

# natural natural

www.sancyoku-club.com

fresh tuna 

食感の良いびん長まぐろを適度な厚みでスライスし、ごまの風味の効いた特製だれで漬け丼にしました。

徳島・マストミ  スポット

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩、  
◎ 30日  

30137 まぐろ漬け丼胡麻だれ 

80g×2 630円→  
(¥680円) **567円**(¥612円)

これまでの醤油味とは一味違うご飯の進む逸品。



Cheers

ピリッとスパイシーなビーフジャーキーをお楽しみください。

肉質は柔らかくしっとりとした食感。

福岡・大誠食品  スポット ◎ 180日  

原材料:牛肉(マザービーフ)、醤油、塩、香辛料 40g前後  
428円→  
(¥462円) **416円**(¥449円)

30120 マザービーフのジャーキー

100%植物性でヘルシー&栄養たっぷり!

健康志向、食物アレルギー、ヴィーガン、ベジタリアンにも嬉しい、どれも普段使いしたくなる一品です。豆腐職人のこだわりが詰まった調味料をお楽しみ下さい。

豆腐職人が作る大豆の自然派調味料

動物性原料不使用

翌々週配達 福岡・めくもり畑  スポット ◎ 60日

原材料:ふくゆたか大豆(朝倉)、にがり(塩化マグネシウム)、きな粉、豆乳、きび砂糖、オリーブオイル、味噌、酒  

30090 PATETOFOU

原材料:ふくゆたか大豆(朝倉)、菜種油、豆乳、リンゴ酢、塩  

30106 豆乳マヨネーズ

原材料:ふくゆたか大豆(朝倉)、無臭ココナッツオイル、豆乳、菜種油、アーモンドパウダー、リンゴ酢、塩、ターメリック  

30113 豆乳バター

各70g 700円→  
(¥756円) **620円**(¥670円)

## 2022 summer gift

最近では贈る目的だけでなく、自分へのご褒美にも選ばれるGIFT商品。「一度食べてみたいけどいきなりセットは勇気が出ない」「大切な方に自信を持って贈りたい」という方に、今回は新商品や人気商品をお試していただけるGIFTお試し企画です。誰よりも商品をよく知る産直スタッフが自ら「買いたい」「贈りたい」「薦めたい」と思うアイテムをご紹介します。単品購入できるこの機会に是非お試しください。

冷凍胡麻豆腐半分の食べきりサイズ!

胡麻豆腐って、お豆腐の胡麻味?と思っている方の為に、一般的な豆腐の原料は大豆。胡麻豆腐の原料は胡麻と本葛。姿かたちや名称が似ていますが、原料・製法・歴史も全くの別物。本葛特有のもちもちの食感、口に広がる香ばしい胡麻の香りは格別です。

翌々週配達 福岡・廣八堂  スポット 胡麻豆腐半

原材料:豆乳、ねりごま、麦芽糖、本葛粉、塩、加工でん粉、トレハロース(トウモロコシ・じゃがいも由来(非遺伝子組み換え)) ◎ 180日  

30076 1P 490円→  
(¥529円) **468円**(¥505円)

30083 2P 980円→  
(¥1,058円) **881円**(¥951円)

農薬を使わないで栽培した鹿児島県産の紅はるかと安納芋を、蜜があふれるまでじっくりと焼き上げ、急速冷凍でおいしさをギュッと閉じ込めました。

お召し上がりの際は、自然解凍で2時間、又はレンジで2～3分加熱してお召し上がりください。夏は半解凍がおすすめです! ひんやりおいしい「焼き芋アイス」に! お子様にも食べやすいミニサイズのさつま芋を使用しています。

翌々週配達 鹿児島・かごしま有機生産組合  スポット ◎ 365日

冷凍焼き芋 

原材料:有機紅はるか(鹿児島)

30045 紅はるか 400g 735円→  
(¥794円) **696円**(¥752円)

原材料:有機安納芋(鹿児島)

30052 安納芋 400g 758円→  
(¥819円) **720円**(¥778円)

紅はるか、安納芋の食べ比べセットです。

30069 食べ比べセット 

400g×2 1,493円→  
(¥1,612円) **1,343円**(¥1,450円)

濃厚な味わいを堪能下さい

共通 6 ページ

大阪・ムソー

4パック

どんぶり麺

全品セール

12 ページ

SALE

コーヒーくるみ

アールグレイくるみ

カラダに優しい健康おやつ!

フレーバーナッツ

16 ページ

MIE PROJECT

フルーツスプレッド

全品セール

| INDEX                    |                                             |
|--------------------------|---------------------------------------------|
| ◆特集 [2022サマーギフトお試し企画] 表紙 | ●乾物・缶詰・粉製品 共通P.5～6                          |
| ●野菜 P.2～4                | ●乾麺 共通P.6                                   |
| ●果物・お米 P.4               | ●調味料 共通P.7～8                                |
| ●たまご・雑穀・納豆・漬物・佃煮 P.5     | ●味噌・醤油・メーカー特集 P.9                           |
| ●豆腐・パン・乳製品 P.6～7         | ●マグロ・海産惣菜・水産加工品・イカ・海産加工品・小魚・海草類・練り製品P.10～11 |
| ●こんにゃく・麺類・粉・穀類 P.8       | ●おやつ・軽食 P.12                                |
| ●国産豚肉 共通P.1              | ●飲料 P.13                                    |
| ●国産牛肉 共通P.1～2            | ●雑貨 P.14                                    |
| ●国産鶏肉 共通P.2～3            | ●メーカー特集 P.15～16                             |
| ●ハム・ソーセージ・無添加惣菜 共通P.3～4  |                                             |



| お届けカレンダー  | 月    | 火  | 水   | 木  | 金  |
|-----------|------|----|-----|----|----|
| 注文用紙提出日   | 5/16 | 17 | 18  | 19 | 20 |
| 商品のお届け日   | 23   | 24 | 25  | 26 | 27 |
| 翌々週分のお届け日 | 30   | 31 | 6/1 | 2  | 3  |

九州産直クラブ 〒811-1355 福岡市南区桧原6-18-3 TEL:0120-070-529 FAX:092-567-8345  
◎営業時間:月～金▶9:00～19:00

季節

おうち時間が豊かになる  
を味わう手しごと、始めましょう！

### 手始めは梅シロップ作りからスタート！

簡単  
梅シロップ  
レシピ

初夏の短い時期しか出回らない青梅は、「季節の手仕事」の代表的な存在。「幼い頃、毎年のお母さんと一緒に梅酒や梅シロップを作った。」という方も多いのではないのでしょうか？梅シロップは思い出と食育を兼ねた保存食づくりとして最も人気のある手仕事です。



【材料】 (4ℓ瓶の場合) ・青梅…1kg・砂糖…1kg

#### 【作り方】

- Step ① 青梅を流水でやさしく洗い、たっぷりの水に2時間程度漬けてあく抜きをする。
- Step ② 水気をきれいにふき取り、竹串や楊枝でヘタを取り除く。
- Step ③ 熱湯消毒または焼酎などのアルコールで消毒して乾かした容器に梅と砂糖を交互に詰め、最後は砂糖で表面をおおい、冷暗所に置く。
- Step ④ 砂糖が溶けるまで、1日に1～2回、瓶を静かにゆすって混ぜる。
- Step ⑤ 完成まで約1カ月。砂糖が溶ければ飲むことができますが、置いておくと馴染んでまろやかになります。

今年も梅を届けてくれるのは日本一の梅産地・和歌山の「玉井農園」から。自家製堆肥で農薬を半分以下に減らして愛情込めて育てています。玉井さん自慢の香り高い梅で今年の梅ジュース&梅酒を作りましょう！

和歌山・玉井農園 蔵 低農薬

### 梅(梅酒用)

天候によっては配達か空運に繰り越しになる場合があります。

10009 500g 849円(¥917円)

10016 1kg 1,636円(¥1,767円)

10023 3kg 4,736円(¥5,115円)



### 食べ方いろいろ！らっきょう漬け

らっきょう  
甘酢漬け  
レシピ

カレーのお供には欠かせないらっきょう漬けですが、刻んでマヨネーズと合わせて自家製タルタルソースに、醤油やごま油と合わせてらっきょうだれに、アレンジも自在。旬にたくさん漬けていろんな味を楽しみましょう♪

【材料】 (1ℓ容器分) ・らっきょう(皮付き)…500g  
A ・赤唐辛子…2本 ・純米酢…175ml  
・砂糖…100～125g(お好みで) ・塩…30g

#### 【作り方】

- Step ① らっきょうをボールに入れ、水をかえながら手でこすり洗いし、汚れを落とす。株がつながっているものは一つずつはがして洗う。
- Step ② ①の水けをきり、ひげ根を切り落とす。次に、芽の先の細いところを切り取りながら薄皮に切り込みをいれ、皮をむきやすくする。
- Step ③ ②をボウルに入れて水を注ぎ、こすり洗いをしながら薄皮をむき、ざるに上げて水けをよくきる。
- Step ④ 消毒した保存用の耐熱容器に③を入れ、Aを鍋に入れて煮立たせ、熱いうちにらっきょうの上から注ぐ。
- Step ⑤ らっきょうが漬け汁の表面から出るのを防ぐため、ラップでピッタリと覆う。完全に冷めたらふたをする。
- Step ⑥ 暗くて涼しい場所に保存します。食べごろは3週間～1年。



熊本・めぐみの里 田中さん 蔵 無農薬

### 根付らっきょう

10030 500g 546円(¥590円)

### 根切りらっきょう

10047 500g 680円(¥734円)



てん菜糖(北海道産)100%使用。3～4週間かけてじっくり結晶を育てた手づくり自然結晶氷砂糖です。



静岡・浜松冰糖  
スポット ◎無期限  
てん菜糖(北海道)

30076 500g/氷砂糖

470円⇒(¥508円) 455円(¥491円)

30069 1kg/氷砂糖

800円⇒(¥864円) 775円(¥837円)

クセのない甘さで、お料理全般にお使い頂けます。

愛知・アルファフード  
スタッフ  
スポット  
原材料:さとうきび(鹿児島)  
◎無期限

30083 3P・NN きびさとう

500g×3 923円⇒(¥997円) 895円(¥967円)

2P・てんさい含蜜糖

500g×2 840円⇒(¥907円) 794円(¥858円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘みが特長。



大阪・ムソー  
スポット  
原材料:てん菜(北海道) ◎無期限

30090 2P・てんさい含蜜糖

500g×2 840円⇒(¥907円) 794円(¥858円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮詰め、時間をかけてつくりました。



沖縄・青い海  
スポット  
原材料:天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水(10.7%沖縄)  
◎無期限

30106 2P・シママース

1kg×2 700円⇒(¥756円) 652円(¥704円)

漬け物や炒めものに。



熊本・エヴァウェイ スポット  
原材料:とうがらし/天鷹(九州) ◎2年

30137 九州とうがらし・ホール

10g 300円⇒(¥324円) 285円(¥308円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢  
毎週 ◎2年  
原材料:米(福岡)

庄分純米酢

30113 300ml

500円⇒(¥540円) 478円(¥516円)

30120 1L

900円⇒(¥972円) 860円(¥929円)

6ページ  
今季初  
枝豆とうふ SALE

共通 4ページ  
秋川牧園  
再登場  
フライドチキン/チューリップ

15ページ  
千葉産直サービス  
ミニとろいわし味付 SALE

| INDEX                     |                                             |
|---------------------------|---------------------------------------------|
| ◆特集「季節を味わう手しごと、始めましょう！」表紙 | ●乾物・缶詰・粉製品——共通P.5～6                         |
| ●野菜——P.2～4                | ●乾麺——共通P.6                                  |
| ●果物・お米——P.4               | ●調味料——共通P.7～8                               |
| ●たまご・雑穀・納豆・漬物・佃煮——P.5     | ●味噌・醤油・メーカー特集——P.9                          |
| ●豆腐・パン・乳製品——P.6～7         | ●マグロ・海産惣菜・水産加工品・イカ・海産加工品・小魚・海草類・練り製品P.10～11 |
| ●こんにゃく・麺類・粉・穀類——P.8       | ●おやつ・軽食——P.12                               |
| ●国産豚肉——共通P.1              | ●飲料——P.13                                   |
| ●国産牛肉——共通P.1～2            | ●雑貨——P.14                                   |
| ●国産鶏肉——共通P.2～3            | ●メーカー特集——P.15～16                            |
| ●ハム・ソーセージ・無添加惣菜 共通P.3～4   |                                             |



九州産直クラブ 〒811-1355 福岡市南区松原6-18-3 TEL:0120-070-529 FAX:092-567-8345

◎営業時間:月～金▶9:00～19:00

# natural natural

www.sancyoku-club.com

## mebuki farm



### 南アルプスのさくらんぼ

昨春、新しく『mebuki farm』を立ち上げて1年が経ちました。「自分のペースで取り組めるので、今まで以上にしっかりと果物たちと向き合えます」との言葉通り、果樹本来の生命力を活かし、農業や化学肥料の使用を極力抑えた栽培方法を追求しています。南アルプスの雪解け水で土と木に活力を与え、果物の本来の力を最大限に引き出したさくらんぼは甘く、さわやかで、酸味とのバランスもばっちりです！今年も南アルプスから届く初夏の恵みをどうぞお楽しみください。

今年も健やかに実りました！  
Summer Giftの赤い黄金桃でお馴染み！  
mebuki farmの「さくらんぼ」がいよいよ収穫を迎えます。  
「自分が育てる果物の中でいちばん手が掛かるんだけどいちばん好き！」というさくらんぼ。5月初旬の花の満開時に人の手で一つひとつ授粉作業をしています。  
手間と時間が掛かる気遠くなるような作業ですが「安全で安心なさくらんぼをもっとたくさん食べて欲しいから、おいしさのためなら手は抜きません」と伊東さん。



山梨・mebuki farm蔵

さくらんぼ

低農薬

30069 100g

※バラ詰め

800円→  
(税864円)

760円(税込821円)



30076 500g

※バラ詰め

3,850円→  
(税4,158円)

3,658円(税3,951円)

9 ページ 吉野コスモス会

NEW! SALE

牛しぐれきんぴら巻

16 ページ ミトク

NEW!

ザクロビネガー  
アップルサイダービネガー

16 ページ ミトク

50個 限り

ベビースムージー  
4種セット

| INDEX                   |                                              |
|-------------------------|----------------------------------------------|
| ◆特集「南アルプスのさくらんぼ」表紙      | ●乾物・缶詰・粉製品 共通P.5～6                           |
| ●野菜 P.2～4               | ●乾麺 共通P.6                                    |
| ●果物・お米 P.4              | ●調味料 共通P.7～8                                 |
| ●たまご・雑穀・納豆・漬物・佃煮 P.5    | ●味噌・醤油・メーカー特集 P.9                            |
| ●豆腐・パン・乳製品 P.6～7        | ●マグロ・海産惣菜・水産加工品・イカ・海産加工品・小魚・海藻類・練り製品 P.10～11 |
| ●こんにゃく・麺類・粉・穀類 P.8      | ●おやつ・軽食 P.12                                 |
| ●国産豚肉 共通P.1             | ●飲料 P.13                                     |
| ●国産牛肉 共通P.1～2           | ●雑貨 P.14                                     |
| ●国産鶏肉 共通P.2～3           | ●メーカー特集 P.15～16                              |
| ●ハム・ソーセージ・無添加惣菜 共通P.3～4 |                                              |



| お届けカレンダー | 月    | 火  | 水   | 木 | 金  |
|----------|------|----|-----|---|----|
| 注文用紙提出日  | 5/30 | 31 | 6/1 | 2 | 3  |
| 商品のお届け日  | 6    | 7  | 8   | 9 | 10 |

|           |    |    |    |    |    |
|-----------|----|----|----|----|----|
| 翌々週分のお届け日 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
|-----------|----|----|----|----|----|

九州産直クラブ 〒811-1355 福岡市南区松原6-18-3 TEL:0120-070-529 FAX:092-567-8345

◎営業時間:月～金▶9:00～19:00

「おいしい！」に繋がるオーガニック&フェアトレードな

# POPCOFFEES!

世界と繋がる一杯のコーヒー

世界でも上位を占めるコーヒー消費国である日本。しかし国内での生産量はほぼゼロ。ほとんどのコーヒー豆は赤道を挟んで南北25度の南北回帰線に挟まれた「コーヒーベルト」と呼ばれる地域で生産されています。主な生産国はブラジルやジャマイカ、エチオピアなど、ほとんどが「発展途上国」と呼ばれる国々。しかしながら、その価格は生産現場とは遠く離れたニューヨークとロンドンの国際市場で決められています。これはコーヒー豆の生産地が様々な国で行われており、気候の変化などで変動しやすい価格を安定させるためだと言われています。しかし、実際は投資家などの流入によって取引自体がお金儲けの手段となり実際の農家のあずかり知らない所で価格が上下しているのが実情。価格が高騰しても農家に対する買取り価格は据え置き、利益は中間業者や商社に吸収され、

暴落すれば農家への買取り価格に大きく反映されます。市場との関わりが少なく交渉力もない小さな農家は苦しい生活を強いられます。貧しいため子どもたちは学校に行くこともできず児童の強制労働が生まれ、識字率も低く戦略的に交渉する人材が育つことはありません。負のスパイラルから抜け出せない構造ができてしまっているのです。

私たちは自身は、農家に対し「直接」過酷な労働を強いているわけではありません。けれども私たちが選択するコーヒーが、そんな社会の支えになっているのも現実です。その一杯のコーヒーが「フェアトレード」であること。それは小さいようで社会に繋がる大きな問題です。まだ試されたことのない方は是非！お手元に届くまでの背景も含め「おいしい！」と言えるコーヒーをお召し上がりいただけたらと思います。

## POPCOFFEES(ポップコーヒーズ)のこだわり

### 1 オーガニック

化学的に合成された肥料や農薬を使用しないことを基本に、3年以上の堆肥による土作りを行った農場で栽培されています。輸入の際に燻蒸(殺虫ガスによる消毒)も行われていません。

### 2 フェアトレード

生産者を買い叩き、格差や貧困の原因となっているコーヒー豆ではなく、公正な価格や関係で取引した豆を積極的に取り扱っています。

### 3 フレッシュネス

全てのコーヒーはお届けの1週間前までに焙煎されています。新鮮なコーヒーの味と香りの良さは格別です。

年齢問わず！シーズン問わず！絶大な人気を誇る「カフェラテベース」(4倍希釈)でんさい糖のナチュラルで優しいあまみ特徴。原液を4～5倍の牛乳や豆乳で割ってお飲みください。

約20杯分  
福岡・POPCOFFEES スポット  
原材料:有機コーヒー豆(グアテマラ)、てんさい糖 180日

**30076 カフェラテベース**  
もーできた

600ml  
1,181円⇒  
(税1,275円) **1,000円**(税1,080円)

産直 eco フライス

ネルドリップのアイスコーヒー無糖タイプです。アイスコーヒーに最適！有機コーヒー豆100%を本格ネルドリップした味わい深いまろやかな香りです。

福岡・POPCOFFEES スポット  
原材料:有機コーヒー豆(ペルー) 1年

**30083 オーガニック**  
リキッドコーヒー

1000ml  
856円⇒  
(税924円) **720円**(税778円)

産直 eco フライス

暑い日にごくごく飲めるコーヒーをイメージし、コクやクセが少ないやさしい風味のペルー深煎豆を使用しました。冷蔵庫で1晩浸けるだけ！

1袋で600ml作れます。  
福岡・POPCOFFEES スポット  
原材料:有機コーヒー豆(ペルー) 180日

**30090 オーガニック**  
水出しコーヒー

30g×5  
840円⇒  
(税907円) **706円**(税762円)

産直 eco フライス

暑い日に  
おすすめ！



## 夏でもホット♪おすすめの夏ブレンド

コクの深さと比例して増してくる苦味が極めて少なく、アフターテイストの余韻がとても柔らかい仕上がりです。ホットにもアイスにもおすすめ。

福岡・POPCOFFEES スポット  
原材料:有機コーヒー豆(東ティモール、コロンビア) 180日

**有機夏ブレンドコーヒー**

**30106 中挽** **30113 豆** 各200g  
1,050円⇒  
(税1,134円) **986円**(税1,065円)

## 手軽に楽しむ♪オーガニックドリンク

コロンビア北部、カリブ海に面したサンタマルタ・シエラパダ山で栽培されたアラビカ種ティピカ厳守の最高級豆を使用。肥沃な土壌が生んだマイルドなオーガニックインスタントコーヒーです。

福岡・POPCOFFEES スポット  
原材料:有機コーヒー豆(コロンビア) 1年半

**30168 有機インスタントコーヒー**

80g  
1,150円⇒  
(税1,242円) **1,115円**(税1,204円)

産直 eco フライス

すっきりとした口当たりと芳ばしい香りのオリジナルマイルドブレンド。ご自宅にコーヒーメーカーがなくても楽しめます。

福岡・POPCOFFEES スポット  
原材料:有機コーヒー豆(東ティモール、ペルー) 1年

**30175 有機ドリップパックコーヒー**

8g×10  
1,000円⇒  
(税1,080円) **970円**(税1,048円)

アミノ酸の多い緑茶品種の茶葉なので、自然の甘みが引き出されています。お砂糖なしでも甘味を感じます。

福岡・POPCOFFEES スポット  
原材料:宮崎県産有機紅茶 1年

**30182 有機紅茶ティーパック**

2g×10  
500円⇒  
(税540円) **485円**(税524円)

お湯で溶かすだけで、手間をかけずにマイルドなテイストのコーヒーを楽しめます。

福岡・POPCOFFEES スポット  
原材料:有機コーヒー豆(メキシコ) 1年半

**30144 カフェインレス**  
有機インスタントコーヒー

80g  
1,100円⇒  
(税1,188円) **1,065円**(税1,150円)

中深煎りのコーヒーらしいコクのカフェインレスコーヒー。インスタントでは物足りない方に。

福岡・POPCOFFEES スポット  
原材料:有機コーヒー豆(メキシコ) 1年

**30151 カフェインレス**  
有機ドリップパックコーヒー

8g×10  
1,150円⇒  
(税1,242円) **1,100円**(税1,188円)

カフェインによる作用で眠れない方、肝機能が弱い方、妊娠中・授乳中の方などにオススメ。カフェインレスとは思えない深い味わいをお楽しみください。中深煎りの程よくコクが残るマイルドな焙煎です。

福岡・POPCOFFEES スポット  
原材料:有機コーヒー豆(メキシコ) 180日

**30120 カフェインレス**  
有機コーヒー

**30120 中挽** **30137 豆** 各200g  
1,171円⇒  
(税1,265円) **1,135円**(税1,226円)



カフェインを控える方に！

8 ページ

**金子製麺**

産直 eco フライス

**茹でて混ぜるだけの油そば**

13 ページ

**三重・ミエハク**

国内産・有機麦茶

16 ページ

**兵庫・上野商店**

今季初

**吉野葛わらび餅きな粉**

| INDEX                   |                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------|
| ◆特集「世界と繋がる一杯のコーヒー」表紙    | ●乾物・缶詰・粉製品 共通P.5～6                          |
| ●野菜 P.2～4               | ●乾麺 共通P.6                                   |
| ●果物・お米 P.4              | ●調味料 共通P.7～8                                |
| ●たまご・雑穀・納豆・漬物・佃煮 P.5    | ●味噌・醤油・メーカー特集 P.9                           |
| ●豆腐・パン・乳製品 P.6～7        | ●マグロ・海産惣菜・水産加工品・イカ・海産加工品・小魚・海草類・練り製品P.10～11 |
| ●こんにやく・麺類・粉・穀類 P.8      | ●おやつ・軽食 P.12                                |
| ●国産豚肉 共通P.1             | ●飲料 P.13                                    |
| ●国産牛肉 共通P.1～2           | ●雑貨 P.14                                    |
| ●国産鶏肉 共通P.2～3           | ●メーカー特集 P.15～16                             |
| ●ハム・ソーセージ・無添加惣菜 共通P.3～4 |                                             |