



新潟のマダマボール入荷しています!
殺虫1回 殺菌2回 化学肥料不使用



風の便り

暑中お見舞い申し上げます

2016年8月前半号

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 Blogにて情報発信中! オーガニックマーケットよこいで検索

夏休みのお知らせです 8/11(祝)は営業します。

8月13日(日) ~ 8月20日(日)

誠に勝手ながら上記の期間、配達業務・店頭業務すべてお休みとさせていただきます。

長いお休みでご迷惑をおかけして申し訳ございません。

連休前最後の配達日と連休明け最初の配達日

	連休前最後の配達日	連休明け最初の配達日
月・木曜日配達のお客様	8月10日(木)	8月21日(月)
火・金曜日配達のお客様	8月11日(金.祝)	8月22日(火)
水・土曜日配達のお客様	8月12日(土)	8月23日(水)
月曜日配達のお客様	8月7日(月)	8月21日(月)
火曜日配達のお客様	8月8日(火)	8月22日(金)
水曜日配達のお客様	8月9日(水)	8月23日(水)
木曜日配達のお客様	8月10日(木)	8月24日(木)
金曜日配達のお客様	8月11日(金.祝)	8月25日(金)
土曜日配達のお客様	8月12日(土)	8月26日(土)

牛乳配達本数の変更は最終配達日の4日前までにご連絡お願い申し上げます。

森修焼のセールが始まります！ 8/12（土）まで！ 横井ひろみ

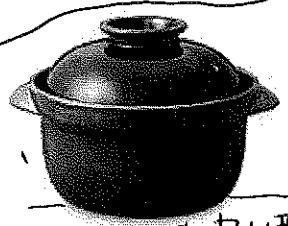
森修焼のセールが始まります。

今回は毎回問い合わせの多い【味鍋プレミアム】について書かせていただきます。少しお値段の高いものですので、セールの機会に買いたいな～と言われることが多い商品です。

少し重さがありますが、スチーフ鍋やルークーセーよりは重くないかなーと思います！



このフタの重さが重要なんです！



コロんとした丸い形がキッチンになじみます。

簡単に森修焼についての説明…

天然の長石を原料に、釉にカドミウムや鉛を含まない安全な陶器です。天然長石の働きで遠赤外線効果があります（備長炭と同じような効果です）味をまろやかにしたり、火の通りを早くする効果があります。当店ではロングセラーの人気商品です。

森修焼とは何？というお客様へ…ぜひ中のポイントをごらん下さい。



当店のロングセラー商品です。

ふたの丸みが熱伝導をよくする

少し重いのですが、この重くて丸いふたが熱伝導をよくし、早く火が通ります。ご飯もふっくらおいしく炊き上がります。この鍋に【蒸し台】をセットにすれば蒸し器になります。少しの水で味をまろやかに蒸すことができます。

フタの丸みで水蒸気が循環して少しの水で火が通ります。



煮もの料理などは早くおいしくまろやか

小サイズは日常の料理・みそ汁などに使い勝手がいいです。色も汚れが目立たないタイプですので、素敵なキッチンになじみもいいと思います。

鍋物や家族の多い方には大サイズをお勧めします。もちろん！両方あると便利です！

ごはんがおいしく炊ける!!と大好評頂いております！



我が家は大きと小を使いこなします

あっという間に火が通るので、夜家に帰ってすぐ煮物などをしたいときはすごく助かります。ロールキャベツもあっという間です！



さつと下ゆでしたキャベツにひよこ豆、人参、玉ネギ、じゃがいもを巻く



乾パスタを折ってロールキャベツを止める「野菜のおかけ」で煮る！あという間です！



味鍋なごみもおすすすめです！

【味鍋プレミアム】と【味鍋なごみ】の違いは…？どちらも味をまろやかに火の通りが早いのは同じです。プレミアムのほうがふたが厚く重さがあり、密閉度が高いのでより火の通りが早く、ご飯を炊く方はおすすめです。

味鍋なごみ小タイプは一人鍋用としても人気です。

なごみは平たい土鍋です。




和テイスト

森修焼の歴史

森修焼との出会いはもう24年ほど前になります。代表の森口さんはアサリを砂抜きしているとき、アサリが死んでしまったことで、自分の使っている器に疑問を持つようになりました。

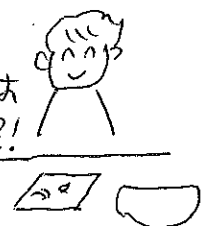
美しい器は日本の伝統文化でもありますが、実は釉にカドミウムや鉛が使われていることはあまり知られていません。

 森修焼との付き合いも長いなー

鉛カドミウムも焼成温度が関係…

しかし、害を少なくするために温度を下げたことで、逆に使用するうちに溶けだしやすいという弊害もあるようです。

美しい食器、特に絵付けの多い美しい食器は日々の使用には注意が必要な場合もあります。

“美しい食器は目で楽しむ?!”


それで少しずつ集めてもう20年

わたくし横井ひろみは、森修焼のスタッフの方のつけていた【葉祥明さんのハートの形のエンジェルペンダント】に一目ぼれし、森修焼を集めるきっかけとなりました。

まずはマグカップ、お皿、スプーンなど小物から普段の食器を森修焼に変えていきました。

夫のマグカップは初代の森修焼！もう20年以上愛用しています。



昔はもう少しぶ厚い食器でした…

日本の陶器は伝統文化でもある

鉛はコストが安くきれいな色合いが出るため多くつかわれてきました。しかしその危険性ははっきりしており、国産の●●焼と呼ばれる伝統文化としての陶器は鉛の危険性にも配慮され規制もあり、無鉛のものなどが使われる場合もあるそうです。


鉛の毒性は高温で焼くほど危険性が増すため九谷焼などは焼成温度を下げるなど長年の努力などもされているそうです。

心配なのは安価な食器類…

問題は、安価で売られている食器です。

素敵なデザインの食器がものすごく安い値段で売られています。中国などからの輸入品には、日本製のような厳しい規制がなく、現実にカドミウムや鉛が検出されております。デザインをとるか？値段で選ぶか？

安全性をとるか？毎日使うなら？

“安くてステキな食器たくさんありますネー!”


使いやすさでいつのまにかとりこ

洗しやすい（汚れが落ちやすい）そして、味がまるやかになる（お茶やコーヒーはわかりやすいです）日々、森修焼を使っていく中で、手に取る食器が自然と森修焼を選んでいることに気づきます。

そうして20年以上たち、今我が家の食器棚の陶器類は90%以上が森修焼です。どんどんデザインも増えるので、今もコツコツ集めています。

森修焼のことならなんでもご質問ください。

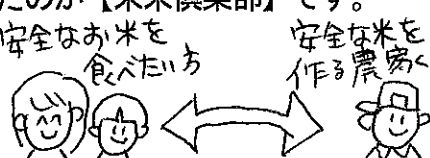





気づくと手に取って料理を盛りつけている…手ばなせません!

当店オリジナル米チケット米米倶楽部会員募集中!

【米米倶楽部】は当店オリジナルの米チケットです。30kg単位のご予約
 田植えの時期の早期予約で、当店の通常小売価格より約15%お得になります。
 毎日食べるお米ですからぜひご利用下さい。 \ 毎月5kg以上消費する方には
 ダンゼンお得!

米米倶楽部のお申込締切は8月31日(木)です。

<p>米米倶楽部とは? 安全なお米を消費者の皆様にお届けするパイプラインとして発足したのが【米米倶楽部】です。 安全なお米を 食べた方 ← 安全な米を作る農家</p> 	<p>田植えの時期にご予約 田植えの時期に、今年のお米をご予約いただくと当店小売価格より15%ほどお安くなります。 1口30kgです。毎月5kg以上お米を召し上がる方なら断然お 得! お米のお得は新米が びから</p>	<p>お支払いは新米の時期 10月中旬ごろ、新米が出たらご連絡いたします。代金と引き換えにチケットをお渡しいたします。 今はご予約だけ! 新米が チケット代金は10月 までからいただきます!</p> 
<p>5kg×6枚綴りのチケット チケットは5kg×6枚つづりになっておりますので、5kg ずつお渡しいたします。 お好みの精米も致します。 1度に30kg お得するのには ありません!</p> 	<p>日本のコメ農家の危機! 減り続ける米農家、年々厳しくなる異常気象、福島原発事故があり、農業の未来は明るくありません。そして、深刻な消費者の コメ離れ...どうかたくさんお米を召し上がってください!</p> 	<p>お店のお客様は店頭でのお渡しになります。 米米倶楽部についてのご質問・ご予約につきましては当店スタッフ又は ☎0467-38-1337 までお願いいたします。</p>

今やこれほど貴重な無農薬の米は!

当店の米米倶楽部のお米は2種類

お米だけの西配達はしてありません

どちらも農薬化学肥料不使用

毎年新米の時期に放射線検査実施しております。

何でもご質問下さい!

宮崎県えびの高原 朝広利信・ふさこ夫妻の作る ヒノヒカリ
価格:一口(30kg) ￥18,000(1kgあたり￥600)
 当店の通常小売価格は1kgあたり￥750です **税抜き価格表示**

富山県西砺波郡(さくさく村・^{いおう まい}医王の舞生産研究会) コシヒカリ
価格:一口(30kg) ￥21,000(1kgあたり￥700)
 当店の通常小売価格は1kgあたり￥800です **税抜き価格表示**

2016年新米時の放射能検査結果 (カッコ)内は検出限界値 この数値まで検査して検出なしでした。

【ヒノヒカリ】セシウム137 (1.47) 134 (1.30) / 【医王の舞】セシウム137 (1.35) 134 (1.20)

お申し込みは Tel 0467-38-1337 オーカニックマーケットヨコハマまで!