

2018年9月	月	火	水	木	金	土
申込書提出日	8/27	28	29	30	31	9/1
配達日	9/3	4	5	6	7	8

商品に表示している価格は
個配価格を案内しています。
班配達をご利用の方は表示
価格より3%安くなります。

みんなで
食べよう!



九州産玉ねぎが豊作です!!
たくさんのご利用お願いします。

産直玉ねぎ

今季の九州産玉ねぎは、各産地豊作でたくさん収穫されています。
天候にも恵まれ、例年の1.2~1.5倍程度の豊作となりました。
九州産玉ねぎは、9月いっぱいお届け予定ですが、このままの状況ではたくさん残ってしまいそうです。
化学合成農薬、除草剤を使用しないで栽培した、自慢の玉ねぎたちです。
たくさんのご利用よろしくお祈いします!

常備菜としても人気!! 食卓になくてはならない玉ねぎは、いろいろな料理に大活躍!!



※写真は1kgです。

肉じゃが

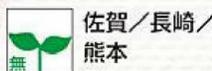


調理例

調理例



豚肉と玉ねぎの
オイスターソース炒め

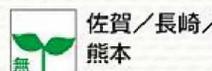


佐賀/長崎/
熊本

1kg

113 毎週

産直玉ねぎ 1kg



佐賀/長崎/
熊本

2kg

114 毎週

産直玉ねぎ 2kg



長崎/熊本

5kg

115 隔週

産直玉ねぎ 5kg

生産者 Voice

産直南島原(長崎県)の
みなさん



産直南島原は、長崎県の南端、
雲仙普賢岳のふもとにあります。
昨年12月からの寒波で、玉ねぎ定植後の
成長を心配しましたが、今年の春からは
お天気が味方してくれ、今季の玉ねぎは
大変よくでき豊作となっています。私たちの
自慢の玉ねぎをぜひ、ご賞味ください。

今年の玉ねぎは、天気にも恵まれ豊作です!

自然と安全に配慮した、循環型農業の取り組みの
成果が出たと嬉しく思っております。

まだまだ、大量にございますので循環型農業に配慮
したみり会の玉ねぎをぜひ、よろしくお祈いします。



みり会(佐賀県)

左: 山口 亘さん

右: 岡本 浩昌さん



佐伊津有機農法研究会
(熊本県)

佐々木 祐賢さん

2月より「九州産新玉ねぎ」の出荷を開始し、今収穫の
玉ねぎは佐伊津では一番遅い品種になります。

9月に入れば来季の玉ねぎの「種まき」が始まり、
2月より新玉ねぎの出荷が始まります。

今年は、出荷スタートが冬の気温の低下で心配しましたが、
その後は、天候にも恵まれ一転豊作です。おいしい玉ねぎが
収穫できていますので、ご利用よろしくお祈いします。

みんなで
食べよう!



九州産バレイショも
豊作です!!

産直バレイショ

今季の九州産バレイショも、各産地例年以上の豊作です。たくさんのご利用をお待ちしています。

カレー

サラダやコロッケなどにも
おすすめ!

子どもも
食べやすい
一品です。

玉ねぎとバレイショの
シャキシャキ炒め



長崎/宮崎

109 隔週

産直バレイショ
(にしゆたか)1kg

- ① フライパンに油を熱し、ベーコンを炒め、千切りにして水にさらしたバレイショを炒める。バレイショに油がなじんだら、酢を少々振りかけ、中火でさっと炒めてシャキシャキ感を残す。
- ② ①にスライスした玉ねぎを加えて炒め、酒、塩で味を調える。

生産者 Voice

綾照葉会(宮崎県)
市来 了さん



バレイショの生産者は4名です。
年々栽培条件が不安定になる中、
今までの管理では、病虫害の被害に
悩まされることが多くなってきましたが、
しっかりしたバレイショを皆様のもとへ
お届けできるよう取り組んでいきますので、
これからもよろしく願います。

肉質はやや粘質なためカレーやシチュー、
炒め物にもよく合います。有機質肥料を元に、
化学合成農薬を使わないで栽培しました。
おいしさにも自信があります。どうぞたくさん
ご利用ください。



綾菜会(宮崎県)の
みなさん



産直南島原(長崎県)の
みなさん

火山灰土でできた土壌は赤茶色で水はけが良く、
ミネラル豊富で野菜の栽培に適しています。
これに鶏糞、稲ワラを使い半年熟成させた
自家製堆肥やカキ殻石灰を投入し、土作りに
力を入れています。どうぞ今後とも私たちの自慢の
バレイショをよろしく願います。

保存方法

玉ねぎ

風通しのよい、涼しい冷暗所で保存しましょう。また、
切って冷凍保存すると、水分が出やすくなり炒める時間を
短縮でき、カレーやシチューに使いやすくなります。

バレイショ

光が当たると緑化するので
新聞紙に包んで冷暗所で
保存しましょう。