

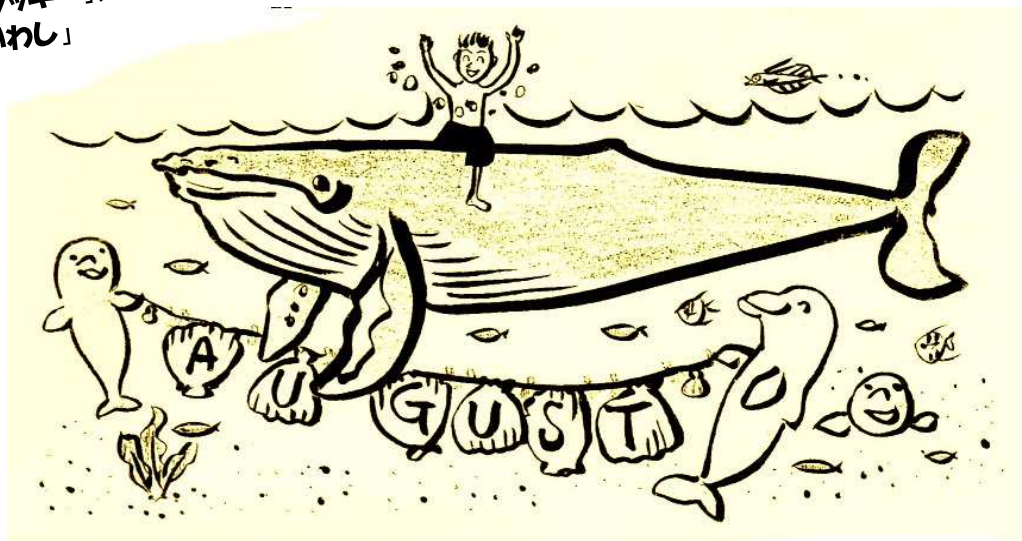
季節のとおき

《P2~4》山楽・上土井さんの「山の野菜セット」、中村暮らしを見直す会の「四万十野菜セット」
 谷川さん野菜セット、井上正雄さん、わたなべ農園、とさやま開発公社、もんちゃん農園のブルーベリーetc.
 《P5~6》8月の新共同購入品
 《P7~9》高知のいいもの
 「永田農法純米酒」、「アフロテア 有機グアバティ」、「久万川営農組合 そば粉」、「もんちゃん農園 いちご
 ジャム」、「野いちごの場所 クッキー」、「40周年記念誌 土といのち」、「土佐蒲鉾 とことんシリーズ」、「宇佐
 もん工房の一本釣りうるめいわし」

《P10》成清海苔店特集

《P11》八坂石鹸セール

《P12》8月の特別企画



特定非営利活動法人(NPO法人) 土といのち

〒780-8040 高知市神田2287-6

TEL : 088-832-1752 / 088-832-1109

FAX専用: 088-803-6120

8

2018

E-mail: k-tuchi@sunny.ocn.ne.jp

ホームページ: <http://tuchitoinochi.justhpb.jp/>

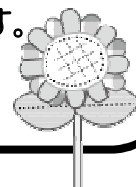
ブログ: <https://blog.goo.ne.jp/tuchitoinochi>

フェイスブック: <https://www.facebook.com/tuchitoinochi?ref=ts&fref=ts>

	日	月	火	水	木	金	土
8月 ①回目 配送	29	30	31	8/1	2	3	4
②回目 配送	5 下弦	6	7	8	9	10	11 ● 新月
③回目 配送	12	13	14	15	16	17	18
← 夏季休業（配送、事務所お休みです） →							
④回目 配送 予約米配送	19	20	21	22	23	24	25
⑤回目 配送	26 満月○	27	28	29	30	31	

今月は③回目（8/14～16）に、配送、事務所ともにお休みをいただきます。

お盆休みに帰省してくる家族や親戚との集まりなど、たくさんの方で食卓を囲む機会も多いこの時期。冷凍品や、卵、菓子類など食材のまとめ買いをぜひお勧めします。



※宅配会員さんには8/20(月)に9月の注文書を発送予定です。

※農産物は天候に左右されるため、お届けが遅れたり欠品になったりする可能性があります。ご了承ください。
また、ご注文いただいた野菜が欠品でも、他の生産者の同じ野菜であれば出荷できる場合があります。
代替のものでも配送をご希望の方は注文書P1下記に☑をお願いします。※ただし容量・価格は生産者によって変わります。



野菜セット (高知県内)

山楽・上土井崇さん（高知県土佐町）の野菜セットが始まっています！

お客様にとって生産者の顔が浮かぶ野菜は安心だと聞きます。逆に、生産者にとって特定の誰かのために野菜を作ろうと意識すると、責任をもって美味しく安全に育てたいと思うようになります。お客様に自分が食べているお米や野菜が育っているところを知った上で食べて頂けたら。そんな直接交流の関係が築けるよう一生懸命に取り組んでいきます。

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備考	表示
上土井崇さん (土佐町)	山の野菜セット 1セット (3品目)	540						タマネギ、ジャガイモ、コリンキー、エダマメ、ナス、きゅうりなどの中から、6種類以上	無・無
	山の野菜セット 1セット (4~5品目)	842			夏				
中村くらしを見直す会	四万十野菜セット 1セット (6品目)	1,300			み			にら、ナス、キュウリ、オクラ、ピーマン、ごぼう、じゃがいも、赤玉ねぎなどの中から6種類	
谷川徹さん (梶原町)	直送野菜セット 1セット (6品目以上)	1,329円＋送料1,015円 (クール便・高知県内)						きゅうり、なす、ピーマン、長ピーマン、ズッキーニ、ミニトマト、さやいんげん、新にんにく、にら、ペコロス、新じゃがいもなどの中から、6種類以上	
	直送平飼卵6個入り野菜セット 1セット ＋卵6個	1,620円＋送料1,015円 (クール便・高知県内)							

今夏はまだまだ野菜の収量が少ないため、欠品になることがあります。また、卵入りのセットは数に限りがあり、季節により変動もありますので、卵入りのセットをご注文いただいても卵のご用意ができないこともあります。

谷川さんの野菜セットを注文していただくにあたっての注意

- ◎お届け日：基本的に配送日の翌日（例：火曜日配送の方は、水曜日）午前中。
着日・時間の指定が出来ますので、注文書にご記入ください。
- ◎野菜にアレルギーがある方に限り、食べられない野菜を除くことが出来ます。また、ハーブ類（香りもの）は苦手な場合には除くことが出来ます。注文書備考欄にご記入ください。
- ◎野菜の生育状況によってお届けできないことがあります。その場合は、生産者より連絡がはいります。
生産者連絡先・・・電話番号：0889-67-0383（電話・FAX兼用）・メールinfo@meimichi.com
- ※天候次第で生育が間に合わず種類が少なくなった場合など、やむを得ず欠品となる場合もあります。

野菜単品（高知県内）

(井上正雄 南国市)	玉ねぎ	700g	323					品種：OP黄	有機JAS
	オクラ	100g	168					品種：アーリーファイブ	
	モロヘイヤ	150g	206					品種：自家種	
	エンサイ	150g	206					品種：夏サラダ	
	ゴーヤー	1本	206					品種：自家種	
	じゃがいも	400g	206					品種：出島	
	ピーマン	150g	181					品種：京みどり	

表内[表示]の内容「有機JAS」：有機JAS規格の認証を得ているもの（極力使用は避けるが、許可された農薬を使用した場合は表示する）。
「無・無」：栽培期間中農薬、化学肥料完全不使用のもの。もしくは有機JAS規格認定農薬を使用したもの（極力使用は避けるが、使用した場合は表示する）。
「減」：慣行農法に比べての減少率4割以上。使用農薬および回数表示。ネオニコチノイド系農薬は一切不使用。
その他の農薬については、採用基準＜農薬・化学肥料の使用基準＞に準じる。

野菜単品（高知県内）

品 名		容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備考	表示
井上正雄 （南国市）	かぼちゃ	1または1/2個	581						品種：錦芳香	有機 J A S
	バジル	40g	206							
	トマト	400g	413						品種：ルネサンス・桃太郎	
	ミニトマト	200g	335						品種：ミニ	
	なす	300g	206						品種：千両	
	にんにく	3～4玉	361						品種：自家種	
	ニラ	100g	168							
	パセリ	40g	206							
	きゅうり	3～4本	258						品種：つばさ	
わたなべ農園 （香美市）	人参	450g前後	267						品種：ちはま／綾誉／アロマレッド	無・無
	玉ねぎ	900g	387						品種：ターザン／もみじ3号	
	玉ねぎ（小玉ちゃん）	400g	206							
	じゃがいも（赤芋）	400g	258			夏			品種：レッドムーン	
	ニンニク	120g	361			休			品種：自家種	
	ニンニク	大1個	206			み			品種：自家種（土佐一）	
	囲い生姜	150g	267						品種：小五郎	
	なす	3～4本	258						品種：アバシ	
	ゴーヤ	1～2本	206							
夢産地とさやま開発公社 （高知市土佐山）	生姜	100g	223						複数の生産者からの出荷のため、品種は選べません。	有機 JAS
	ゴーヤ	1本	167							無・無
	にんにく	100g	279							
	ニラ	100g	139							
	じゃがいも	500g	209							
	なす	500g	167							
	モロヘイヤ	200g	139							
	ししとう	150g	209							
	りゅうきゅう	400g	167							
	かぼちゃ（カット）	500g	167							

良い状態の時に収穫をし、0～3℃の冷蔵庫で保管分です。

野菜単品（高知県内）

品 名		容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備考	表示
上土井崇 （土佐町）	なす	250g	206						品種：黒陽／千両2号	無・無
	ピーマン	150g	206						品種：京みどり	
	じゃがいも	350g	181						品種：男爵	
	じゃがいも	350g	181			夏休み			品種：メークイン	
	じゃがいも	350g	194						品種：アンデスレッド	
	鷹の爪	10本	206							
	ミニポップコーン	1本（実80g）	324							
	天然乾燥ぜんまい	100g	1,080							

春に摘み、手揉み・天日・手揉み・天日と手間隙かけられた乾燥ぜんまい。
戻すと5～6倍と驚くほど増えるので、戻しすぎに注意です。

●乾燥ぜんまいの戻し方
乾燥ぜんまい適量を鍋に入れ、たっぷりの水を加えて火にかけます。
沸騰直前で火を止め、一晩おく。水を捨て、新しい水に入れてふっくらとまで置く。気温の高い時期は冷蔵庫に入れて。

★戻したぜんまいは3～4cmに切って、油揚げとともに炒め煮したり、卵と炒めるのも美味しいです。

高知市土佐山 もんちゃん農園より、土佐山の澄んだ空気
美味しい水で育った無農薬ブルーベリーです。
自家農園のジャムも人気です！（P8をご覧ください）



若夫婦からひじいちゃん、ひばあちゃんまで三世代で、大切に育てたブルーベリー。
7月から8月が収穫時期。夏の暑い太陽のもと一粒一粒手摘みする作業はなかなかこたえますが、口に頬張る皆さんの笑顔
を思い浮かべつつ頑張っています。
台風や雨の影響を受けやすく、これからの時期、天気予報はとても気になります。雨風で実が傷み、駄目になってしまうこ
とも。たくさんお届けできることを祈りつつ、欠品の際はご容赦ください。
もんちゃん農園HP→<http://www4.ocn.ne.jp/~monchan/>

ブルーベリー	100g	250							無農薬ブルーベリー（高知市土佐山）	無・無
--------	------	-----	--	--	--	--	--	--	-------------------	-----

表内「表示」の内容「有機JAS」：有機JAS規格の認証を得ているもの（極力使用は避けるが、許可された農薬を使用した場合は表示する）。
「無・無」：栽培期間中農薬、化学肥料完全不使用のもの。もしくは有機JAS規格認定農薬を使用したもの（極力使用は避けるが、使用した場合は表示する）。
「減」：慣行農法に比べての減少率4割以上。使用農薬および回数の表示。ネオニコチノイド系農薬は一切不使用。
その他の農薬については、採用基準＜農薬・化学肥料の使用基準＞に準じる。

8月の新共同購入品

食べきりサイズの半丁豆腐が新登場！ 「もめん豆腐 半丁」 初月自然豆腐

一口食べると、口の中いっぱい大豆の旨みが広がる、人気の初月豆腐店のもめん豆腐に、食べきりサイズが仲間入り。
もちろん、たっぷり食べたい方には1丁サイズもおすすめです。



解凍してそのままでも、あぶって食べても香ばしくておいしい！
「鯖の燻製3種」 岡岩商店
(ソルト・スパイシー・スイート)」

高知県または九州産の鯖を高知県産の桜のチップで燻製にしています。

ソルト…薄塩味で食べやすいスタンダードな味。
スパイシー…ハーブの爽やかな香りと、黒こしょうのガツンとした辛みで大人向け
スイート…みりん干し風味の甘辛味。

いつもより、少し上質なワインはいかが？ 「ポルトガルワイン・カシャオンドウロ」 第3世界ショップ

ローストビーフやスパイスを利かせた肉料理におすすめ

濃いルビー色で、完熟した果実のようなフルーティさと力強さがあります。オーク樽で10か月以上熟成させているため木の香りと重みのある味輪が楽しめます。

生産地：ポルトガルの中でも古いワイン造りの歴史を持つ、代表的なワイン産地、ドウロ地方の赤ワインです。

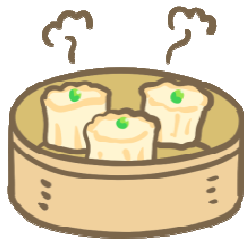


品 名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料
もめん豆腐	半丁（約225g）	120						丸大豆（九州産中心）、岩塩、天然にがり
鯖の燻製 ソルト	片身	421	④ 9月 ①回目 目配	② 5回目 目掲載	鯖(高知県産、九州産)天日塩、ハーブミックス、玉葱、人参、セロリ			
鯖の燻製 スパイシー	片身	433			鯖(高知県産、九州産)天日塩、洗双糖、酒、丸大豆天然醸造醤油、ハーブミックス、玉葱、人参、セロリ、胡椒			
鯖の燻製 スイート	片身	429			鯖(高知県産、九州産)洗双糖、天日塩、三河みりん、丸大豆天然醸造醤油			
ポルトガルワイン カシャオンドウロ （赤）	750ml	1773	④ 回目 目配	② 回目 目掲載	ぶどう（トウリガ・フランカ、トウリガ・ナショナル、ティンタ・パロッカ、ティンタ・ロリス、ティント・カオン他） ※アルコール度数：13度 ※酸化防止剤（無水亜硫酸）含有			

8月の新共同購入品

「ふわふわ食感の海鮮焼売」美勢商事

リン酸塩不使用の無燐すり身を使用したふわふわソフト食感に、玉ねぎの甘みと海老、ホタテ（ヒモ）の旨みを生かした焼売です。
調理法：蒸し器で7～8分蒸す。また、電子レンジ調理も可能です。



焼いても蒸しても美味しい！ 「じゅわっと焼小龍包」美勢商事

もちもちの皮で包み込むことで、中のあんからじゅわっとあふれ出るスープを逃がさず閉じ込めました。
調理法：熱したフライパンに凍ったままの小龍包を並べ、水を入れふたをして蒸し焼きに。
焼かずに蒸しても美味しく召し上がれます。



お刺身級の鮮度のアジフライ 「日本のやさしいアジフライ」 角屋食品

鳥取県境港産のアジを使用。衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げし、冷めてもサクサク感を味わえます。食品添加物を一切不使用です。



夏の定番麦茶もオーガニックのものを！ 「有機麦茶・ティバッグ」 みたけ食品工業

有機六条大麦100% 香ばしく甘みがあります。
煮出し・水出し両用

●使用量目安
煮出し：1包で1.5L分
水出し：1包で1.2L分



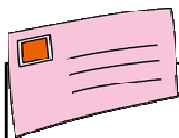
品 名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料
ふわふわ食感の海鮮焼売	8個	616						具〔魚肉すり身（たら）、砂糖、野菜（玉ねぎ、生姜）、豚脂、ホタテ、つなぎ（卵白）、でんぷん（馬鈴薯）、えび、鶏肉、砂糖、食塩、発酵調味料〕、皮〔小麦粉、食塩〕
じゅわっと焼小龍包	8個	702						具〔豚肉、野菜（玉ねぎ、長ネギ、生姜）、オイスターソース、豚脂、ごま油、でんぷん、砂糖、チキンエキス調味料、ゼラチン、醤油、食塩、こしょう〕、皮〔でん粉、タピオカ、小麦〕、米粉、小麦粉、ラード、水飴、大豆粉〕、打ち粉
日本のやさしいアジフライ	50g×4	648						アジ、衣（パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、コショウ白、小麦たんぱく）
有機麦茶・ティバッグ	8.5g×52	423						有機六条大麦（カナダ産）



高知のいろいろな！

骨太でキレの良い辛口 司牡丹酒造 「永田農法純米酒」

窪川の平和二らの生産者島岡良有さん達が永田農法で作った雑味のない酒米と仁淀川の水、そして蔵人たちの技により実現した素晴らしい純米酒です。ぜひ一度ご賞味ください。



酒米の生産者 島岡良有さんより

我々の仲間が「永田農法」の永田照喜治先生にご指導いただいて司牡丹さんで酒米をつくるようになって20年になります。

その極端すぎるご指導に、初めは戸惑ったり疑問を持ったりしたこともありました。

でもこうして我々が関わったお酒が「美味しい」との評判を受けるにつけ、やってきたことに間違いはなかったんだと自負しております。

我々の酒米作りの特徴は、できるだけ農薬や肥料、水やりを抑え、稲そのものの生命力を引き出すやり方で、四万十町東又地区の8軒の農家が試行錯誤しながら作っています。

このお酒に使ってるのは、「山田錦」「吟の夢」「土佐錦」というそれぞれが個性的な3種類の米です。水は仁淀川へと向かう軟水の湧水と聞いてます。

お酒の味はスッキリ辛口。

高知の肴によく合うように出来上がってます。

そのままで燗にしても美味しいお酒ですが、僕のおすすめは氷を入れてちょっとだけ冷やして溶ける前にきゅっとやる。

これが最高です。

個人的な話ですが、司牡丹さんとの縁がまだなかった北海道での学生時代、

親から仕送りが入ったその日に酒屋へ行き、司牡丹を1本買うのが

毎月の習慣でした。

そんな司牡丹さんとうやうや今仕事ができるのは不思議な縁を感じます。

この「永田農法 純米酒」も高知の豊かな自然や食材に十分思いをはせる

ことのできるお酒であると思います。ぜひ美味しい肴と一緒に味わってほしいです。

※永田農法：水と肥料を最小限に抑えて作物の持つ生命力を最大限に引き出す農法。



NEW!	品 名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備考
永田農法 純米酒	4合 (720ml)	1,260							原料米 永田農法による四万十町（旧窪川町地域）産「山田錦」「吟の夢」「土佐錦」 【原材料】米、米麴 【アルコール度数】15% 原料米（精米歩合）：酒母・麴米 65%、掛米 70% 司牡丹酒造（高知）
	1升 (1.8L)	2,700							



飲みやすい、ノンカフェイン、安心（有機JAS・高知県の自家農園で徹底した自然栽培）

アフロディア 有機土佐國グアバティ

極度の敏感肌だったご自身の体験から、安全安心な原料を厳選した化粧品が出来上がりましたが、美を追求すればするほど、やはり外側からのケア（化粧品）以上に、内側からのケアの大切さを実感したというアフロディアの社長西川きよさん。高知県の事業認定を受け、高知大学などの協力の下、商品化したグアバティです。

有機土佐國 グアバティ	2g×5包	648							ティバッグなので、カップに手軽に、またやかんに2Lの水とティバッグ1包を入れて沸騰してから5分間煮出せば、たっぷり飲めてとても経済的です。 原材料：グアバ （有）アフロディア
	2g×15包	1,836							
	2g×30包	3,240							



高知のいろいろな！

そば粉

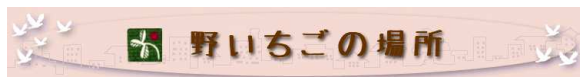
農薬不使用、無肥料で栽培したそばの実を挽いたそば粉。細挽きなので、手打ちそば、そばがき、またてんぷらの衣に使うそば粉天ぷらもおすすめです。

品 名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備 考
そば粉	250g	645						久万川営農組合（高知市土佐山） 原材料：そば（農薬不使用、無肥料・土佐山産）

もんちゃんちのジャム

自家農園の果物を煮た、人気の手作りのジャムです。

いちごジャム	190g	580						いちご（高知市土佐山）、砂糖、ゆず果汁（高知市土佐山）
ブルーベリージャム	190g	610						ブルーベリー（高知市土佐山）、砂糖、ゆず果汁（高知市土佐山）



野いちごの場所のクッキー

卵、牛乳、大豆不使用。無添加で手作りの11種類。心を込めて製造しています。

塩茶クッキー	50g	309	① 回 目 掲 載 ② 回 目 配 送	可愛い葉っぱの形です！ 高知県産緑茶パウダーと仁淀川町池川茶葉を練りこんだ、まるごと土佐茶を楽しんでいただけるクッキー。塩茶にすることで、お茶の持つ渋み、苦み、甘み、旨みを引き立てています。	原材料：南部小麦、一番搾り無添加菜種油（オーストラリア産、遺伝子組み換えでないもの）、洗双糖、天然塩
ごまクッキー	100g	309		サクッと香ばしいごまの味。かめばかむほど、ごまの香ばしさが広がります。	それぞれに上記原材料の他に追加されます。
青のりクッキー	100g	309		国産の天然青のりをふんだんに使用した磯の香りがふんわり香るクッキーです。	塩茶クッキー：緑茶パウダー（高知県産）、茶葉（仁淀川町池川産）
ハーブクッキー	100g	309		ほんのり爽やかな味がお口に広がります。	ごまクッキー：黒ごま（中国産）
ジンジャークッキー	100g	309		高知県産無農薬しょうがの絞り汁とシナモンを使っています。絶妙な味のハーモニーをお楽しみ下さい。	青のりクッキー：国内産青のり（三河産）
酵母クッキー	90g	309		ホシノ天然酵母を使用し、パン生地で作った珍しいクッキーです。砂糖控えめでヘルシーなのが特徴です。	ハーブクッキー：自家製ローズマリー
ゆずクッキー	100g	309		高知県北川村の池田柚華園さんの無農薬ゆず酢とゆず皮を使用した、ちょっぴり甘酸っぱい味です。	ジンジャークッキー：無農薬生姜（大野見村）
玄米クッキー	100g	309		高知県南国市の無農薬玄米を使いました。サクリとした食感と玄米のプチプチ感がたまりません。	酵母クッキー：ホシノ天然酵母
きびクッキー	90g	309		栄養価の高い全粒粉に無農薬の小きび（餅きび）を練り込んで焼き上げました。	ゆずクッキー：ゆず酢（有機・減農薬栽培混合）、ゆず皮（有機栽培・北川村）
麦クッキー	90g	309		オートミール（えん麦とオーガニックアーモンドを練り合わせた食物繊維が豊富なクッキーです。	玄米クッキー：農薬不使用玄米（南国市）
パリポリトマト	90g	309		トマトと相性抜群のバジルをたっぷり使っています。砂糖を使っていない塩味クッキーです。	きびクッキー：こきび（自家栽培、近沢ストア）



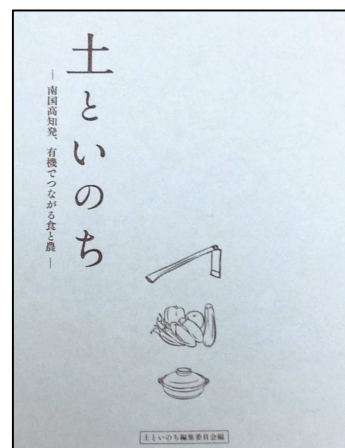
高知のものいろいろ！

40周年記念本

「土といのち ー南国高知発、有機でつながる食と農ー」

(土といのち編集委員会 編) 会員価格 **1,300円** (定価 税込1,400円)

南国・高知で、《有機》をキーワードに、食・農・環境を守りたい生産者と消費者が取り組んできた40年間の軌跡。土といのちでおなじみのユニークな生産者、バラエティ豊かな加工品・ショップなどの「いいもん」リスト、簡単料理レシピも紹介。この一冊で、高知のオーガニック事情が分かる便利なガイドブックです。



土佐蒲鉾(高知市長浜) はも入り蒲鉾、角天、竹輪、なると

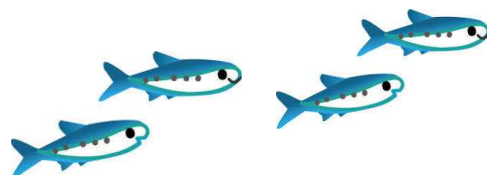


保水性や弾力性を向上させるために加える「リン酸塩」不使用の、「無リンすり身」を使った人気の練り物です。

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料
とことん 鰹入り蒲鉾	100g	304						魚肉(はも、スケソウダラ、てんさい糖)、天日塩
とことん 鰹入り角天	50g×2枚	232						魚肉(はも、スケソウダラ、てんさい糖)、みりん、天日塩、菜種油
とことん 鰹入り竹輪	40g×3本	220						魚肉(スケソウダラ、はも、てんさい糖)、天日塩、みりん
とことん 鰹入りなると	40g×2本	203						魚肉(はも、スケソウダラ、てんさい糖)、天日塩、紅麴色素



宇佐もん工房の一本釣りうるめいわし



鮮度抜群の宇佐の一本釣りうるめいわしを発信するプロジェクトにより、2011年に設立されたうるめいわし専門の『宇佐もん工房』。漁港にほぼ併設する形になっており、水揚げ後は最速のルートで工房へ持ち帰り加工しています。オイルサーディンは、サラダに載せたり、パスタなどに、つみれは汁物などに入れてお召し上がりください。

オイルサーディン	100g	432	④ 回 目 掲 載 ⑤ 回 目 配 送	エクストラバージンオイルをたっぷりと使った贅沢でヘルシーな商品です。ローズマリーの香りが爽やかです。原材料：うるめいわし、食用オリーブ油、食塩、ローズマリー、唐辛子
トマトサーディン	100g	432		相性の良い高知県産の完熟フルーツトマトと合わせて煮込んでいます。原材料：うるめいわし、トマト、玉葱、塩麴、にんにく、食用オリーブ油、食塩、タイム、ナツメグ
サラダサーディン	100g	432		塩麴とエクストラバージンオリーブオイルが絡みあい、ヘルシーかつ魚の旨みを十分に引き出しています。
一本釣りうるめいわし 100%つみれ団子	8玉	324		原材料：うるめいわし、塩麴、食用オリーブ油、食塩、ローズマリー、唐辛子 そのまま、お鍋やお汁に使用出来る便利な団子タイプです。うるめいわしの味わいが濃く、すり身自体からもダシも出る本格的なこだわりすり身の仕上がりです。原材料：魚肉(うるめいわし100%)、玉葱、葱、鳥皮、片栗粉、食塩、酒、砂糖、胡椒

好評企画

今回は12月を予定しています。

本当に美味しい海苔に出会いました。

成清海苔店 (福岡県柳川市)

の秋芽一番摘み海苔

毎回大好評をいただいている成清海苔店の海苔。

「本物の海苔のおいしさを伝えたい」成清海苔店が扱うのは、噛みごたえがあり、サクッと切れ、口のなかでとろけるのが特徴の秋芽一番摘みのみ。中でも全国最初に食味検査を導入した皿垣漁協の海苔はぜひ味わってもらいたいといひます。

焼きから、品質チェックまで、一人でこなす、代表の成清忠さん。

味付海苔や、ふりかけなどに使用する原材料も、

食品添加物、化学調味料を一切使用せず、素材の味を大事にしています。

④回目注文書掲載

⑤回目配送

有明海産の海苔の特徴

海苔養殖用のアミを固定（支柱方式）しているため、満潮時は網が海水中に浸かり、干潮時には海面上に出ます。天日にあたることで、アミノ酸が生成され、色は赤めですが、旨みがあり口どけがよく柔らかいのが特徴です。

一方、その他の産地は浮き流し方式で、四六時中海水に浸かった状態のため、黒く艶が出るが、海苔が固くなり、寿司などに向く海苔となります。

秋芽一番摘みって？

有明海の海苔養殖のシーズンは10月の種付けに始まります。種付け後11月中旬ごろに、まさしく一番初めに摘み取られる海苔のこと。アミノ酸含有量が有明海産の中でも特に高く旨みがあり、柔らかい。

皿垣漁協について

味と食感にこだわって、量より質の海苔作りをする漁協。そのために、色艶という見た目で決めていた海苔の等級に実際に食べて味をチェックする食味検査を全国で最初に導入。

また、なるべく若い芽のうちに摘み取り、歩留まりが悪くても（成形の際に水と流れてしまいでいる枚数が少なくなってしまう）、細かくミンチすることで、サクとした食感を追及しています。

品 名		容量	会員価格	特徴・原材料	
限定皿垣焼漁海協産	優等	お椀に味噌とこの焼海苔を1/2枚入れてお湯を注ぐと簡単美味しい味噌汁に。おすすめです。	全形10枚	1,592	数ある海苔の各付け等級の中でもその最高ランクの称号（優等）を受けた、成清海苔店自慢の焼き海苔です。
	焼海苔		全形10枚	709	シャキシャキとしていて口に含むとやわらかく、味がある。味は漁協のお墨付きです。
寿司はね焼きのり		全形10枚	405	色、艶は他の品と比べ劣りますが、味は一番摘みならではの旨みがあります。	
おにぎり用焼海苔		2つ切り10枚×3袋 全形15枚分	709	おにぎりをちょうど一つ巻ける大きさ。チャック付きの小袋入りなので、そのまま行楽やお弁当のお供にどうぞ。	
カット焼海苔青のり混り		8つ切り80枚入り 全形10枚分	709	一番摘みの海苔特有の甘み旨みに加え、青のりの香りが口の中に広がります。希少価値のある海苔です。	
焼ききざみ海苔		20g	405	様々な料理の薬味、お供に。もちろん、秋芽一番摘み特有の香り、口溶け、旨みはそのまま。	
味付海苔	味付けおかず海苔	8つ切り5枚×12束 全形7.5枚分	405	海苔の味を引き出す味付けを重視し、調味料を厳選しています。 調味料原材料：砂糖、発酵調味料（味の母）天塩、干しエビ、昆布、△ロアジ、醤油、かつお節、唐辛子	
	韓国風味付塩焼海苔	4つ切り20枚 全形5枚分	405	ごま油と塩だけで味付けをし、本場の味を醸し出しました。 調味料原材料：ごま油、塩	
ふりかけ	えびふりかけ	50g	318	国産のアミえびたっぷり使用。香ばしくて深みのある味。 アキアミ、海苔、かつお節、ごま、発酵調味料（味の母）、醤油、砂糖、塩、昆布、唐辛子	
	味のりふりかけ	50g	318	秋芽一番摘みの味付け海苔、きな粉をまぶしたごまなど、栄養たっぷり。 海苔、ごま、大豆（きな粉）、砂糖、発酵調味料（味の母）、醤油、天塩、昆布、△ロアジ、かつお節、唐辛子	
	梅かつおふりかけ	50g	376	ゆかり、梅肉をかつお節と合わせた、さっぱり下味が食欲をそそります。 鰹節、しそふりかけ（ゆかり）、海苔、梅肉、ごま、発酵調味料（味の母）、醤油、砂糖	
	鮭ふりかけ	40g	405	鮭フレークと有明海産秋芽一番摘み海苔の出会い、ごはんにはピッタリ。 鮭（北海道）、海苔、ごま、かつお節、発酵調味料（味の母）、醤油、砂糖、塩	

身体にも環境にも優しい石けん生活しませんか？

今月は毎週八坂石鹸セール！

長い時間かけて、釜焚きした無添加の石鹸です。時間をかける事で、石鹸の良さである泡立ちと、しっとり感を引き出します。石鹸分95%。弱アルカリ性でお肌に優しい。

品 名		容量	会員価格	備 考
手 作 り 石 鹸	釜焚き無添加石鹸	90g	507	いろいろな用途に。 ヤシ油、牛油、水酸化ナトリウム、水
	釜焚き女子力石鹸 (真珠・柿渋配合)	90g	760	柿渋と美白効果のある真珠の粉を配合 原材料：ヤシ油、牛油、水酸化ナトリウム、水、真珠、柿渋
	釜焚き男の石鹸 (炭・柿渋配合)	90g	760	加齢臭や匂いとり効果のある柿渋と竹炭を配合 原材料：ヤシ油、牛油、水酸化ナトリウム、水、炭、柿渋

手作り石鹸は①回目の
みの取り扱いです。

お皿洗いに。油污れもスッカリ落ちます。

台 所 用	八坂台所用固型石鹸	280g	206	純石けん分（85%脂肪酸系（陰イオン）脂肪酸塩）、炭酸塩
-------------	-----------	------	-----	------------------------------

溶けにくい、干し上がりのにおいが気になる…など粉石けんを使いなれない方のために・



その① 石鹸は適量を！

1回の洗濯だいたい40Lに対して40gが適量です。
たくさん入れれば良いというわけではありません。

その② あらかじめ溶かしておく！

ぬるま湯（20～40度くらい）に溶かしておいたものを回
り始めた洗濯機に入れます。

※ペットボトルなどに溶かしておけば、食器洗い用にも使
えて便利！

その③ すすぎの時にリンスをする！

酢や、クエン酸をおちょこ一杯すすぎの時に加えると、石
けんのアルカリ分が中和され、石鹸特有のにおいなどが軽
減されます。

その④ すぐに干す！ 洗濯が終わったら、洗濯機に入れっぱ
なしにせずに、早めに干しましょう！

洗 濯 用 粉 石 け ん	EM菌 入り粉 石鹸	プレーン	3kg	917	EMとはいわば有用な微生物を集めたエキス。下水に流れることで、川や海の浄化に役立ちます。洗浄力抜群。純石鹸成分70%
		レモン香料入り	2kg	673	洗浄力抜群の粉石鹸に、さわやかな香りのレモン香料を加えています。純石鹸成分70%
		竹酢入り	1kg	345	竹酢を配合しました。乾いてからの石鹸特有の香りがとても少ない。純石鹸成分70%

全自動洗濯機用に粒子を細かく、溶けやすく仕上げています。

洗 濯 用 粉 石 け ん	EM菌 入り粉 石鹸	漂白剤入り	1kg	345	漂白剤入りで、洗濯槽が汚れにくい。純石鹸成分60%
		アルカリ剤配 合	1kg	345	重曹を配合し、石けん分を減らしたことが特徴。洗い上がりが従来のものより 柔らかく、石鹸カスや黒カビが出にくい。純石鹸成分30%

液体なので石鹸カスや黒カビが発生しにくい。

液 体 石 け ん	EM菌入り（リサイクル油）	4L	1,889	液体なので石鹸カスや黒カビが発生しにくい。
	EM菌入り（バージンオイル）	4L	2,024	

石鹸洗濯の強い味方、溶け残りも防げます！

ネットは洗濯ものと一緒に洗濯槽に入れて回すだけなので、タイマー予約洗濯もOK！

粉石鹸ネット	1 個	324	製造：シャボン玉石けん。ファスナーを開いて、粉石鹸を入れ、洗濯物と一緒に洗濯機に入れてお洗濯。衣類に溶け残りの石けんが付着するのを防ぎます。無蛍光素材を使用。水に浮くタイプです。全自動・ドラム式・二槽式の洗濯機にご使用いただけます。
--------	-----	-----	--

注文書と一緒にお届け
するチラシをご
覧ください！

8月特別企画品



翌々週配送

ご注文は注文書P6へ！

①回目注文書掲載 ②回目配送

《ライブコットン》快適天然素材麻のアームカバー、無蛍光綿肌着、夏のおすすめ小物と
セール商品&菊花線香、線香ホルダー、おすすめ小物

会員価格：チラシ価格（税込）の2%引き ただしセール品はチラシ価格

※チラシ⑤の割引率は変則のため、注文書記入欄横に記載の但し書きをご参照ください。

TAKEFU（竹布）＝竹原料100%で作られた、再生セルロース繊維
自然から生まれ自然に還る繊維です。

《ナファ生活研究所》

会員価格：チラシ価格（税込）の2%引き

匠が作る、純国産の花火、四万十ひのきのまな板

《ライフプロポジション》会員価格：チラシ価格（税込）の2%引き

②回目注文書掲載 ④回目配送

○ ○ ✨ ○ ○ ○ ✨ ○ ○ ○ ✨ ○ ○ ○ ✨ ○ ○ ○

新米を自家精米でさらに美味しくいただきます！山本電気最新機種です。

《山本電気》かくはん式ポータブル精米器「匠味米」RC-57

会員価格：チラシ価格（税込）の5%引き

ボタンひとつで「発芽したて玄米」の完成！！ 圧力調理や、パン発酵焼きもできる1台4役の圧力炊飯器

《シーエムピージャパン》発芽玄米・圧力炊飯器

会員価格：チラシ価格（税込）の5%引き

④回目注文書掲載 ⑤回目配送

人気につきもう一度！

ナチュラル馬油は肌なじみ、保湿力が◎◎！ハーブをブレンドした日焼け止めクリームも人気です。

《日本創健》馬油製品etc

会員価格：チラシ価格（税込）の2%引き ただし、特価品はチラシ価格

⑤回目注文書掲載 9月①回目配送

○ ○ ✨ ○ ○ ○ ✨ ○ ○ ○ ✨ ○ ○ ○ ✨ ○ ○ ○

新登場！作り手にも使い手にも、環境にも優しいタオル

《okierakanon》無蛍光・無漂白タオル

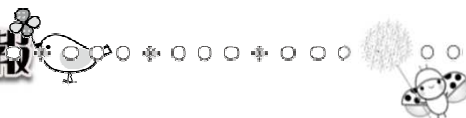
会員価格：価格表参照

特別企画品についてのご注意

会員さんの都合で返品交換をご希望の場合は、メーカーへの送料等をご負担いただきますので、予めご了承ください。また、ご購入品が到着時点で、汚れ、傷、破損などがありましたら、到着後7日以内にご連絡いただきますようお願いいたします。



保存版カタログ情報



保存版掲載P	品 名	変更点	変更前→変更後
P29	熟成ぬか床容器付、補充用	原材料産地	唐辛子（国産）→唐辛子（九州・長野産）
メーカー中止	カリカリ丸（サンコー）、蒸し大麦（だいずデイズ）		