

野菜入荷予定表

2015/9/6 ~ 2015/9/18

全て税抜き価格です。別途消費税をいただきます。

品名	規格	価格	生産者
根菜類			
大根	1本	280	低 群馬・野菜くらぶ
じゃがいも	100g	40	有 北海道・大田
メイクイーン	100g	40	有 茨城・要ファーム
人参	100g	55	不 北海道・大田 他
玉ねぎ	100g	40	有 北海道・大田 他
赤玉ねぎ	100g	50	? 不 茨城・斉藤
ごぼう	100g	120	不 熊本・吉田
さつまいも	100g	70	有 鹿児島・かごしま有機
安納芋	100g	70	有 鹿児島・かごしま有機
里芋	100g	70	有 鹿児島・かごしま有機
レンコン	100g	150	低 新潟・中の島生産組合
大和芋	300g	350	不 埼玉・町田
ニンニク	100g	260	有 茨城・武村
生姜	100g	200	不 高知・四万十グリーン
みょうが	1P	190	? 不 奈良・王隠堂

葉物			
ほうれん草	1束	320	? 低 岩手・山形村ほうれん草部会
小松菜	1束	250	低 群馬・野菜くらぶ
つるむらさき	1束	240	有・不 鹿児島・かごしま有機 他
モロヘイヤ	1束	240	?? 有・不 鹿児島・かごしま有機 他
エンツアイ	1束	190	有 茨城・要ファーム
にら	1束	? 220	有 鹿児島・かごしま有機
パセリ	1P	130	低 千葉・和郷園
青じそ	1P	140	有 千葉・和郷園

葉茎菜			
キャベツ	1ヶ	330	低 群馬・野菜くらぶ
レタス	1ヶ	290	低 千葉・和郷園
セロリ	1束	280	低 群馬・清水
サニーレタス	1ヶ	260	? 有 山梨・立野 他
長ネギ	1束	420	低 千葉・田谷
はねぎ	1束	220	低 千葉・和郷園

もやし			
もやし	1パック	70	サラダコスモ 無漂白・無殺菌
大豆もやし	1パック	70	サラダコスモ 無漂白・無殺菌
かいわれ大根	1パック	80	サラダコスモ 無漂白・無殺菌
スプラウト(ブロッコリーの芽)	120	サラダコスモ	無漂白・無殺菌

平飼有機精卵			
平飼有機精卵	1パック	550	山梨・佐藤 他

規格、価格、生産者、農業状況などいずれも変更の可能性があります。

品名	規格	価格	生産者
果菜			
ミニトマト	100g	300	低 群馬・東産直
トマト	100g	120	低 群馬・東産直
キュウリ	1本	110	? 低 群馬・東産直
インゲン	100g	280	? 有・不 山梨・清水 他
モロッコインゲン	150g	200	? 有・不 山梨・立野
枝豆	250g	530	不 新潟・中村
だだ茶豆	250g	570	有 山形・庄内協同ファーム
とうもろこし	1本	250	有 北海道・大田
オクラ	1P	220	有 茨城・要ファーム 他
ズッキーニ	1本	250	有 山梨・立野 他
ゴーヤー	1本	300	?? 有 鹿児島・かごしま有機 他
なす	3本	290	低 千葉・和郷園 他
ピーマン	150g	180	低 茨城・原
カラーピーマン	1P	320	低 高知・みのり会
万願寺とうがらし	1P	160	有 茨城・要ファーム
ししとう	1P	220	?? 有 鹿児島・かごしま有機
南瓜	100g	70	有 山梨・立野 他

きのこ			
茸はいずれもセシウム不検出			
生椎茸	1パック	320	不 奈良・吉野園
なめこ	1パック	170	不 長野・原生林
マイタケ	1パック	260	不 鳥取・飯石森林組合
えのき大	1パック	200	不 長野・いいやま
ブナシメジ(本しめじ)	1パック	260	不 長野・北信産直
アフピタケ(ITP)	1パック	260	不 静岡・渡辺
ブラウンマッシュルーム	1パック	250	不 千葉・吉源

果物			
りんご つがる	100g	68	低 長野・中平 他
雹害りんご	100g	34	低 長野・中平
りんご 紅玉	100g	83	低 長野・永田
ネオマスカット	1パック	620	低 山梨・一宮有機
デラウェア	100g	480	低 山梨・一宮有機
巨峰	100g	160	低 山梨・堀河
安芸クイーン	100g	180	低 山梨・堀河
シトロンネル	100g	180	低 山梨・堀河
青柚子	100g	160	有 徳島県・きとうむら
キウイフルーツ	1パック	320	有 NZ・ゼスプリ
バナナ	1パック	450	有 エクアドル・セリアマリーア農園

平飼有機精卵			
平飼有機精卵	1パック	550	山梨・佐藤 他

Weekly vol.24 No.34

チャンプルー

Week 37 2015.9.6

神奈川県相模原市東林間 5-12-7

tel 042-747-2858 050-1167-9745

fax 042-746-9745

qe7a-tkok@asahi-net.or.jp

本通信での価格表示は、すべて税抜き価格での表示となっています。別途消費税がかかります。

チャンプルーの予定表 9/6~10/3

日	月	火	水	木	金	土
6 お休み	7 サンレモ	8 火コースセール	9 サンレモ	10 木コースセール	11 サンレモ トントン締め切り	12 37
13 お休み	14	15	16 サンレモ	17 トントンお渡し	18 サンレモ	19 38
20 お休み	21	22	23 サンレモ	24	25 トントン締め切り サンレモ お店セール	26 39 お店セール
27 お休み	28 サンレモ	29	30 水コースセール サンレモ	10/1 トントンお渡し	2 金コースセール サンレモ	3 36

☆☆配達のご注文は、前日までにお問い合わせいたします☆☆
 ご予約品は、用紙記載の締切日までにご予約ください。
 卵の紙パック、醤油の1升ビンはリユーズです。牛乳の紙パックは回収し、トイレトペーパーに再生しています。

りんごは、紅玉

独特の酸味で根強い人気の紅玉が入荷予定です。
 生食もおいしいし、加熱してジャムやパイなどにしてもおいしいのは、紅玉が一番です。
 もともとはアメリカ原産の交雑種でジョナサンと言います。明治4年に日本に入ってきました。ジョナゴールドは紅玉とゴールドデンデリシヤスを掛け合わせています。
 加工用(といっても皮に枝あたりのあるものがほとんどで、生食に差し支えませんが)が入荷する場合がありますので、ご期待ください。

伊那の雹害りんご

長野の伊那の中平さんのつがるですが、暑さのため大きくそして柔らかめに育っていたところに雹の被害を受けてしまいました。
 皮に傷がありますが、食味などに問題がないりんごです。傷のないものに比べてほぼ半額の価格となっています。
 しばらく出荷予定ですの、ご協力を。

北海道のサンマ直送

注文書をお配りしました。

北海道の鮮サンマの直送です。毎年好評の企画です。

原発事故以来、魚の放射性物質による汚染はとても心配なところ。さらに汚染水が垂れ流しになっていることを聞くと心配ですが、サンマは汚染がほとんどみられない魚でもあります。

北海道からのサンマ直送は、捕獲して調査した結果汚染のないことを確認した海域からの水揚げとなります。

海流についても北から海流が流れこむ海域で、汚染の心配はない、とのことです。

チャンプルーで取り扱うサンマは北海道東沖で漁獲されたものが岩手県大船渡に水揚げされます。

サンマの放射性物質の測定については、[全国さんま棒受編漁業協同組合](http://www.samma.jp/index.php) <http://www.samma.jp/index.php> で公開されています。検出例はありません。

お届けは 9 月 26 日(土)から 10 月 10 日(土)までの各週の土曜日の 3 回。締め切りは前週末となります。

ブロッコリー 出荷断念

群馬から入荷していたブロッコリーですが、運送中の痛みが激しく、取り扱いを休止しています。

もう少し気温が下がってから再開の予定です。

サニーレタスやリーフレタスも荷傷みが激しいので、中断する場合があります。

人参、不足するかも・・・

北海道の人参の入荷が途切れれます。大田さんの有機人参が入荷していたのですが、生育が遅れていて、一旦お休みに。代替で考えていた北海道有機農協の生産者のものは病気で全滅・・・急遽山梨から入荷の予定ですが、不足気味のような感じです。

通常ですと、茨城のつくばの風からの入荷がありましたが、こちらも全滅しています。

長雨と日照不足の影響があまりにも大きく効いています。

堀河さんのシトロンネル

堀河さんからシトロンネルが届いています。大粒の欧州種で、もともとフランスのビュルグラブ ド オングリーというぶどうです。

緑黄色で、先の尖った楕円の粒で、肉質がしまっており、食味も良好です。香りは少なめです。手入れをしないと、一房が 2kg にもなってしまうのだそうです。皮ごと食べられる品種です。

堀河さんのシトロンネルの樹は、えっこれがぶどう? と思うほどの大木です。根本は、大人が手をまわして届くかどうかというほどです。この一本の樹が広い畑にたわわにぶどうの実を着けています。

堀河さんからは、巨峰、安芸クィーン、シトロンネルが入荷となります。ベリーA も入荷の予定です。

講演会のお知らせ

ほんとうの食ってなんだろう? 印鑰智哉さんにお聞きします

遺伝子組み換え食品が知らず知らずのうち私達の食卓に登る時代です。

遺伝子組み換え食品とはなにか? そしてそれがなにを生み出しつつあるのかをこの問題に詳しい印鑰(いんやく)智哉さんにお話いただきます。

印鑰さんは、オネター・トレード・ジャパン制作室室長で、ブラジルを中心とした南米関係の情報も発信しており、遺伝子組み換え、TPP についてとても詳しい方です。

時: 9 月 27 日(日)15:00 から 17:00

所: 相模原市相模大野ユニコムプラザ

主催: チーム Run、チャンプルー

参加費: 資料代 500 円

申し込み制ですので、かならず 9 月 20 日までに申し込みください。会場の都合により、参加者人数は制限されています。お子さんも一人としてカウントされますので、ご注意ください。

レモン そろそろ再開

レモンが来週より再開の予定です。

生産者は熊本宇城市の中嶋さん。殺菌剤を一回使用しています。

品種はハニースターレモン。レモンとオレンジの交雑種とのことで、丸い形が特徴です。

青い状態の青切りでの入荷です。しばらくすると黄色がかってきます。

さつまいもの手作りお菓子

さつまいもを使った手作りお菓子のレシピです。

いちようかん

材料 さつまいも…200g 小麦粉…1 カップ、水…1/2 カップ 黒砂糖…1 カップ 塩…小さじ 1

作り方

- (1) さつまいもは、小さくコロコロに切る。黒砂糖は 1/2 カップの水で煮溶かしておく。
- (2) 黒砂糖が冷めたら、材料全部をよく混ぜ合わせ、流し箱に油を塗り、強火で 25 分蒸す。蒸し上がった熱いまま取り出し、布巾に広げて冷ます。

パウンドケーキ

材料 さつまいも…小 1 本 バター…95g 洗双糖…15g 小麦粉…100g 黒砂糖…100g 卵黄…1 個分 卵…1 個

作り方

- (1) さつまいもは皮をむいて 2 センチの角切りにして水にさらす。
- (2) 鍋にたっぷりの水を入れて火にかけ、(1)を入れる。煮立てば火を止め、ざるにあける。
- (3) 別の小鍋に(2)を入れ、洗双糖、バター 15g を加えひたひたになる位の水を注ぎ、落とし蓋をして弱火で 15 分くらい煮て柔らかくなれば火を止めます。
- (4) ボウルに残りのバターを入れて、クリーム状になるまですりませる。
- (5) 黒砂糖を細かくきざむ。(4)のバターに加えて全体がふわっとするまで混ぜる。
- (6)(5)に卵と卵黄を加えてさらに混ぜ、あらかじめふるいにかけておいた小麦粉をさっくり混ぜる。
- (7) 全体が大体まざれば、(3)のさつまいもの水気を切って加え、軽く混ぜる。
- (8) ケーキ型にオープンペーパーを敷いて、(7)を入れ 180 度のオープンで 15 分位焼き、160 度に下げて 40 分焼く。