

有機野菜の宅配 ビオ・マルシェ お届け情報

株式会社ビオ・マーケット
TEL:0120-66-1183
FAX:092-611-5462
http://www.biomarche.jp

9月15日(水)

【本日の野菜・加工品欠品情報】

- ・有機青ねぎ ⇒ 高知県の産地では軟腐病が発生しており出荷量が減少しております。
- ・有機大根 ⇒ 生育期に受けた高温と干ばつの影響で品質不良のものが見られるため出荷量が減少しております。
- ・有機キャベツ ⇒ 天候不良のため生育が遅れがでております。
- ・有機つるむらさき ⇒ 花が多く付き始めたため現在出荷を見合わせております。
- ・有機ズッキーニ ⇒ 先日までの長雨の影響で花が咲かず受粉ができないため出荷量が減少しております。入荷状況により少量・欠品となります。
- ・有機カラーピーマン ⇒ 長雨の影響で傷みが多くなっており出荷量が不安定な状況です。
- ・有機パセリ ⇒ 干ばつとその後長く続いた大雨の影響で収穫量が減少しております。
- ・有機バジル ⇒ ペト病が発生しております。少量・欠品となります。
- ・あかね ⇒ 春先の霜や雹の被害で受粉不良を起こしたため変形果が多く、終了となりました。
- ・ピオーネ ⇒ 長雨の影響で傷みが多くなり今季終了となりました。
- ・豊水 ⇒ 長雨の影響で病気や虫害が発生しており、出荷量が減少しております。
- ・有機トマト ⇒ 各産地とも天候不良による生育遅れのため出荷量が減少しております。
- ・梅チューベエ 90ml×5本 休止 季節終了のため
- ・有機百姓納豆(小粒) 大変申し訳ございません。ご注文が多く一部欠品になっております。

... 今週の配布物 ...

- ・カタログ 140w号(C)
- ・お届け情報(本紙)
- ・ご注文用紙 140w
- ・bioweekly 138w
- ・リマナチュラル 化粧品
- ・アーク&エコ 洗濯・掃除用洗剤
- ・ふたごや ふとん丸洗い
- ・ミトク食品 グラノラ
- ・おもちゃ箱 ソネット
- ・アムリターラ コスメ

... 本日の野菜セット ...

多菜セット

いきいきセット

有機	玉ねぎ	約600g	北海道	ちいむれグロリア農園		有機	にんじん	約300g	北海道	一心生産組合	
有機	金時芋	約400g	香川	MOA自然農法中讃研究会	変更	有機	ごぼう	約200g	宮崎	霧島オーガニック	
有機	長芋	約200g	青森	みちのく有機共同組合		有機	ほうれん草	1束	島根	やさか共同農場	変更
有機	レタス(S)	1個	長野	塩尻有機研究会		有機	ししとう	約50g	鹿児島	鹿児島有機生産組合	変更
有機	ニラ	約100g	高知	大地と自然の恵み		有機	オクラ	約100g	和歌山	ビオランド紀の川	変更
有機	オクラ	約100g	和歌山	ビオランド		有機	モロッコいんげん	約150g	長野	高坂農園	変更
有機	ししとう	約50g	鹿児島	鹿児島有機生産組合	変更		種なし柿	約500g	和歌山	かつらぎ町有機栽培実践グループ	変更
	しめじ	約150g	和歌山	日高きのごセンター			平飼い卵	6個	和歌山	蒼生舎	

フルーティーセット

ゆうきだいすきセット

有機	レタス(S)	1個	長野	塩尻有機研究会		有機	パプリカ(赤)	1個	大坂	原田ファーム	変更
有機	ニラ	約100g	高知	大地と自然の恵み		有機	金時芋	約300g	香川	MOA自然農法中讃研究会	
有機	オクラ	約100g	和歌山	ビオランド		有機	ごぼう	約200g	宮崎	霧島オーガニック	
有機	ししとう	約50g	鹿児島	鹿児島有機生産組合	変更	有機	ほうれん草	1束	島根	やさか共同農場	
	しめじ	約150g	和歌山	日高きのごセンター		有機	モロヘイヤ	1束	滋賀	大中農友会	変更
有機	キウイ	1個	ニュージーランド	セスプリ・インターナショナル		有機	ししとう	約50g	鹿児島	鹿児島有機生産組合	
有機	バナナ	約500g	エクアドル	セリアマリア農園		有機	にんにく	1P	岩手	みちのく有機共同組合	
	つがる(りんご)	2個	青森	新農業研究会(防除17回)	変更	有機	生椎茸(菌床)	1P	岐阜	和良農産	
						有機	バナナ	約300g	エクアドル	セリアマリア農園	

基本野菜 セット

有機	レタス(S)	1個	長野	塩尻有機研究会		※きのご類は化学薬品による室内殺菌などは行っておりません。 ※箱詰めの際に十分注意しておりますが、傷みや腐れ、また過度のしおれや虫食い等ございましたら、どうぞご遠慮なくお電話等にてご連絡ください。					
有機	ニラ	約100g	高知	大地と自然の恵み							
有機	オクラ	約100g	和歌山	ビオランド							
有機	ししとう	約50g	鹿児島	鹿児島有機生産組合	変更						
	しめじ	約150g	和歌山	日高きのごセンター							

【本日の野菜セット変更】・有機さつま芋400g前後 ⇒ 有機金時芋400g前後 (雨の影響で生育が遅れ、また畑に入れず掘り取りも遅れているため。)

・あかね2個 ⇒ つがる2個 (春先の霜・雹の被害を受け、受粉不良が発生し、奇形や変形のものが多いため。)

・有機小松菜1束 ⇒ 有機ししとう50g前後 (雨の影響により、傷みが発生しているため。)

・有機リーフレタス ⇒ 有機ほうれん草 (8月の長雨で定植が遅れたため出荷量が減少しております。)

・有機カラーピーマン ⇒ 有機モロッコいんげん (先日の長雨の影響で傷みが多くなっており出荷量が不安定な状況です。)

・有機ズッキーニ1本 ⇒ 有機オクラ100g前後 (雨の影響で、花が咲かず、受粉がうまくできていないため。)

・二十世紀 ⇒ 種なし柿500g (長雨の影響で病気や虫害が発生しており、出荷量が減少しております。)

・有機水菜1束 ⇒ 有機モロヘイヤ50g前後 (雨の影響により、傷みが発生しているため。)

・有機にんじん300g ⇒ 有機パプリカ(赤) (雨の影響で播種の遅れによる生育不良が見られるため出荷量が不安定な状況です。)

●●●野菜セット予想メニュー●●●

カタログNO. 139wお届け期間 9/20～9/24

多菜セット	有機玉ねぎ600g ・ 有機にんじん600g ・ 有機じゃが芋600g ・ 有機水菜 ・ 有機つるむらさき ・ 有機ミニトマト ・ 有機ベビーリーフ ・ 有機柚子2個
【9996】¥2,808 (冷蔵)	
フルーティーセット	有機水菜 ・ 有機つるむらさき ・ 有機ミニトマト ・ 有機ベビーリーフ ・ 有機柚子2個 ・ 有機キウイフルーツ4個 ・ 有機種なし柿500g
【9997】¥2,808 (冷蔵)	
基本野菜	有機水菜 ・ 有機つるむらさき ・ 有機ミニトマト ・ 有機ベビーリーフ ・ 有機柚子2個
いきいきセット	有機じゃが芋400g ・ 有機金時芋300g ・ 有機水菜 ・ 有機ミニトマト ・ 有機ベビーリーフ ・ 有機きくらげ ・ あかね(りんご)1個 ・ 平飼い卵
【9998】¥2,808 (冷蔵)	
ゆうきだいすきセット	有機赤玉ねぎ250g ・ 有機じゃが芋300g ・ 有機れんこん200g ・ 有機小松菜 ・ 有機ニラ ・ 有機ズッキーニ ・ 有機生姜 ・ 有機ルッコラ ・ あかね(りんご)1個
【9994】¥2,324 (冷蔵)	

カタログNO. 140wお届け期間 9/27～10/1

多菜セット	有機じゃが芋600g ・ 有機ごぼう200g ・ 有機れんこん200g ・ 有機小松菜 ・ 有機南瓜1/4 ・ 有機枝豆 ・ 有機ルッコラ ・ 有機生椎茸(菌床)
【9996】¥2,808 (冷蔵)	
フルーティーセット	有機小松菜 ・ 有機南瓜1/4 ・ 有機枝豆 ・ 有機ルッコラ ・ 有機生椎茸(菌床) ・ 有機バナナ500g ・ 紅玉2個
【9997】¥2,808 (冷蔵)	
基本野菜	有機小松菜 ・ 有機南瓜1/4 ・ 有機枝豆 ・ 有機ルッコラ ・ 有機生椎茸(菌床)
いきいきセット	有機赤玉ねぎ250g ・ 有機ごぼう ・ 有機小松菜 ・ 有機南瓜1/4 ・ 有機ししとう ・ 有機にんにく ・ 有機種なし柿400g ・ 平飼い卵
【9998】¥2,808 (冷蔵)	
ゆうきだいすきセット	有機赤玉ねぎ250g ・ 有機ごぼう ・ 有機水菜 ・ 有機南瓜1/4 ・ 有機ししとう ・ 有機いんげん ・ しめじ ・ 有機柚子2個 ・ 有機種なし柿300g
【9994】¥2,324 (冷蔵)	

※天候や畑の状況で変更する事があります。ご注文前にセットメニューを確認されたい時は、お手数ですがお電話でお問い合わせください。(防)は防除回数です。(防)表記のないものは有機農産物でお届けの予定です。
 ※上のメニューからご希望のセットをお選びいただけます。ご予約セットと異なる場合は、注文コードをご記入ください。セット不要の際には、「予約セット=0」とご記入ください。

【甘味噌ピーマン】

※ こってり甘味噌ピーマン !

【材料】(2人分)

ピーマン6個 ・ ウインナー2本
 ☆味噌小1 ・ ☆砂糖小1強
 ☆にんにくチューブ1cm～2cmほど ・ ☆だしパック1/2

- ① ピーマンを細切り、ウインナーを小口切りにする。
- ② ☆を混ぜ、大さじ3ほどの水でのばしておく。
- ③ 油を薄くひいたフライパンで、ウインナー、ピーマンを中火で炒める。
- ④ ピーマんがしんなりしてきたら弱火にし、2をまわしいれ蓋をして1～2分ほど加熱する。最後に蓋を取って少し水分を飛ばす。

※ 水は最後に水分を飛ばすので、少し多めくらいの適当で良いです。甘めが好きな方は砂糖を少し多めにしてください。
 残った野菜を細切りにして入れても良いと思います。

