

地元農家さんのおいしい冬かき入荷しています。食べないともったいない
おいしむ!



風の便り

今年もあとひと月ですね。

2018年12月前半号



カレンダー発売中(月ごみつき)
はからめカレンダー ¥1850(税別)
海の精 伝統食育暦 ¥500(税別)

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 ヨコイサンゴゴ

☎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! で検索

お正月休みのお知らせ 12/24(月)は営業します

12月30日(日) ~ 1月6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。

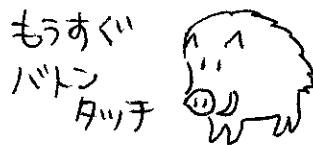
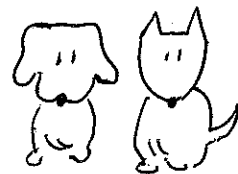
連休前最後の配達日と連休明け最初の配達日

	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	12月27日(木)	1月7日(月)
火・金曜日配達のお客様	12月28日(金)	1月8日(火)
水・土曜日配達のお客様	12月29日(土)	1月9日(水)
月曜日配達のお客様	12月24日(月・祝)	1月7日(月)
火曜日配達のお客様	12月25日(火)	1月8日(火)
水曜日配達のお客様	12月26日(水)	1月9日(水)
木曜日配達のお客様	12月27日(木)	1月10日(木)
金曜日配達のお客様	12月28日(金)	1月11日(金)
土曜日配達のお客様	12月29日(土)	1月12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。

今年も色々ありました。来年も色々ありそうですね～ 自然食屋のちょっと一言、言いたい放題…

今年のカレンダーも後一枚、戌とお別れ、亥年へと…今年ということで印象に残るのは「自然災害」です。最近は自然災害・気象災害は毎年のように起こっていますが、これ…っといった対策もなく、ただ自然災害の恐ろしさに嘆き・悲しみ、苦しむ人社会…という印象がします。



少し早いですが…
今年をふり返ってみました。



政治的な出来事というとな朝鮮問題でしょうかね。歴史的な米朝会談があり、世界中の注目を浴びました。アジアの緊張緩和は成るのでしょうか…？ミサイル関連のJアラートが鳴らないことを切に祈るばかりですが…自然災害の警報も鳴らないことを願うばかりですね。

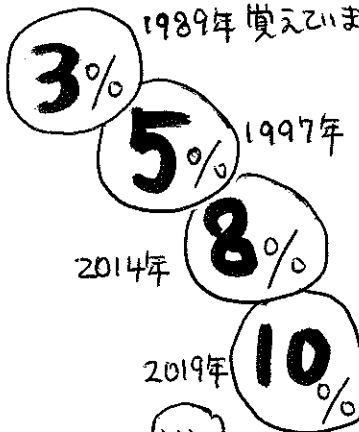
自然災害は
毎年のようにありますね。

今年はその他にも様々な事が起こりましたが、私・横井が非常に疑問に感じていることがあります。それは秘密のあっこちゃんではなく、皆・皆様にもお考えいただきたいことですが…ズバリ消費税増税の問題です。皆さん覚えていますか～？消費増税の約束を…確か2012年のことでした、オーマイ神様…ちょっと前なら覚えているが、2012年、今何年、えっ2018年…6年前か…民主党・野田総理…あ～そういえば…

そして来年は…
消費税が
いよいよ

10%
に…

1989年 増えたいですか？



♪あの時君は野党だった～♪当時の野田総理との党首討論で確か消費増税と共に「国会議員定数削減を来年度通常国会で必ずやり遂げる、それまでの間は議員歳費を引き下げるということを約束すれば、16日にも衆議院を解散する」という身をきる改革に協力を約束し、衆議院は解散し、選挙で大勝して政権交代したはずでしたが…あれから幾年月…身を切る改革は何処へ…but皆の衆消費増税は実現へ…消費増税の目的は増税分は社会保険の充実、財政健全化では…今・現在は社会保険は先細り、国の借金は増えるばかりの現実…Ohマイゴット…

消費税が上がっても社会保障・福祉など少し明るい話が見えればいいんですが…

えっ、政治的な話…どうしたの？と思われる方もいらっしゃるかも…どうしても黙ってられない…黙して語らず…沈黙はいけない！と、今回は微小・弱小、町の一小売店の立場からご批判も覚悟で一大決心・清水の舞台からと飛び降りる気持ちで思いと伝えたいと(少々オーバーかな・初冬なのでまあいいか)

お客様にも大変なことですが小売店にも大変です



財政健全化、社会保険対策などなど、消費税の使い道は色々あるのは理解しており、増税も渋々ですが理解しています。が、皆の衆、今回の増税対策は私自身は少々理解に苦しむというより理解できません。一番理解できないのはキャッシュレス・カード決済対応策です。当初は2%還元ということでしたが、5%還元ということになりそうですね。



古い人間と思われちゃうでしょうが...

カード決済は
カード会社へ払う
手数料が高い



何でキャッシュレス・カードだと5%還元で現金決済だと通常通り...? 私には全く意味が分かりません。税制は公平であるべきを目指しているはずですが、現金とキャッシュレス・カードで何で差をつけるの...? どこが違い、何故キャッシュレス・カードだと5%還元なのか、皆・皆様不思議ではありませんか...??

消費者の買い控えを防ぎ、購買意欲を刺激するためですかね...しかし国はその分減収になるのでは...購買意欲が上がり、減収分以上に消費税収があるのですかね...大きな疑問符ですね?? 国の財政危機があり、国民みんなに負担を求めているのに...本当にその場しのぎの対応策として思えてなりません。こんなことを思うのは私だけ...でしょうか...

カード決済だけの
この対応は
不公平感しかない
のびすか!!



聞けばキャッシュレス
が遅れているのは
日本くらいで
他国ではもう
あたりまえの
こと!!

キャッシュレス・カード決済もそれなりに活用できればいい事ですが、今回の増税時に国を挙げてのこの増税対応策はう〜ん・どうでしょう〜カード決済に関して苦しむのは町の弱小・微小の小売店ではと私は考えます。例えば、Aという商店でKさんが買い物をし、現金を払いました。この場合はAという商店とKさんとの間だけの決済で、第三者は介在せず、余計な費用は掛かりません。

この単純明快な商取引にカードが介入しますと第三者のカード会社が入ります。この場合、店のカード決済手数料というものが発生します。カード会社により手数料は違いますが、カードの買い物の場合2~5%位の手数料を店はカード会社に支払います。

だからといって
消費税還元を
カード払い
だけに
つけるのは
ギモン!

深くな話

当店のような店
(自然食屋)は元々
原価率が高いので
それに
カード手数料
が加わると
死活モダイ...
(だから当店は今のところは現金払いしかやらないのびす...)

単純な現金決済の場合は生じない2~5%の手数料を小売店は支払うわけになります。皆さん、2~5%位ですよ。これは弱小・微小店にとってはとても痛い数字です。店はカード決済にしたからといって急にお客様が増えるわけでもなく、今までにかからなかった負担だけが結果になります。あっ、ページが無い。まだまだ言い足りない~!

お正月に使いたいちょっと良い商品ご紹介

飯尾 富士ゆずなま酢 150ml 400円(税別)

純米富士酢、鹿児島喜界島粗糖、徳島県産ゆず果汁、天塩で作られた

【ゆずなま酢】とオーガニックマートよこいの美味しい大根と人参で最高に美味しいなますの完成です！

☆『純米富士酢』・・・京都・丹後の農薬不使用の新米だけを原料に、『静置発酵』で長期間熟成させた米酢。米酢と表示できる量の5倍の米を使用しているため、コクと旨味があります。

冬だけの商品です



飯尾 富士プレミアム 360ml 1100円 500ml 1400円(税別)

京都丹後の山里で農薬を使用せず栽培した米を米酢と表示できる量の8倍量使用し、昔ながらの静置発酵法でじっくり発酵させたこだわりの純米酢です。

『4代目が20年以上かけ「ムレ香の少ない穏やかな味わいのお酢」を作るため、試行錯誤し5代目に引き継がれやっと完成しました。やさしい香り、穏やかな酸味、円熟の旨みが堪能できる極上純米酢です。少し高価ですがプレミアムの名のとおりのもろやかさとおいしさです。お正月にぜひ。

これだけで
おしんことして
つかえます。



白扇酒造 福来純 本みりん 500ml 850円 1800ml 2400円(税別)

岐阜県の白泉酒造の作る本みりん。お屠蘇としてもご利用いただけます。

主な原料は米麴、もち米、本格焼酎で、蒸したもち米に米麴と本格焼酎をまぜ合わせ仕込みます。槽（ふね）と呼ばれる清酒専用の搾り機を使い濾します。照り、味、甘さとも当店人気の本みりんです。（梅の時期には梅酒をつけるのにご利用いただけます。氷砂糖は必要ありません。）



☆福来純本みりんはポイントカード割引対象外となります。どうぞよろしくお願い申し上げます。

東明 千枚漬カット(カップ入)白 140g 375円 (税別)

東明 紅千枚漬カット(カップ入) 140g 375円 (税別)

契約農場で栽培した聖護院かぶらを利尻昆布で漬け込みました。

食べやすくカットしてあります。

冬だけの商品です。



東明 千枚漬(袋入)白 100g 420円 (税別)

東明 紅千枚漬(袋入) 1000g 375円 (税別)

聖護院大根の丸のまま美しい漬物です。

【原材料】 聖護院かぶら、昆布、漬け原材料(甜菜糖、醸造酢、みりん、塩シママース)(紅千枚漬は赤かぶら使用)

こちらのご注文は毎週月曜日までにいただくと次週の

(月～金)のお届けとなります。週に一度の発注のためお時間がかかりますのでお早めにご予約下さい。TEL0467-38-1337

