

生ごじは終了しました、たくさんのご注文ありがとうございました!

風の便り



乾燥タイプの生ごじは一年中
取扱いしています! お問い合わせ
下さい!

春の底冷えは身体にこたえます
まだまだ暖かくお過ごし下さい。

2018年3月前半号

発行元 **オーガニックマートよこい**

鎌倉市手広2-25-8 マリオンハウス1F

フリーダイヤル ヨコイサンヨー
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! [オーガニックマートよこい](#)で検索

連休のお知らせです。

3/25 (日) ~ 3/27 (火)

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。ご迷惑をおかけして申し訳ございません。

月曜日・火曜日の配達のお客様には
大変ご迷惑をおかけして申し訳ございません。
改めてご連絡いたします。

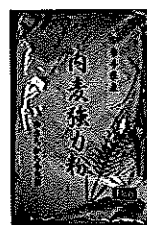


○岩手県盛岡正食普及会さんの小麦粉が終了となり、 新しい小麦粉が入荷しました!

今後は「東日本産業」さんが引き継いでくれます。パッケージ、価格が一部変わりましたがこれからもどうぞよろしくお願い申し上げます。

- 強力粉 (ゆきちから小麦粉) ¥580/kg
- 薄力粉 (内麦薄力粉) ¥560/kg
- 全粒立粉 (南部全粒粉) ¥600/kg

おいしい小麦粉です!!



今年の冬はこれまでにない野菜事情でした！

横井裕美



今年の冬はかつてない状況でした

この冬、一番びっくりしたのは白菜が全く手に入らなかったことです！矢島さんの白菜を食べられた方は大変ラッキーでした！毎年冬は矢島さんの農薬化学肥料不使用の安全でおいしい白菜がたくさんとれる時期なのですが…



①

どうして白菜がなかったか？

どうして白菜がなかったか？
その理由は昨年の秋にさかのぼります。
10月に2週続けて関東地方に来た台風のこと、皆さんは覚えていらっしゃいますか？台風21号22号です。
秋の台風は塩害も伴います。

②

台風で秋の野菜の準備が台無しに

白菜やほうれん草などの野菜の準備が始まったところに台風が2週連続でやってきて、ダメになってしまいました。
そして台風のと一気に寒くなりました。それで野菜のスケジュールが狂ってしまったのです！

③

もう2月なのに??

白菜がないの？とよくお店でも聞かれます。それでこの話をすると???あまり理解していただけないこともあります。
どうして去年の秋のことまだ言ってるの？もう2月なのに？

秋から何か月たってるの？



④

野菜は一日してならず

白菜は9月10月に植え、11月末ころから収穫が始まります。15℃~20℃が適温ですが、苗の小さいうちに低温が続くと実が巻かなくなるのです。
ある程度育ってからの寒さは甘さが増すのでいいのですが、今回のように苗が小さいうちに寒くなってしまったため生育が遅れた上にうまく実になりませんでした。白菜は暑さにも弱いですが、寒さにも弱い野菜だったのです。



鍋や漬物のシーズンは白菜がなかったー



⑤

冬に白菜がないなんて…

ここ数年の異常気象でいろいろ起きておりますが、こんなに白菜が手に入らなかった冬は初めてでした。横浜栄区の矢島さんと鎌倉手広の大平さんの白菜は白菜にしては大変珍しい(白菜は農薬を使わない)無農薬・無化学肥料。ハダニがたくさんつく事もあるし、朝霜で葉先が茶色くなっていたりと、見た目はひどいのですが、食べるとものすごく美味しいので毎年楽しみにされている方も多いのです。

来年を楽しみにしましょう！



⑥

tomato 畑さん再開！ 10%OFF セールです！



安全な木の器をお探しの皆様！

木の器なら安全だと思っている方は多く、実はたくさんの防腐剤・漂白剤などが使われているのです！うわぐすりにもウレタンやプラスチック樹脂が使われることが多く、毒性の高い成分が検出されています。確かに…木は腐りやすい材質ですからね…



私も TOMATO 畑さんに
出会うまでは知りませんでした！

tomato 畑さんのこだわり。

実は以前も tomato 畑さんの木の器をご紹介したことがございました。ご購入いただいた方も多かったので、ご存知の方も多いと思います。実は tomato 畑さんはこだわりが強すぎ、製造が続かなくなり、しばらく製造をお休みされていたのです。ようやく再開しこうしてパンフレットをお配りできるようになりました！

②

ここまでのこだわりの木の器

アジア圏各地の原生林から切り出されてきた木材を大まかな形に加工し、専用プールで24時間煮沸消毒。←防腐剤を^{使用しない}その後1年間自然乾燥させます。1年間の自然乾燥後、虫食いや傷のある材料を取り除きます。防腐剤などを使用しないための長い長い時間と手間暇をかけた作業です。

ここまでの手間を
かけてこそ安全



③

使用するポリウレタンとは？

キナリ製品に使用しているポリウレタン塗料は、国際規格3Cや食品衛生検査など厳しい検査に合格した、お使いいただく中で有害な物質が溶け出さないことが実証されたものです。

実際に検査では一般的なペットボトル入りの飲料水よりも安全性が高い数値を記録しています。

④

以前より素敵な商品になりました

以前はパッケージもなく商品は裸で販売していたのですが、リニューアル後はかわいいロゴもつきました。tomato 畑さんの熱い熱い思いが込められた木の器。それぞれパッケージされているので、プレゼントにもおすすめします！



カラーのチラシ
お入れしております。
ぜひごらん下さい！



⑤

3月10日（土）まで10%OFF

天然の素材を使用しておりますので、色ムラなどもございます。またカタログと色の違い、商品によっての多少の色の違いも起こりうるので、そこはぜひご理解いただけますよう、自然が本来持つ豊かな個性をお楽しみください。

自然のまま！



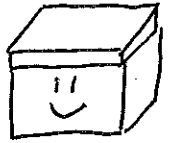
3/10(土)ご注文分まで
10%OFFになります！

⑥

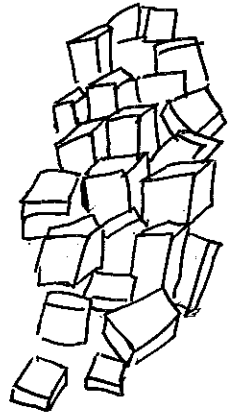
当店の発泡スチロールについて

配達時に使用しております保冷箱（発泡スチロール）は、ポロポロになるまで使用しております。

毎朝使用前に、サトウキビ由来のアルコールで消毒しております。保冷箱は配達時にご返却くださいますようお願い申し上げます。



私はかつて仕事で毎朝築地に行っていました。その時のビルの2階ほどまで積まれた膨大な発泡スチロールゴミを見て、恐ろしくなったのです…毎日この量のゴミが出る現実…当店のポロポロの保冷箱にびっくりされる方もいるかもしれません。ご理解いただけますようお願い申し上げます。



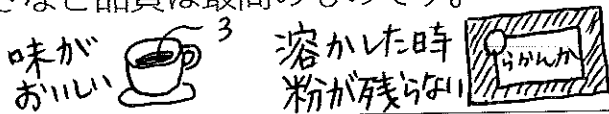
羅漢果のセールです！

ご注文お問い合わせは
Tel 0467(38)1337



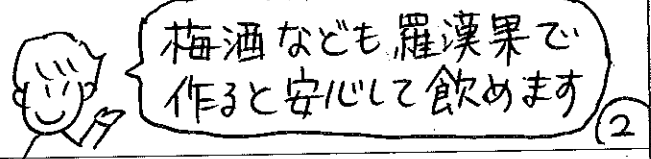
血糖値を上げない甘味料です。

当店ではおなじみの羅漢果工房さんの羅漢果。2%のてんさい糖を加えているのは顆粒にするためです。似たような商品がいくつもある中で、溶けの良さ味の良さなど品質は最高のものです。



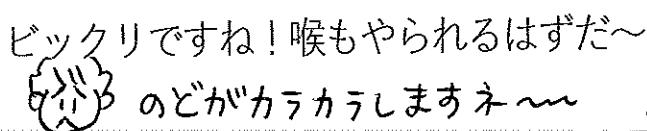
糖尿の心配の方へおすすめ。

血糖値の高い方にもおすすめですが、低血糖の方にもお勧めします。血糖値を安定させる働きがありますので、糖尿病などの方にぜひ一度ご利用いただきたい。



今の季節にぴったり。

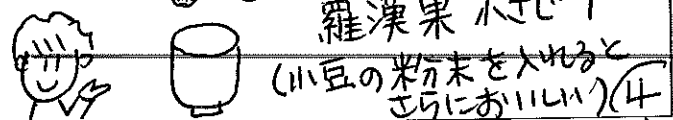
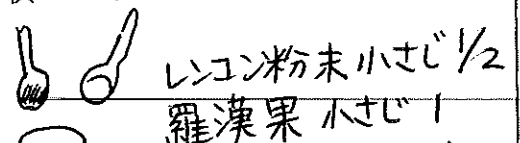
羅漢果のおすすめポイントは喉に良く、身体を温める効果があることです。今年の冬も乾燥していましたが、春先の乾燥も喉には大敵。湿度が低い日は20%程になる日もあり、これは！なんと！砂漠と同じ環境だそうです！！



そんな時には羅漢果とコーレン！

レンコンの粉末（コーレン）が喉に良いのはよく知られていますが、これに羅漢果を加えると、甘くておいしくなり喉にも良く、身体も温め+αの効果！

朝晩飲むと喉のカラカラがだいふ和らぎます！



小豆の粉末はヤンヨーといわれあくみなどに良い