

当店は日曜日が定休日です。祝日は営業しています。3月は12日(日)~14日(火)連休を頂きます。

風の便り



三寒四温の春です❁
お身体ご自愛ください。
2017年3月前半号

春まき用有機種子スタート!
中にチラシが入っています。
ぜひふらん下さい。
種は定価の10%引セール!

発行元 オーガニックマーケットよこい

鎌倉市手広2-25-8 マリオンハウス1F

フリーダイヤル ヨコイサンゴーゴ

TEL 0467-38-1337 FAX 0120-4513-55

よこいさん

よろしかったらインスタ・フェイスブックにイネボタンをお願いします!

✉ ogm-4513@plum.plala.or.jp

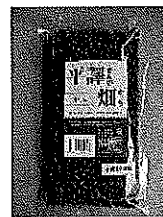


Instagram Facebook twitter ブログにて情報発信中! [オーガニックマーケットよこい](#)で検索

3月連休のお知らせ 3月12日(日)~14日(火)

誠に勝手ながら上記の期間、店頭業務・配達業務とも
お休みさせて頂きます。大変申し訳ございません。
3月20日春分の日には営業いたします。

3月20日は春分の日 🍎 🍎 🍎 牡丹餅を手作りされる方へ



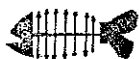
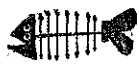
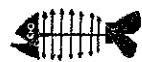
- もち米 (有機JAS認証) 1kg 1100円
(岩手県産ヒメノモチ 放射線検査実施) セシウム137(4.10) セシウム134(3.20) 検出なし
- 平譯さん小豆 300g 520円
(北海道産 農薬・化学肥料不使用天日干し)
- つぶしあん 350g 430円
(北海道産小豆使用 砂糖不使用 麦芽水あめとアガベシロップ使用)
- 遠藤製館 天然美食 小倉あん/こしあん 各300g 380円
(有機JAS認証 ブラジル産砂糖 中国アメリカ産小豆使用) 🍎 🍎 🍎 🍎 🍎 🍎

モノドンパンについてお詫びとお知らせ

このたびモノドンパンの社長兼工場長が急逝され、3月6日月曜日から入荷が止まります。
ご愛用の皆様には大変ご迷惑をおかけして申し訳ございません。
しばらく工場再開のめどが立っておりません。わかり次第ご連絡させていただきます。

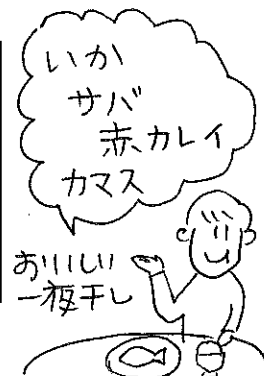
やっぱり魚は旨味が乗った干物に限る… 奥能登の魚&山陰・堺港の魚はさいこ〜う・ですね♪

みなさ〜ん、おいし〜い魚のご案内ですよ〜♪普段なかなか食べられない能登・それも「奥能登の海」の魚さん達です。その中でも地元「浜野水産」が自信をもって厳選した自慢の「一夜干し」のご案内です。



冷凍でのお届けですが、「なんだ・冷凍か…」と、がっかりというか「冷凍物」と、上から目線のあ・な・た…とんでも八分・歩いて10分…わかるかな〜♪わかんねえ〜だろ〜な♪シュビドゥバ〜♪…食べればわかるこの美味しさ！

美味しさのその訳は、素材の魚が美味しいのは、あたり前田のクラッカーですが、アンドン作り方にもこだわっており、能登の海洋深層水と、能登の海水を平釜で煮詰めた塩を使用して、一夜干しを作りました。But皆の衆、おいらは浜っこ、海辺育ち。小さい頃よりは浜に上がる魚で育ち、魚にかけちゃチーとばっかしうるさいかも…

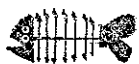
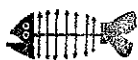
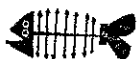


干物ですか！
ふくらと
水分もあり
本当にうまいの
です！



なに、カマスの一夜干しだと…カマスなんぞは近海物でしょうよ！と思いつつ、能登の一夜干しのカマスを食すと…う・う、これって…絶句。油も乗って旨く、近海物と甲乙つけがたいほど旨いじゃござんせんか！サバ…サバは松輪に限るんじゃないの…食べた瞬間・サバだ・サバだ・う〜サバサバ…感激の美味しさ…

お次は赤かれいだ…赤か白かしらないが…うん、言われてみれば身が赤っぽいな、正直赤かれいちゅうかれいは食べたことないな…えっ、何これ、身が厚くてさっぱりしていそうで適度な脂がのり、う・旨いじゃん♪こんなに身が厚くて食べ応えもあり、いい味しているかれいは初めてかも…！赤かれい最高じゃん…これぞ華麗なかれい！なんちゃって…



地元の海の物は最高…魚は地物に限る！などと思っていたそんな私でしたが、思わず「これは凄い」と唸った逸品があります。旨い…ではなく、凄いです。何を隠そう(隠すものではありませんが…)私は何処へ行ってもまずいかを頼むほどの大のいか好きで、尿酸値やプリン体は忘却の彼方へ…刺身・天ぷら・フライ・煮物・さきいかなどなど、いかした鳥賊が大好きなのです〜！そんないか好き人間の私が能登のいかの一夜干しを食べたところ、この柔らかさと何とも言えない味わい…素材の良さと人の技術が生み出した傑作だ〜！少々オーバですが…そう感じた次第です。

私はイカも大好物ですがアジも大好物なのです。アジといえば庶民の魚、昔から馴染みのある魚ですが、最近魚の養殖技術も発達し、アジもいつの頃より天然物より養殖物のアジが幅を利かすようになり、また近海物も少なくなりました。アジの干物も外国産の物も多くなった昨今です。

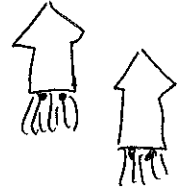


アジも天然物は高級魚に
ないつつなるの
びあ...

そこで登場、山陰は境港に水揚げされたアジの干物です。脂の乗った時季に水揚げされたアジを塩だけで干物にしました。その昔、朝ご飯の定番でしたアジの開き、あの懐かしい味のアジの再現です。やはり干物の王者といえばアジの開きですね。骨をとりとりアジを食す。いかにきれいに魚を食すか...今では忘れかけたことかもしれませんが、味と食べ方を思い起こさせてくれる旨いアジの開きを食卓に♪

能登や山陰、日本海の魚もなかなかやりますね...相模湾も真っ青...何・海の青さも違う...なに・何・湘南と呼ばれているここら辺りは東京湾もあるし、駿河湾だって近い、地元の海の物は最高...butおのおの方、今回は普段なかなか食せない日本海の荒波の中で育った魚を職人さんが丁寧に・心を込め作ってくれた干物を食卓の相伴に...干物の旨さを再発見♪

今イカが
とても貴重!!



一箱干して
ほじょい
やっかさま
のここ
います。



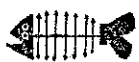
ところで皆・皆様、すでにお聞き及びかもしれませんが、真いか(するめいか)の水揚げ量が年々減少し、昨年はな・なんと前年の40%を割り込みました。地球温暖化の影響か、はたまた一時的な落ち込みか...はっきりとした原因は定かではないようですが、真いかの水揚げ量はここ数年、前年より落ちていたのですが、昨年は極端に落ち込みました。

当然価格は高騰し、生鮮の真いかは前年より約90%以上、冷凍も70%以上高くなりました。真いかは価格も比較的安く、庶民の食べ物として馴染みですが、このような水揚げ状況が続くと気軽に食せなくなるかもしれません。いや~真いかだけにま・いいかとはいきませんよね!

放射能のモダイ
海流の変化
温暖化などなど

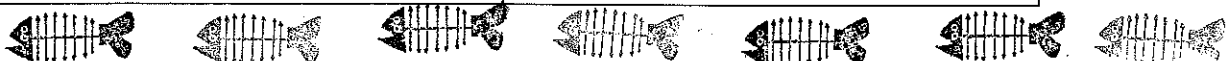


野菜も魚も大変です。



アンド、もう一つおまけにアンビリイバブルな出来事が...サバの水揚げ量も激減しているのです。日本や中国、韓国などは昨年8月、初めてとなる公海でのサバの漁獲に規制を導入することにしました。海水温の変化によりプランクトンの量が減り、将来的にはサバもピンチ!

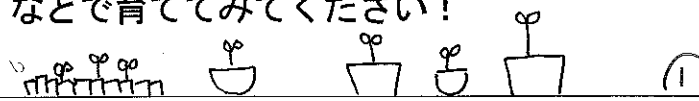
地球温暖化の影響が農作物や魚介類にもじわじわと押し寄せている感じがして、将来の食糧事情に不安を感じる今日この頃ですが、皆の衆、美味しい、安全な干物、食べられるうちにいっぱい食べちゃいましょう...!



ナチュラルライフステーションさんの有機種子 10%引き セールです！国産の自然農法種子 春まき用8種も登場！

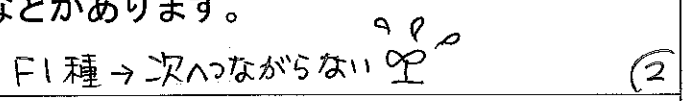
春になると庭仕事したくなる...

春まきの種が出ました！
最近では野菜を育てている方も多いですね。春になりましたので、ナチュラルライフステーションさんの有機種子を10%引きセールします！
有機種子には今人気のスイートバジルやミックスグリーンやコリアンダー（パクチー）もありますので、ぜひプランターなどで育ててみてください！



有機種子って何でしょう？

種子は有機のものとそうでないもの。その育種や採取の方法によっていくつかの種に分けられます。
元々伝統的に各地域で栽培されてきた「在来種」の他、在来種ではないが何代も栽培され種が固定された「固定種」
また一代の交配によってそれぞれの種の長所を引き出した「一代交配種（F1種）」などがあります。



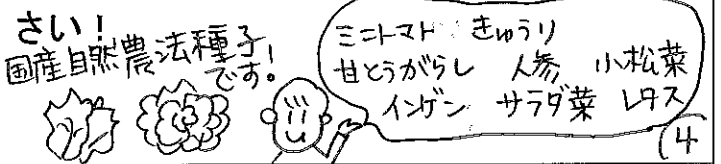
F1種は一代限り。有機種子はつながる種。

有機種子・自然農法種子は、一代限りのF1種と違い、毎年作物から種を採れば次の年も作物ができる固定種です。
農薬や化学肥料に頼らず、命を生き、永続的な生産を目的とした（自然農法）で栽培された種子は、今大変貴重になっています。種子消毒もしていません。



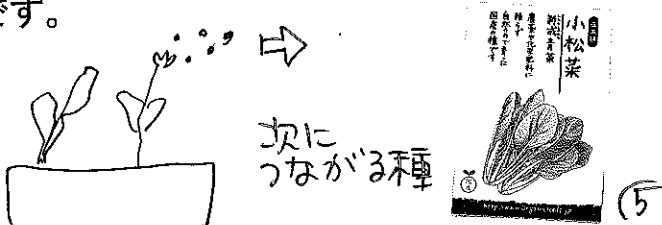
国産の自然農法種子もできました！

ナチュラルライフステーションさんの有機種子はイスラエルで育てられ、日本で製品化したものに加え、このたび国産の自然農法種子もできました！
今回は春まき用の8種をご紹介します。中に挟んだカラーチラシをご覧ください！



種を採ることをお忘れなく！

次に続く有機種子です。最後の1~2株は花が咲くまで育てて、ぜひ種を残してください。トマトは実をいくつか残しておくとお中の種が取れます。次につながる種です。



今回のセールは種だけです

チラシの裏面に掲載の土・エコ布プランターも販売しておりますが、こちらはセールではございませんので、どうぞよろしくお願い申し上げます！

中には秋にも撒けるものがございます。
（袋をご覧ください）使い切らなかった種はとっておいて秋に撒いてください！

チラシに掲載の有機家庭菜園の土・エコ布プランターも販売しておりますが、今回のセールは種だけです！

∞ 種のお届けは少しお時間がかかると場合がございます ∞

ご注文はオーガニックマーケットにおいへどうぞ！！

TEL 0467(38)1337 ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

