

# あしたば 懇々俱楽部通信

スサの色

12月号  
Merry Xmas ☆  
NO.54

街中にキラキラとイルミネーションが灯る12月がやがてきました。今年ももうあと少しですね。今年は元日の地震から始まりました。皆様にとてどんな一年だったでしょうか。2024年ラストの通信は新商品「和風スープの具」の発売をお知らせします。今年も一年「スサの色」「ザ・食物繊維」を愛顧いただき誠にありがとうございました。来年も皆様の腸内細菌叢の健やかなバランスを願い、食物繊維を積極的に摂っていたたどりにスタッフ一同頑張ってまいります。



6袋入り￥1600

たっぷり10品目の

## 和風スープの具 発売スタートです!!

先月号でもお伝えいたしました通り、12月から新商品「和風スープの具」の発売を開始しています。ぜひ一度お買上げいただけ、「和風スープの具」がどんなものかお試しください。

「レンコン・ゴボウ・ニンジン・かぼち・小松菜・しいたけ・えのき・しめじ・ワカメ・昆布」食物繊維に特化したこれら10品目を食べやすい大きさにカット、丁寧に乾燥させています。

✿ お水や出汁と一緒に鍋に入れ、沸騰後5分ほど煮て、お味噌などで調味して下さい。乾燥野菜の凝縮したうまみと香り、多種多様な食物繊維を一度にいたたどりさせてください。ごちそくスープの出来上がりです。

✿ なんとしても10品目を一度に味わってほしい、と個包装にこだわりました。一袋で2~4人前のスープが作れます。もちろんご自宅の食材も足してもらって構いません、お汁に限らず、工夫していろいろな活用法があるかと思います。温かいお蕎麦に入れて美味しいとのこと。私も今後いろんな活用法を試してみます。皆様のアレンジ方法もまたおしえていただけたら嬉しいです。

✿ 乾燥食材ですので、ハッパッとお鍋に入れただけ。手間も下ごしらえも生ゴミも出ないので、お忙い方、一人暮らしの方へのプレゼントにもいかいでどうか。ご自宅の保存食材としてもひとつ常備しておくと、何かといへば強いですよ☆

✿ 添加物や保存料等は一切使用せず、すべて国産の食材を使用しています。また、自家野菜(無農薬有機栽培)した野菜も使用しています。これからもご自家生産した野菜にカット替えていきます。

✿ ぜひご注文ください。おまちしています。



やまと  
和風スープの具  
みなさまに  
お届けできます

## じいじ畠日記

11月3日 久しぶりに畠に行ったら、小豆を植えているアゼギわあたりが「イシシに振り返されてしまいました。立ちがいなくイシシの仕業です。イシシは植物食が基本ですが、夏から秋にかけては昆虫の幼虫などを探してアゼギなどを振り返すことがあります。

収穫時期の小豆は今のところ食べられていよいですが、かなり株が傷んでいます。さすがにガッカリしてながらも、「勉強させてもらっています、ありがとうございます!」といきます!!

11月14日 今日は竹チップの搬入で朝から外に出かけました。朝の畠は気持ちいいですね。竹チップは竹林の整備で出る廃棄物ですが、鶏小屋に敷いて、鶏糞と共に混ざったら、畠の有機物マルチ&肥料になります。家に置き場がないので、畠に置いてシートをかぶせておきます。

鶏は毎日14個ほど卵を産してくれます。遺伝子組み換えの輸入トウモロコシを使いたくなくて、近所の農業法人でかけてもらう屑米と米ぬかがメインのエサです。(魚粉や乾燥オカラ、カキ殻や昆布の粉末なども混ぜています。草や野菜くずなどの青物も)。

トウモロコシを使わないで、黄身の色がやや薄く、市販の卵とはちょっと違っていますね。食べれないでこちらこちらに配っています。今のところ近所の迷惑にならないよう、ホントいいです。

11月15日 今日は午後からBさんから来て、タマネギの苗の植え付けを手伝ってくれます。9月に種を蒔いたタマネギの苗はまだちぢれと細いのですが、まだ活着してくれると思っています。500~600本ぐらい植える予定です。タマネギを植え終わったら、今年の植え付け作業はほぼ終わりになります。

畠の方はとにかく一年でしたか、主な作業が終わると思えばセイヨウオツチです。

### 和風スープの具の中身は…



10品目の多種多様な食事センス!!

みんなさま、今年もありがとうございました。  
来年も「スサの色」とどうぞよろしく  
おねがいしますね。  
Merry Xmas!  
and  
Happy New Year!



### スサの色

Tel/Fax: 079-506-2892  
E-mail: info@shokumotsuseni.com

今も一年ありがとうございました。新商品を販売  
どうぞよろしくおねがいします。作る時はいつも皆様の  
腸内細菌が喜んでくれると良いなーと願いながら、  
野菜たっぷりで、乾燥させて…丁寧にパックしています。  
お口に合うと良いです!! 戻り想いお子がせ下さいね。  
よいお年!! 2024.11.26. 審子