



季節のとおき (月別カタログ) 2021年

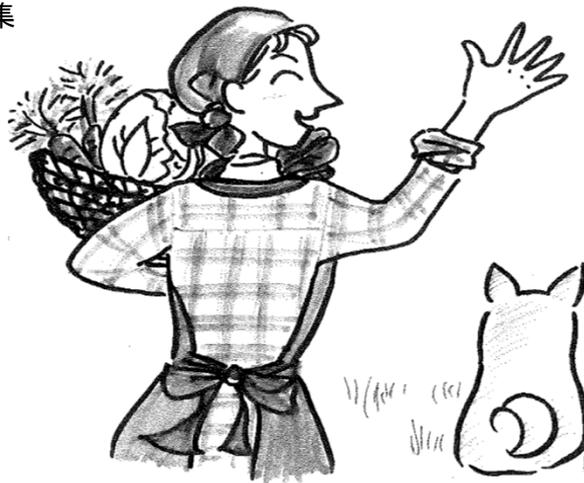
★今月のピックアップ

- 竹嶋有機農園のりんご「ふじ」「紅玉」(③回目P5)
- 初登場! まあの「アルプス牛」(②回目P5)
- 小松商店「農薬不使用 実生ゆず製品」(①回目P5)
- 成清海苔店特集!(④回目P5)
- クリスマス特集! 「シュトーレン」「ヤギ肉&加工品」「ごちそう食材(肉)」
- お正月特集! 「黒豆」「屠蘇散」「新そば」
- 「みんなでコロナを乗り越えよう!」キャンペーン5%割引

～おでんで身も心もあつたまろう!～(毎週)

★別添えカタログと注文書

- お正月用品「三陸水産&加持養鰻場&ATJ(むらさき色):注文締切12月2日(木)
- 2021 MUSO Christmas Party Selection:注文締切11月25日(木)
- ムソーのお正月おせち:注文締切12月2日(木)
- 2021年お歳暮特集



December...

12月

	日	月	火	水	木	金	土
①回目 配送	11/28	11/29	11/30	1	2	3	4 ● 新月
②回目 配送	5	6	7	8	9	10	11 ☽ 上弦
③回目 配送 予約米配送	12 12月の企画	13	14	15	16	17	18
④回目 配送	19 ○ 満月	20	21	22	23	24	25
⑤回目 配送	26	27 ☾ 下弦	28	29	30	31	1/1 休業

ハート:『土のち通信』の「各地の生産者だより」に載っています。

<12月の企画>
「安全・安心な衣類や寝具とは?~オーガニックのものづくり~」

山岡弘章さん
(ハート取締役社長)

12月12日(日)
自由民権記念館ホール

※チラシは別途配布予定です。



12/31(金)~1/9
(日)はお休みです。

詳しくは、オレンジ色の「年末配送スケジュール」をご確認ください。

※宅配会員さんには12/13(月)に1月の注文書を発送予定です。
※本来は常温品でも、配送と保管の都合で冷蔵扱いしているものがあります。
冷蔵で届いた品物はご家庭でも冷蔵保存してください。

※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）

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備考	表示	
中村 くらしを 見直す会 (四万十市)	直送 四万十野菜セット	1セット (8品目前後)	1,363円+送料 (常温便・高知県 内500円程度) クール便で発送す る場合があります。 (+220円)						ほうれん草、小松菜、サニーレタス、白菜、水 菜、ブロッコリー、白ネギ、大根、かぶ、人 参、じゃがいも、サツマイモ、里芋、レモン な どの中から8種類程度	無 ・ 無

四万十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：火曜または木曜日にお届けします。いずれかをお選びください。(◎回日は火曜着のみです。)
時間の指定が出来ますので、注文書にご記入ください。



野菜単品（高知県内）

井上正雄 (南国市)	はぶ茶	100g	354								
	ミニ白菜	1個	235							品種：お黄にいり	
	大根	1本	196							品種：三太郎、冬職人	
	人参	2~3本	196							品種：黒田5寸、向陽	
	金時人参	200g	261							品種：本紅	
	ほうれん草	130g	196							品種：スクスク、日本ほうれんそう	
	小松菜	130g	196							品種：ナナミ	
	菊菜	120g	196							品種：中葉	
	サニーレタス	1個	196							品種：レッドファイヤー	
	レタス	1個	235							品種：レッドファイヤー	
	ネギ	130g	196							品種：自家種	
	生姜	100g	196							品種：自家種	
	田芋	300g	261							品種：自家種	
	水菜	130g	196								
	万次郎かぼちゃ	1または1/2個	65/100g							品種：万次郎	
	じゃがいも	450g	275							品種：出島	
白菜	1個	24/100g							品種：晴黄		
サツマイモ	600g	366							品種：金時		
わたなべ農園 (香美市)	人参	330g	235							品種：アロマレッド、綾誉、ちはま	
	人参ジュース用	660g	353								
	玉ねぎ(小玉中心)	380g前後	261							品種：ターザン、もみじ3号	
	囲い生姜お徳用	400g	651								
	新生姜	100g	220							品種：自家種(土佐一)	
		1kg	1,699								
	里芋(子芋)	300g	314							品種：セレバス	
	サツマイモ	430g前後	314							品種：紅はるか	
	赤じゃがいも	430g前後	314							品種：アンデスレッド、グランドペチカ	
	大根(葉付)	1本	235							品種：千都、くらま、耐病総太り	
ケール	3枚	353							品種：ジュシーグリーン		
	7枚	741									

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。

品名		容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備考	表示
夢産地 とさやま 開発公社 (高知市)	生姜	100g	226						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 または 無・無
	里芋	500g	353							
かざぐるま (高知市)	ひょうたんかぼちゃ	1個	20/100g						おいしいスープができます。	無・無
	大根	1本	196						品種：秋の郷（青首）	
や農園 (高知市)	サツマイモ	500g	261						品種：土佐紅金時	
清流のクレソン畑 (高知市)	クレソン	1束	131						高知市鏡吉原の清流で育てている伴さんの畑では、青々としたクレソンが一鉢育っているとのこと。	
島岡 (四万十町)	ニラ	100g	170						「平和ニラ」と名付け、売り上げの一部を平和運動のために役立てているそうです。	
木田 (高知市)	冬瓜	1/2個	25/100g						品種：沖縄黒皮小冬瓜	
井上正弘 (土佐市)	ぎんなん	200g	261							

野菜単品（県外）

大阪愛農	人参	約500g	300						北海道産（品種は選べません。）	有機JAS
くまもと 有機の会	れんこん	500g	488			翌々週 配送品			熊本県産 農薬使用回数：1回（ウララ粒剤）	減
	つくね芋（山芋）	500g	444			翌々週 配送品			熊本県産	有機JAS または 無・無

果物（高知県内）

井上正弘 (土佐市)	温州みかん	1kg	366						有機JAS認定農薬使用回数：ハーベストオイル、ICボルドーを各1回/年ずつ使用	有機JAS
井上清澄 (土佐市)	ライム	1個	118						料理や飲み物に果汁を絞ったり、お菓子作りやマーマレードジャムなどにもどうぞ。	無・無
	温州みかん	1kg	366							
夢産地とさやま 開発公社 (高知市)	ゆず	1個	99							

竹嶋有機農園のリンゴ「ふじ」「紅玉」



※竹嶋農園では、2018年まで放射能検査を行っていましたが、竹嶋さんの判断により実施しないことになりました。

ふじはシャキッとした歯ごたえと、たっぷりの果汁で甘さと酸味のバランスも良い人気の品種です。サンふじは無袋栽培で太陽の恩恵をいっぱいを受けて、ジューシーでコクのある味わいに育ちます。

サンふじ	1kg前後 (バラ)	1,102	④ 回 目 配 送 載	竹嶋有機農園（青森県県南津軽郡藤崎町） 化学農薬使用回数：7回（クレフノン、セルバイン/生理障害防止、コンフェザー-A/性フェロモン剤） 有機JAS認定農薬使用回数：5回（バイオマックス/BT生菌剤、ICボルドー-412） （青森県の慣行栽培では平均36回使用）化学肥料・除草剤不使用。	減
	5kg前後 箱入	5,103			
	10kg前 後箱入	9,623			

紅玉は甘酸っぱい小玉のりんごです。そのままお召し上がりいただくほか、アップルパイや洋菓子などの加工用に使われる方も多いようです。果実もしっかりしているので、調理しても煮崩れしにくいりんごです。

紅玉	4~4.5kg 箱入	4,928	④ 回 目 配 送 載	竹嶋有機農園（青森県県南津軽郡藤崎町） 化学農薬使用回数：7回（クレフノン、セルバイン/生理障害防止、コンフェザー-A/性フェロモン剤） 有機JAS認定農薬使用回数：5回（バイオマックス/BT生菌剤、ICボルドー-412） （青森県の慣行栽培では平均36回使用）化学肥料・除草剤不使用。	減
	8~9kg 箱入	9,258			

12月の新共同購入品

「アルプス牛」 まあの

アルプス牛は、美しい南アルプスの麓の長野県大鹿村で育ちました。父牛が黒毛和牛、母牛はホルスタイン、両親の良いところを受け継いでいます。

最近では仔牛用の餌にモネンシンという抗生物質が入っていることが多いのが残念ですが、仔牛を仕入れてモネンシンを切った後は、抗生物質やホルモン剤は使いません。主なエサのうちトウモロコシは遺伝子組換えフリーのもの、フスマ、大豆は国産です。サイレージ（牧草を発酵させた飼料）は自給、ワラは可能な限り地域自給しています。

《アルプス牛の生産者のご紹介》



左：福沢良紀さん/右：福沢まさみさん



左：青木連さん/手前：紺野ふみさん（連さんの姪）/中央：土屋道子さん（連さんの母）/右：紺野香糸さん（連さんの姉）
（道子さんが掲げているのは、6年前に亡くなった連さんの父青木清さんです。）

◆ 初登場！まあのさん（兵庫県） ◆

「まあの」とはエスperanto語で「手」を意味します。作る人と食べる人が「手」をつなぐ肉流通を作り、機械化されない”手”作業主体の職人の技術で肉を加工するという思いを込めています。

「まあの」は小さな肉屋です

店頭に並ぶきれいにスライスされたお肉から生きていく牛豚を想像するのが難しいように、牛豚を育てている皆さんは、普通お肉を食べてくれている人の顔を見ることはありません。お肉の流通には野菜などと違って、屠場、カット工場、肉屋などのプロセスを経る必要があるからです。

このように食と農が大きく隔てられた肉流通の間に立つ肉屋として、まあのはお互いが手をつなげるような働きかけをしています。

お互いの見通しをよくするためには規模も大きな要素です。BSE以降牛には“個体識別番号”がふられていますが、大きなカット工場ではロットでしか表示しません。まあののお付き合いする生産者は、牛が2人豚は1人で、生産規模もささやかなら、肉屋のまあのも小規模です。小規模なればこそ確かな中身を伝えることができると自負しています。

1993年開業以来、食べる人とつくる人の間に強い信頼関係を築いてきました。お互いの立場を思いやれる濃密な関係こそまあのの財産だと思えます。

生産地・大鹿村はリニア工事のために、自然も人の心もズタズタにされています。そんな中、アルプス牛の生産者の皆さんは牛たちを育てることに心を砕き、前向きに暮らしておられます。皆さんも生産地に関心を持ってもらえるとありがたく思います。※月刊誌「de mano」もぜひご覧ください。

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備考
コースステーキ	250g	3,033						ステーキの王様サーロインを主に使っています。霜降りが適度に入り肉質が柔らかく、風味も最高です。
コースサイコロステーキ	170g	2,145						サーロインカリブローズを使い、2.5センチ角程度のサイコロ状にカットしています。1個20〜30gほどで、1パックに6〜8個程度入っています。
コースアミ焼	170g	2,057						リブローズかサーロインを使っています。厚さ5ミリなので、さっとあぶるだけで召し上がれます。
コースシャブシャブ	170g	1,938						クラシタローズカリブローズを使います。霜降りの入った柔らかい部位を1ミリの極薄切りにしています。
コーススライス	170g	1,776						クラシタローズで作ります。霜降りが適度に入り、味の濃い部分ですので、すき焼き用として最高です。
上焼肉	170g	2,027						各部位から霜降りの入った部分を選んで作っています。焼きすぎないように柔らかくお召し上がり下さい。
焼肉セット	210g	1,835						焼肉に適した風味のあるいろいろな部位（赤身やバラなど）を、5ミリ厚でカットしています。
モモミニステーキ	170g	1,761						モモの中でも柔らかい部位を選んで、一口サイズにカットしています。焼きすぎて固くならないように特に注意して下さい。
モモブロック	300g	2,989						たたきに使いやすいように、繊維に沿って長方形にカットしています。脂肪はほとんどありません。
モモ赤身シャブシャブ	170g	1,494						モモ肉を厚さ1ミリに極薄切りにしています。破れやすいのでそっとはがしてください。火を通し過ぎないように。
スライスセット	210g	1,509						ウデ、マエバラを中心にいろいろな部位が入っています。2ミリ厚で脂はそんなに多くありません。
バラスライス	170g	1,154						肉じゃが、野菜炒め、肉うどん、牛丼などいろいろな料理に使えます。脂の甘みを生かして下さい。
角切り	170g	1,065						スネ、ネック、バラなどを使います。3センチ角でカットしています。煮込めば旨みが出てきます。
ミンチ	170g	1,110						スネ肉、ネック、加工時の端切肉などが原料です。

② 回目掲載
③ 回目配送

高知のいろいろな！

手土産にもおすすめです。

農薬不使用 実生ゆず製品 小松商店



高知県安芸市柵の木という人口約50人の村で「幹助じいちゃん」が50年前にお山に植えたゆずを農薬を使わず栽培しております。細々とですが顔の見える仕事をしたいと思っております。

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備考
農薬不使用 手搾り実生ゆず果汁100% 「幹助」	90ml	473	① 回 目 掲 載	② 回 目 配 送				冷凍や加熱処理していないため、酵素と香りが生きています。開封時に噴出し注意です。涼しいところで休ませてそっと開けてください。 原材料：手絞りゆず果汁【要冷蔵】
	500ml	1,688						
青ゆず胡椒 「辛！幹助」	50g	851						
ホットソース 「メキシカン助」	40g	608	ゆず丸ごと全てと生唐辛子を天日塩で一年熟成。生唐辛子のフレッシュな酸味と熟成されたゆずの香り。タバスコに近い酸味と辛さがくせになる味です。とろみはゆずのペクチンです。液体状で使いやすい瓶入り。ピザや Pasta などに。 原材料：農薬不使用ゆず、農薬不使用生唐辛子、天日塩					



秋芽一番摘み海苔 成清海苔店 (福岡県柳川市)

好評企画

今回は3月を予定

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ほしいといひます。

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。

限 定 焼 海 苔 産 品	優等	★ 前回 好評	全形10枚	1,923	④ 回 目 掲 載	⑤ 回 目 配 送	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	799				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。
新	焼きのり	全形20枚	858	新登場！増量タイプのお徳用の焼きのりです。				
寿司はね焼きのり	全形10枚	444	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	★ 前回 好評	2つ切り10枚×3袋 全形15枚分	784	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。				
卓上焼海苔		8つ切り80枚	651	食卓に常備できる卓上タイプ。使いやすいサイズにカットしました。				
カット焼海苔青のり混り	8つ切り80枚 全形10枚分	725	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	414	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	★ 前回 好評	8つ切り20枚×3袋 全形7.5枚分	473				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 ※包装形態が変更になりました。
	卓上味のり		8つ切り80枚 全形10枚分	681				食卓に常備できる卓上タイプ。使いやすいサイズにカットしました。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	488	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	370	国産の阿米えびたっぷり使用。香ばしくて深みのある味。原材料：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	355	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。原材料：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	429	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。原材料：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	577	鮭フレークと有明海産秋芽一番摘み海苔の出会いは、ごはんにピッタリ。原材料：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				



クリスマス特集



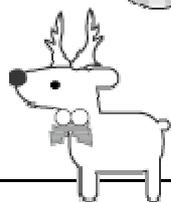
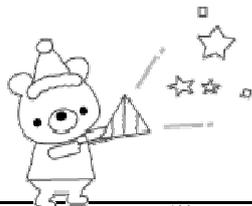
♡のクリスマス

カラーカタログをご覧ください
原材料等も別紙にてご確認ください

- 注文方法：カラーカタログにはさんである専用注文書に記入してください。ご提出ください。
- ご注文締切：11月25日（木）まで
- 配送：③回目 12/14（火）～16（木）

♡ さくらベーカリー

こだわり原料で作ったシュトーレン。
クリスマスらしい一品です。日が経つにつれて味に深みが増します。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備考
シュトーレン ドライフルーツ	1個	1,369						国内産小麦粉、干しぶどう、ミックスフルーツ、くるみ、ヘーゼルナッツ、無塩バター、糖類、パン酵母、ラム酒、食塩、カルダモン、ナツメグ
シュトーレン モーンバックマッセ	1個	1,369						国内産小麦粉、ヘーゼルナッツ、アーモンド、黒けしペースト、無塩バター、糖類、パン酵母、ラム酒、食塩、カルダモン、ナツメグ

モーンバックマッセとは、ヨーロッパでパンや洋菓子のフィリングやトッピングなどに幅広く用いられている黒ケシの実のペーストです。



♡ ヤギ肉&加工品 川添ヤギ牧場

高知空港から車で30分、のどかな田園風景の中に、のびのびとした緑色の屋根の畜舎があらわれます。

合成飼料を一切使用せず、独自配合の特性飼料により理想的なヤギ肉の味を追求しています。飼料には1日あたり1kgのコシヒカリを混ぜるなど、様々な工夫をしています。

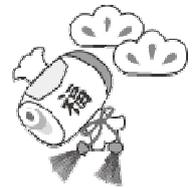
さらに、畜舎飼いにより、ヤギの群れを適切な規模や密度にコントロール。体格の差や性格の相性によるヤギ同士の関係性にも最大限配慮することで、肉やミルクの味の大敵となるストレスを軽減しています。

ヤギ肉	ロース	200g	3,024	③ 回目 掲載	川添ヤギ牧場（高知県南国市） 無農薬の自家飼料（牧草、米、酒粕など）、畜舎飼育
加工品	ソーセージ・プレーン	40g×2	864	④ 回目 配送	原材料：山羊肉（高知県産）、豚肉（高知県産）、塩、羊腸 製造：松原ミート
	ソーセージ・黒胡椒	40g×2	864		原材料：山羊肉（高知県産）、豚肉（高知県産）、塩、スパイス（黒胡椒）、羊腸 製造：松原ミート
	サラミ	60g	1,080		原材料：山羊肉（高知県産）、豚肉（高知県産）、塩、スパイス（黒胡椒、ニンニク）、豚腸 製造：松原ミート

♡ 秋川牧園&TONTON&下郷農協のごちそう食材

秋川牧園	若鶏骨付きもも (注文書P2掲載)	740g (2本)	1,079		オープンはもちろん、フライパンでも焼けるので手軽です。ボリュームのある骨付きなので、ごちそう感が出ます。
TONTON	豚ロースブロック	約500g	360 /100g	翌々週 配送品	ローストポークにいかがですか？
下郷農協	冠地鶏丸体 (中抜き)	約2kg	1,760 /kg	③② ⑤④ 回目 目掲 目配 送載	手づくりのローストチキンはいかがですか？ 大きめサイズなので、庫内が小さめのオープンには入れるのが難しいかもしれません。
	牛モモブロック	約500g	1,097 /100g		牛本来のコクのある経産和牛（肉用牛を出産していた母牛を再飼育した味わい深い和牛のこと）です。 ●飼料 可能な限り遺伝子組み換えでない（Non-GMO）トウモロコシは収穫後に農薬を散布していない（PHF）ものを使用

お正月の準備も忘れずに



ムソーのお正月 おせち

カラーカタログをご覧ください

原材料等も別紙にてご確認ください

- ご注文：カラーカタログにはさんである専用注文書に記入してください。
- ご注文締切：12月2日（木）まで
- 価格：カタログ価格

⑤回目配送

ただしおせち料理「寿」、
「祝」、「春」セット、
は12月29日または30日、
「雅」、「彩」セットは12月30日に
ご自宅へ直送です。



黒豆もことこと煮ましょう

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備考
丹波黒豆	200g	1,443						ムソー。黒豆（丹波産）。おせち用素材。 丹波篠山は古くから黒豆の産地として名をはせる地。粒が大きく 煮炊きしても皮がはがれにくく、何よりもかみしめたときの旨み が違います。



屠蘇散～お正月には欠かせません

中国三国時代に華佗という名医が十数種の薬草を調合して、酒に浸して飲んだのが始まりと言われています。
邪気を屠り、魂を蘇らせるところから「屠蘇」と名付けられ、「年の初めにこれを服するときは年中の災厄を避け、
福寿を招く。」と伝えられています。
大晦日の夜、中袋より屠蘇散を取り出し、180ml（約1合）のお酒または本みりんを一夜冷たく浸しておき元旦、
雑煮を祝う前に年少者より順次、新年の縁起と長寿を祈念してお召し上がりください。
（栃本天海堂HPより）

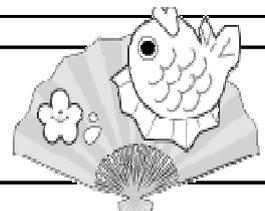
屠蘇散	1包	132						栃本天海堂。 原材料：陳皮・桂皮・白朮・山椒(花椒)・浜防風・丁子・桔梗
-----	----	-----	--	--	--	--	--	---



年越しそばにもどうぞ～国内産新そば

採れたて挽きたての自家製粉のそば粉を使った、色黒で幅の広い平打ち麺。そばの甘皮まで丹念に挽き込み、力強い
風味豊かなおそばに仕上げました。つゆは、割子そば（冷たいそば）に合う五代目本田屋繁特製のつゆ。国内産丸大
豆醤油を使い、だしを効かせまろやかに仕上げています。

新そば2人前・つゆ付	2食	599						本田商店。 〈めん〉そば粉（そば（国産））、小麦粉（小麦（国産））、食 塩、〈つゆ〉しょうゆ（小麦・大豆を含む）、みりん、砂糖、鯉 節エキス、食塩、鯉削り節、宗田鯉削り節、昆布
新そば2人前つゆなし	2食	450						本田商店。 そば粉（そば（国産））、小麦粉（小麦（国産））、食塩



加持養鰻場のうなぎ、エコシュリンプ、
三陸水産のお正月用品は、専用チラシ（むらさき色）をご覧ください。

注文書と一緒にお届けするカラーチラシをご覧ください！

12月の特別企画

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

《グリーンパン》

フッ素樹脂を使わない、機能性と耐久性を兼ね備えたフライパン・鍋etc

会員価格：チラシ価格（税込）

《森修焼》

森修焼食器シリーズ、一期一会シリーズ キャンペーン！

会員価格：チラシ価格（税込）の2%引き

森修焼キャンペーンの詳細はチラシをご覧ください。

②回目注文書掲載 ③回目配送

《ECOお掃除カタログ》

会員価格：チラシ価格（税込）、

ただし超電水クリーンシュシュ（本体・詰替用）は通常会員価格

《MADE IN EARTH》

今だけ10%セール！

会員価格：チラシ価格（税込）の10%引き

③回目注文書掲載 ④回目配送

《本コミ》

文化出版局ギフトブック 本の贈りもの～お家時間を楽しもう～

会員価格：チラシ価格（税込）

④回目注文書掲載 ⑤回目配送

《ハート》

オーガニック羽毛ふとん、オーガニック綿毛布、体圧分散敷ふとんetc

会員価格：チラシ価格（税込）

ハート:『土といのち通信』の「各地の生産者だより」に載っています。

今回限り！
キャメル混毛布1枚につき、キャメル混ロング腹巻プレゼント！
詳細はチラシをご覧ください。

⑤回目注文書掲載 1月②回目配送

《山織》

キャメル毛布、キャメル&シルク混靴下・レグウォーマー、キャメル混サポーター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（税込）

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
P12	有機・レモンマーマレードゆず入り	品名	有機レモンマーマレード	有機・レモンマーマレードゆず入り
		容量	130g	115g
P21	あいこちゃん銀のまぐろ水煮	品名	鯖ライトツナフレーク・オイル無添加	あいこちゃん銀のまぐろ水煮
P39	焼きそば（全粒粉入り）	麺の規格	180g	90g×2
P53	玄米煎餅あやひめ小丸・黒ごま	品名	黒ごま煎餅	玄米煎餅あやひめ小丸・黒ごま
		容量	15枚	80g
P56	純国産いもけんぴ	容量	150g	125g
	純国産さつま芋チップ	容量	130g	115g

メーカー中止 だしじゃこ（あじ）（田中鮮魚店）

※取扱い終了品は、仕入れ単位が大きい、仕入れ日数に時間がかかるなど仕入れの都合、また共同購入品ラインナップ見直し等により土といのちの共同購入品から外したのですが、一定の条件を満たせば取り寄せることもできますので、ご相談ください。