）		鶏照り（100g 220kcal）
	ハンバーグ（1個 300kcal）		卵焼き（100g 128kcal）
	鶏唐揚（100g 350kcal）		酢の物（100g 43kcal）
	生鮭の塩焼（1切れ 130kcal）		肉野菜炒め（100g 120kcal）
	塩鯖（1切れ 180kcal）		ごぼうきんぴら（100g 45kcal）
	トンカツ（1枚 320kcal）		ゴーヤのゴマ和え（100g 30kcal）
			ひじき煮（100g 67kcal）
			肉じゃが（100g 180kcal）
			こんにゃくステーキ（100g 20kcal）

↑この枠の中に希望分の数を記入下さい。

お客様の要望に答え
夕食の惣菜宅配を
始めました

ご注文・御予約は
厨房 三喜
TEL/FAX
22-1545

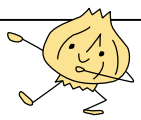
※食材等の都合により、メニューの変更がある場合がございます。どうぞご了承ください。

※両面刷りです。裏面も是非ご覧下さい。

天草健康野菜

2010年8月25日号

品名	内容量	価格	注文番号	
赤たまねぎ	約600g	¥150	W025	苓北町　大田計満さん　無農薬・無化成
にんにく	約100g	¥250	W033	苓北町　大田計満さん　無農薬・無化成
天竺ピーマン	約300g	¥190	W041	苓北町　大田計満さん　無農薬・無化成
サラダなす	約300g	¥200	W053	苓北町　大田計満さん　無農薬・無化成
自然農法玉ねぎ小玉	約600g	¥150	W039	五和町　馬場照昭さん　無農薬・無肥料
自然農法にんにく	約100g	¥250	W015	五和町　馬場照昭さん　無農薬・無肥料
サラダごぼう	約300g	¥150	W040	五和町堤田千代喜さん　無農薬・無化成
じゃがいも	約600g	¥150	W007	大矢野町平山明広さん　無農薬・無化成
ホワイト丸おくら	約150g	¥150	W052	大矢野町平山明広さん　無農薬・無化成
モロヘイヤ	約150g	¥150	W017	栖本町　今福茂人さん　無農薬・無化成
香り大葉	約10枚	¥150	W012	栖本町　今福茂人さん　無農薬・無化成
ゴーヤ	1本	¥220	W055	栖本町　今福茂人さん　無農薬・無化成
いもつる（皮むき）	約150g	¥150	W024	栖本町　嶋村ユキエ無農薬・無化成
ゴーヤ	1～2本	¥130	W037	栖本町　早井国忠さん　無農薬・無化成
新さつまいも	約400g	¥170	W054	栖本町　早井国忠さん　無農薬・無化成
ねぎ	約200g	¥130	W019	栖本町　早井国忠さん　無農薬・無化成
玉ねぎ	1kg	¥220	W058	苓北町　善徳　栄　無農薬・減化成
おくら	100g	¥150	W038	栖本町　吉田　保さん　無農薬・無化成



「野菜のご注文について」
当店の「天草健康野菜」は化学的な肥料・農薬をできるだけ減らし、生産者が丹精をこめて育てています。そのため、大量生産がむずかしく、また天候に左右されやすく、生育不良、虫の害などのため、お届けできない場合があります。どうぞご了承下さい。
ご注文時は天草社「カタログショッピング」（日配品）等と同じ注文用紙でご注文下さい。

お問い合せ：0969-24-3697（ゆるっとショップあまくさ）

8月31日 野菜の日

時間　8月31日（火）AM10:00～PM2:00

場所　もやいショップあまくさ（銀天街店）

●生産者による「直売会」

・販売　・野菜の詰め放題　・均一祭
・野菜の試食会

●食のイベント

・焼きそば　・焼き鳥　・サーターアンダギー
・コロッケ　等

●店内のイベント

・山下真由美さんによる生演奏会
・スマイルスタンプ3倍デー
・当社プレミアム製品の体験によるお試し会

・上記イベントは、もやいショップあまくさ（銀天街）で行います。
・均一祭、スマイルスタンプ3倍デー、当社プレミアム製品のお試し会は
ゆるっとショップあまくさでも行います。

=お問い合せ=
もやいショップあまくさ　TEL（0969）27-5310

9月9日（木）

重陽の節句弁当

（ちょうよう）

重陽の節句とは

「重陽の節供（ちょうようのせっく）」は9月9日と数字の「9」が重なっていることから、「重九（ちょうく）の節供」ともいわれます。

また別名を「菊の節供」といわれるのは、本来は旧暦 9 月（いまの暦では 10 月ころ）でちょうど菊の季節にあたっているためです。

300個限定

※御予約は、お早めにお願します

一個 五〇〇円

調味料もすべて無添加・自然食品を使っています

水…還元活性水　米…無化成・無農薬　野菜…特別栽培野菜　肉…天草産　魚…天然・新鮮魚　卵…にんにく卵　など

ゆるっと ショップ あまくさ
TEL/FAX24-3697

天草社 厨房 三喜
TEL/FAX22-1545

もやいショップ あまくさ
TEL 27-5310

き り と り 線

重陽の節句弁当 御予約　　受取希望時間　　時　　分頃

御名前	御住所	御連絡先	注文数

㈱やくそうの島 天草社　ゆるっとショップあまくさ・もやいショップあまくさ

「安全」「美味しい」がモットーです！

特別栽培米 平成22年産 新米

《私のこだわり》

天草下島の最高峰「天竺」の麓、澄みきった空気、きれいな水、その豊かな環境に育まれて、お米づくりをしています。米ぬか鶏糞、油粕、自家製で発酵させた物を使って土づくりをしています。もちろん、農薬や化学肥料も一切使いません。皆様に「安全」で「美しい」お米をお届けできるように頑張っています。

生産者 大田計満

品　種：ヒカリ新世紀
特別栽培米（無農薬・無化成）

生産地：天草郡苓北町

内容量：５Ｋｇ

通常販売：3,300円

予約販売：2,500円
（予約期限：８月３１日まで）

お届け：９月上旬

㈱やくそうの島 天草社
ゆるっとショップあまくさ・もやいショップあまくさ
〒863-0034
熊本県天草市浄南町59-3　TEL/FAX (0969)24-3697
Email:amanokusa0923@carol.ocn.ne.jp

キ リ ト リ

特別栽培米 注文書

お　名　前	様	備考 （玄米をご希望の場合はお知らせ下さい） （定期購入・納品先、請求先が別の場合等）
お 届 け 先		
お電話番号		
精　米　方	玄米・五分づき・白米	
数　　量	5kg ×［　　］袋	

※収集しました個人情報は商品の配達ご連絡以外には利用しません。

FAX（0969）24−3697　24時間受付

「食は命なり」

高畑 第22回 健康教室

日時：平成22年 **９月５日（日）** 午前10時～

場所：農事研修センター（茂木根）

会費：3,000円 料理・試食・講演会（コーヒー付）

講演のみ：500円 午後より講演会（コーヒー付）

※当日ご用意いただくもの：エプロン・三角巾・筆記用具

お話と調理実習で一緒に考えてみませんか？

高畑康子先生 プロフィール

・別府大学家政学部卒、栄養士
・現在 高畑料理教室主宰
朝日カルチャーセンター講師
レストラン彩食和膳『養玄』を経営
自然食品の店『玄』を経営

あなたのお子様はアトピーで泣いてませんか？

メタボが気になりませんか？

動物性蛋白・油・白砂糖を使わない料理実習メニュー

- 麻婆豆腐（大豆たんぱく使用）
- 焼きナスのピリ辛味噌かけ
- おかず味噌
- 炒り大豆ごはん
- 果物寒天 他

※メニューは当日変更になる場合があります。

参加者の声

- 手軽に実行してみようと思うメニューでした。
- 野菜類もすべて利用し、予想以上に料理体験ができ収穫でした。
- 難しい作業も無く、簡単にできるものばかりで、肉、砂糖、油を使わなくても、おいしく、しっかり食べ応えがありました。
- 玄米や野菜など、常々興味を持っている食品が主役で料理ができうれしかった。

主　　催：㈱やくそうの島 天 草 社

お問い合せ：ゆるっとショップあまくさ 熊本県天草市浄南町59−3

TEL・FAX 24-3697　時間外：090-4352-9093（若木）

き　り　と　り　線

第 22 回　高畑料理教室

お 名 前	TEL・FAX 日中連絡先	メールアドレス（携帯・PC）	料理実習・講演会 3,000 円	講演会のみ 500 円