

風の便り



朝夕寒くなりましたね。

でも鎌倉で桜が咲いていましたよ！

2018年11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

✉ ogm-4513@plum.plala.or.jp

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！

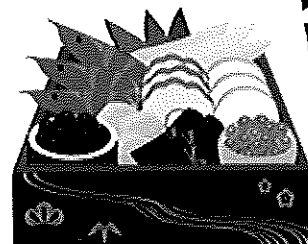


Instagram Facebook twitter Blogにて情報発信中！[「オーガニックマーケットよこい」](#)で検索

ムソーさん・創健社さんのお正月

商品のご予約が始まりました。

中のカタログをぜひご覧ください。



1月30日（金）迄のご予約で5%OFFの

早割り今年もやりま〜す。どうぞお見逃しなく！

詳しくは中ページをご覧ください→

当店ならではの早期ご予約早割りです！



安全だけでなく
おいしさにも自信をもつ
オススメします！

検査対象商品は全て放射線検査実施しております。（検出限界値3bq/kg）

12/23（祝・金）11/24（土）の2日間

オーガニックマーケット店内にて創健社さんのお正月商品の試食を行います。時間は12:00~15:30ごろまでいつでも来店いただきでもご試食できます。（ご予約不要）ぜひご来店ください！



エンバランスの
セールはじまりました！
中のチラシをらん下せ！



クリスマスのチラシは
後日お届けします！

おたのし
み！

ムソー・創健社のお正月料理、早割5%割引ですよ〜♪

ムソーさん・創健社さんのお正月料理、11月30日迄にご注文いただきますと【早割5%割引】になります。お正月気分にはまだ少し早いような気がしてピンときませんが、おのおの方、今年も後2ヶ月足らずです。アツという間にクリスマス・大晦日・新年を迎えます。今からおせちの準備をし、楽しみにお正月を迎えましょう…！お正月料理、あれもこれも美味しそう…迷っている貴方におすすめのお正月料理などを…

えーっ!!
もうお正月商品のパンフレットー!!
そうなんですよ
もう11月!
今年もあと2ヶ月切りましょ

お節を食べる人が減ったと言われて久しいですが、いえいえそんなことはございません!
当店では毎年お節がとっても人気ですから、やはり日本のお正月はお節なのである...

まずはムソーさんのお正月料理より、少人数でちょっと洋風を取り入れて正月を祝いたい方におすすめが、ムソー4番・彩セットです。作りたてを急速冷凍し、旨味を閉じ込め、紙製のお重に収めてありますので詰める手間がかからず、味もバッチグ〜で、いけますよ〜♪

- おせちの伝統食をシンプルまとめ、有機野菜の煮物などを詰めた5番の春セットを…少人数の方にお勧めです。年の初めを祝うのだからお正月一杯味わうぞ〜という方には1番・寿、2番・雅、3番・祝などのおせちセットを…豪華・ボリュームたっぷりでお正月を楽しめますね〜。
- お正月です。思いっきり贅沢しちゃいましょう♪

大人数が集まることも多い正月安全でおいしいお節をどうぞ!

毎年商品の仕分け作業をしていると

もの方がもの商品を買って下さることに感謝のひととき

単品もお勧めがいっぱいでどれをお勧めしようかな〜、と、悩むほどですが…新年をめでたく迎えるにはやはり紅白のかまぼこは欠かせませんね。8番・のどぐろ入り蒲鉾、9番・かまぼこ出雲神話は別所蒲鉾さんの自信作。リン酸やつなぎのでんぷん粉などを使わず、山陰や九州産の魚の旨味を引き立て、丁寧に作った逸品です。

- 伊達巻もおせちには欠かせませんね。22番・23番は関西風、27・28番は関東風と味付けを変えてあります。35番のだし巻きはお正月ならではの寿の文字入りで縁起がいいですね〜いづれも有精卵を使用していますので味わい深いいただけます。続いては39番・鱈の子うま煮、これは絶品で毎年横井家では欠かせない一品です。しつこくない味付けで、口の中に広がる鱈の子の食感と旨さが何とも言えず、旨〜い♪

数の子お供え餅とにかく品揃え豊富なムソーさんです

長く続く味 変わらない味
つまり愛用の方が多いということです。

24・25番の丹波篠山産黒煮豆も旨いですよ〜♪煮豆を家で作るのは一苦労!甘味を抑えた黒煮豆、新しい我が家の味に…26番・黒豆ワイン煮は何とも言えない味わいで、黒煮豆の美味しさ新発見…という感じでいいですね〜

オットと、41・42番の数の子を忘れちゃいけません。北海道小樽の前浜に戻ったニシンの魚卵を使い、昔ながらの作り方の数の子です。数の子といっても色々ありますが、茶色味を帯びている昔ながらの国産数の子は貴重な品だと思います。思わず♪かっちゃん数の子にしんの子〜♪と昔歌った歌を口ずさんでしましいま〜す♪

市販の数の子はきれいな黄色ですぬ... 漂白してあるんですよ... 本来の数の子はあんなにきれいではない



毎年実家に集まりお節を食べますがここ数年はいつも

干賀天寿干三段重!



見た目も楽しく品数が多く旨いのでおいしく食べます

続きましては創健社お正月料理へ。実家では132番・割烹料亭千賀天寿干三段重を毎年頂いています。61品が小口に分けられ、様々な味を目と口で楽しめます。重付で、喜びに満ちたおせちの百貨店...と言ったおせちで、実家では欠かせないお重です。横井は2番・伝統ミニおせちを毎年妹に贈っており、妹も楽しみしています。少人数で質素に正月を祝いたい方にはピッタリです。

19~23番のかまぼこは原材料の魚にグチのみを使い、その味・菌応えは別格です。グチのみのかまぼこはなかなかお目にかかれませんので、お正月にはお勧めです。出雲かまぼここと迷いますね〜

創健社さんのお正月商品はいつも店で試食会をします。かまぼこが大人気!



食べた方は必ず買ってくださる程!

しめ鯖好きの皆様!

ぜひ 54 55 56

昆布しめ 3シリーズをおためし下さい!



こちらも大人気!

私も毎年3つとも買います。冷凍です。

少人数のご家庭には28・34・35番のお煮しめ&喜びセットに後一・二品を加えれば質素に正月を祝え、お勧めで〜す♪鯖好きの横井は41番たこ柔らか煮も毎年頂いています。淡路近海のたこを柔らかくしっかりした味で旨いのなんの...ホッペが落ちますよ〜!お正月は豪華料理で満腹、ここらでサッパリとした美味し料理は...54・55・56番のメ物三種。これは三種の神味...特にサワラ昆布メは最高!鯛やサバもちろん最高ですが、サワラの昆布メを初めて食べた時、サワラがこんなに美味しい魚なんて...と衝撃の味でした。

11番活鯛おめでたい焼き・63番若あゆ姿姿・78番白えびのかき揚げや84番播磨灘蒸し牡蠣などの新顔も登場です。99番・行く年くる年は干支をかたどった生菓子でこれがなかなかの物で縁起ものでもあります。遊び心でお試しを...♪

行く年くる年の和菓子はかわいくてお土産にも

オススメ!

伝統的な製法でつくられたお正月商品をぜひどうぞ! 自然解凍して下さい!

毎年・毎年、おいしかったわ〜♪と、ご好評を戴いていますおせち、ムソーさんの味付けは創健社さんの味付けに比べ、どちらかというときっぱりというか薄めの味付けです。両社とも醤油など調味料は自社取扱いの調味料を使い、原材料は農薬や化学肥料、遺伝子組換え作物に注意をし、放射線検査も3Bg/kg検出限界値で実施、不検出です。正月料理は様々な原材料を使い仕上げます。みなさん、年の初めは、安全で安心して美味しく食べられる正月料理を食べ、一年を健やかに・楽しく過ごしましょう...♪そして日本の良き伝統・食文化を守り・受け継ぎましょう...!

みなさん、創健社おせち料理試食会のご案内ですよ～ おいしい料理が待ってま～す♪ぜひお越しください～！


お店には
馬場も
あります！

日時／11月23日(金)・24日(土)
時間／12時前後～17時頃まで

オーガニックマート
おこいにて
予約不要！


毎一年好評をいただいています創健社さんのお正月料理の試食会です。
今回お届けの創健社お正月料理チラシの中の数々の料理。あれも・これ
もと、美味しそうな数ある料理の中から何を選ぼうかな～と、お悩
みの貴方…そうですね～、毎年の事ですが、あれもこれもと悩みま
すよね～そこでまずは何はともあれ食べてみましょう♪

食べた方が
皆さん「おいしい！」
と買って下さる
No!は
かまぼこ!



伊達巻も
人気です

こんなお
いしいの
として
くりかえす。




お正月に欠かせないおせちは…まずは定番の蒲鉾・伊達巻・黒煮豆・栗き
んとん・田作り・昆布巻・蓮根・数の子などは必用・必需料理のダブル
パンチで、これが無いとお正月・おせち…という感じがしませんよね！

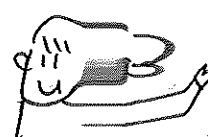
自然食のお断って味気なくいまいちでは？と思っている方は多い！
なんと悲しい先入感。

我が家で大晦日の晩、今年から来年に変わる頃食べる年越しそば、除夜
の金鐘の音色を聴きながら深夜に食べるおせちもおつなもの…
翌朝、元旦のお膳に並ぶ彩も鮮やかなおせちの数々、夜更かしの眠気眼
もパットと開き、お～、正月はいいな……！日頃の労苦を忘れ、新年に
希望を抱きつつ食べるおせち、やっぱり日本の伝統文化はいいですね
～！ささやかな幸せとやすらぎを感じる伝統文化は守り、受け継ぎ、次
世代に伝えていきたいものですね！

毎年来る年を
奮闘ながらのんびり
そばをすす
ちよこ
かまぼこ
つまんじり
何ともいえない幸せな



創健社さん
10月商品の
食べごもり20年
以上！
変わらぬ
安全と
おいしさ！

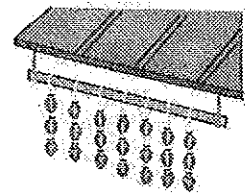


創健社さんの自信作のお正月料理をまずは実際に食べてみてください。
おせち料理数々あれど、素材・調味料・調理法など、食べて納得、選ん
で満足料理です。当日は蒲鉾や昆布巻、伊達巻、栗きんとんなどなど
の定番や、地ダコの柔らか煮・サワラ昆布メ・さば昆布メなどは食べて
びっくりの旨さ！まずは足をお運びいただき、味をお確かめください。
おせち・食べに行かなくちゃ…う～ん楽しみ♪

皆様のお出でを心よりお待ちしております。お気軽にお立
ち寄り下さい。美味しいお正月料理が待っていますよ～♪



畑の便り



ついこの前台風が来ましたが、いつの間にはやはや立冬です。今年のカレンダーも残り1・2枚、時の流れの速さについていけない今日この頃、みなさ〜ン、お変わりありませんか〜?! そろそろインフルエンザに悩まされる時期です、体調管理には十分ご注意くださいね〜♪



まずはうれしいお知らせを…鎌倉の大平さんのほうれん草・カブの収穫が始まりました。春菊や長ネギは順調に収穫が始まっていましたが、やっと地場物のほうれん草がとれるようになりました。大変お待たせいたしました。



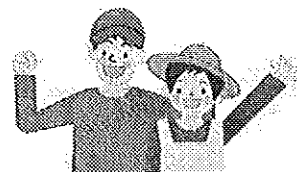
矢島さんの大根もとれているのですが、台風被害で収穫量はごく・ごくわずか…安定供給には程遠い状態です。大根といえば三浦ですが、三浦の長嶋さんの畑も台風による塩害で大被害、蒔き直したので収穫は遅れています。



今・よこいではトマト・ミニトマトが不安定です。トマトもミニトマトもハウス栽培ですので比較的安定的に収穫できるのですが…し・しかし皆・皆様、今年は台風に泣かされました。ハウスが飛ばされたのです! その昔、戸塚の増田さんのハウスも突然の竜巻に飛ばされ、ダメージを回復できずハウス栽培を断念しました。厳しい自然と向き合う農業は本当に大変な仕事…いつも思っていますが、今年は特に厳しい〜!

ブロッコリー・キャベツもここ1・2週間は苦しい状況ですが、新潟の田中さん、山崎さんのブロッコリーがもう暫くしたら収穫が始まります。また、今月の末頃からは三浦の長嶋さんのブロッコリー・キャベツ・大根などの収穫が始まりそうです。

冬の地場野菜、暫しご辛抱ください。厳しい年でしたが、気象災害を乗り越え、たくましい生産者の皆さんの力が…ファイト日本の農業・エイエイオ〜



11月前半収穫予定の野菜&果物 ◎=おすすめ地場野菜です *価格は税抜価格です

(主な地場野菜・果物、放射能検査指定区域の野菜は放射能検査検出限界値1~5Bg/kgで不検出です)

葉物・茎物・果菜類

栽培中化学合成農薬・化学肥料不使用の葉物・茎物・果菜類

野菜名	産地	生産者名	予定価格	注文数	野菜名	産地	生産者名	予定価格	注文数
◎ほうれん草	鎌倉	大平さん	1束¥260~		ブロッコリー	新潟	田中さん他	1カブ¥340~	
◎春菊	鎌倉	大平さん	1袋¥260		にら	高知	弥生ファーム他	1束¥195~	
◎小松菜	戸塚	岡本さん他	1束¥220~		パクチー	島根	やさか農場他	1袋¥290~	
◎チンゲン菜	栄区	矢島さん	1束¥220~		南瓜	北海道	俣野さん他	1/4¥220~	
◎きゅうり	栄区	矢島さん他	1袋¥200~		ロメインレタス	千葉	雲地さん他	1束¥310	
◎わさび菜	栄区	矢島さん他	1袋¥200~		サニーレタス	千葉	雲地さん他	1束¥260~	
ミニ白菜	熊本	中井さん他	1玉¥300~		銀杏	奈良	水井さん他	1袋¥290~	

有機許容農薬2回使用

キャベツ	群馬	くらぶち土の会	1個¥290~		ズッキーニ	群馬	くらぶち土の会	1本200	
殺虫・殺菌各1回					秋インゲン	長崎	久間さん他	1袋¥260~	
殺虫2・殺菌3/化学肥料5割減					レタス	群馬	桐淵さん他	1玉¥410~	

土物野菜

栽培中農薬・化学肥料など不使用の土物野菜(長芋・大和芋・蓮根は検出限界値1.5~5Bg/kgで放射能検査、不検出)

◎里芋	栄区	矢島さん	1袋¥330		さつまいも	宮崎	朝広さん	1kg¥650	
◎長ネギ	鎌倉	大平さん	1束¥320		泥大和芋	群馬	町田さん	1袋¥300~	
◎かぶ	鎌倉	大平さん	1束¥260~		ごぼう	宮崎	日向ファーム他	1袋¥340~	
じゃが芋	北海道	内海さん	1kg¥390		長芋	岩手	みちのく有機	1袋¥570	
玉ねぎ	北海道	内海さん	1kg¥390		あか根れんこん	熊本	水の子クラブ	100g130	
人参	北海道	伊東さん他	1袋¥280		大根	千葉	山本さん他	1本¥310	

きのこ・香辛野菜類(新潟産・長野産作物は放射能検査・検出限界値1~4Bg/kgで不検出です)

栽培中農薬・化学肥料不使用

舞茸	新潟	中山さん他	1袋¥290		もやし	長野	サラダコスモ	1袋¥98	
えのき	新潟	阿部さん	1袋¥220		ブロッコリースプラウト	岐阜	サラダコスモ	1袋¥155	
十津川なめこ	奈良	十津川組合	1袋¥200		にんにく	北海道	内海さん	100g¥320	
ぶなシメジ	新潟	片山さん	1pac¥290		ブラウンマッシュルーム	千葉	芳源ファーム	1pac¥240	
新生姜	高知	弥生さん他	100g¥280		エリンギ	鳥取	北村さん他	1Pac¥230	

果物(小坂さんの作物は放射能検査検出限界値1~3Bg/kgで不検出です)

栽培中農薬・化学肥料不使用の果物

みかん	愛媛	阿部さん他	1kg¥540		バナナ	ペルー	MDDグループ	1袋¥380	
レモン	香川	末澤さん他	100g¥130~		キウイフルーツ	香川	宮下さん	1pac¥460	

殺虫・殺菌各2回

りんご各種	長野	小坂さん	1個¥220~						
-------	----	------	---------	--	--	--	--	--	--

お名前

電話番号

様

ご住所

オーガニックマートよこい TEL0467-38-1337 FAX0120-4513-55