



100%オーガニック宣言

バイオ・マルシェの宅配

名古屋地区

お届け情報

株式会社 ビオ・マーケット

TEL:0120-16-0831

FAX:050-3737-2323

http://www.biomarche.jp

12月22日(木)

冬至(とうじ)

夜が最も長く昼が短い日。夏至から徐々に日照時間が減っていき、南中の高さも1年で最も低くなることから、太陽の力が一番衰える日と考えられてきました。冬至は「日短きこと至る(きわまる)」という意味。中国では、この日から新年の始まる日とされ先祖を祀る習俗がありました。※一陽来復(いちようらいふく)とも言います。

【本日の野菜・加工品欠品情報とお知らせ他】

下記商品は、記載の理由により、お届けができませんでした。申し訳ございません。

【農産品】

- 有機塩ミニトマト: 寒波と日照の不足により生育に遅れが見られます。
有機パセリ: 虫害の発生のため出荷量が減少しております。
有機バナナ: 出荷検品時に傷みが見られたため少量・欠品となりました。
有機早香: ナガタムシの食害で木が弱ったため当初の見込みより収穫量が減少しております。

【日配・加工品】

- オラチェクリームシチュー: 製造が遅れており、お届けができませんでした。
有機ミートソース: メーカー欠品のためお届けができませんでした。
華密恋 ポディミルク メーカー欠品により入荷が無く、お届け出来ませんでした。

<お知らせ>

・有機バナナを予約登録されている会員様

現在お届けしているエクアドルからの原料入荷が遅れているため一時的に、ご案内させている以外の産地、フィリピン産(シブランオーガニックファーム)を追加してお届けします。勝手申しますがご確認をお願いします。(12/12~12/30お届け分)

... 今週の配布物 ...

・カタログ302号・bioweekly252・お届け情報(本紙)・ご注文用紙・日配品ご注文表・トラケアオーガニックアップご注文表 <【オンライン講座】オーガニックみそづくり2023 ご案内 ※年始メーカー休業に伴う一部商品のお届け休止について

<メーカーからのご案内>
・配布はございません。

<ご案内>

◎「今週、お届けのカタログ302号の見どころは...」2023年 新春セール 表紙・裏表紙におすすめ商品を企画しました。ぜひこの機会にご利用ください。と新年を健康にスタート 栄養補給、免疫力アップ & 疲労回復などにおすすめ商品をご案内します。(P4)

☆本日の野菜セットメニュー☆

多菜セット[9996]

いきいきセット[9998]

Table with 2 columns: 多菜セット[9996] and いきいきセット[9998]. Rows include items like 玉葱, 人参, さつま芋, 大根, キャベツ, オレンジカリフラワー, 小松菜, 南瓜, 人参, 青葱, 小かぶ, ミニ白菜, オレンジカリフラワー, チンゲン菜, ふじ, 平飼い卵.

フルーティーセット[9997]

ゆうきだいすきセット[9994]

Table with 2 columns: フルーティーセット[9997] and ゆうきだいすきセット[9994]. Rows include items like 大根, キャベツ, オレンジカリフラワー, 小松菜, 南瓜, 王林, みかん, 玉葱, さつま芋, 長芋, 大根, ほうれん草, ニラ, 水菜, 生椎茸, ふじ.

【多菜・フルーティーセット共通品目】(基本野菜セット[9995]も同一内容)
有機大根1本・有機キャベツ1/2個・有機オレンジカリフラワー・有機小松菜・有機南瓜1/4個

※きのこ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。

※セット変更のお知らせ: 有機いんげん(天候が荒れたため船便の欠航が発生しております。また曇天や雨天が続いたため生育不良を起こしており収穫量も減少しております。)

○多菜セット(根菜アソート: 変更ございません。) ○フルーティーセット(フルーツアソート: 変更ございません。) 共通項目(基本野菜セット): 変更ございません。 ○いきいきセット: 変更ございません。 ●ゆうきだいすきセット: 有機いんげん約50g⇒有機ニラ約100g

◇おすすめコーナー◇

今週のおすすめは、たこしゃぶ: 宗谷の厳寒の海で育ったたこは身の締まりが良く、歯ごたえも大きな魅力です。生のたこを冷凍し、食べやすくスライスしました。冷凍のまま、沸騰した熱湯にさっと湯通ししてください。半生の状態で、お好みのタレや野菜と一緒に召し上がってください。(カタログ302号P15お買い得価格でご案内しております。)

☆次週以降の野菜セット予想メニュー☆

カタログNO. 253 お届け期間 12/26～12/30

多菜セット【9996】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機青葱約100g・有機白菜1/2個・有機小松菜・有機水菜・有機生椎茸(菌床)1パック・有機人参約500g・有機じゃが芋約600g・有機れんこん約200g
フルーティーセット【9997】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機青葱約100g・有機白菜1/2個・有機小松菜・有機水菜・有機生椎茸(菌床)1パック・有機キウイフルーツ2個・有機バナナ約300g・ふじ2個
いきいきセット【9998】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機安納芋約600g・有機里芋約300g・有機大根1本・有機キャベツ1/2個・有機リーフレタス・有機水菜・有機みかん約500g・平飼い卵6個パック
ゆうきだいすきセット【9994】 本体価格¥2,306/税込 ¥2,490	有機人参約300g・有機金時芋約600g又は有機安納芋約600g・有機里芋約300g・有機青葱約100g・有機白菜1/4個・有機オレングリフラー・有機小松菜・有機南瓜1/4個・王林1個

[多菜・フルーティーセット共通品目] 有機青葱約100g・有機白菜1/2個・有機小松菜・有機水菜・有機生椎茸(菌床)1パック
(基本野菜セット[9995]も同一内容)

カタログNO. 301 お届け期間 1/5・1/6 (木・金コース)

多菜セット【9996】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機里芋約300g・有機青葱約100g・有機大根1本・有機南瓜1/4個・有機いんげん約50g・有機玉葱約600g・有機人参約500g・有機長芋約200g
フルーティーセット【9997】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機里芋約300g・有機青葱約100g・有機大根1本・有機南瓜1/4個・有機いんげん約50g・王林2個・有機みかん約700g
いきいきセット【9998】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機人参約300g・有機さつま芋約300g・有機赤かぶ約500g・有機白菜1/4個・有機南瓜1/2個・有機いんげん約70g・有機バナナ約300g・平飼い卵6個パック
ゆうきだいすきセット【9994】 本体価格¥2,306/税込 ¥2,490	有機じゃが芋約300g・有機ごぼう約200g・有機大根1/2本・有機白菜1/4個・有機キャベツ1/2個・有機小松菜・有機ニラ約100g・えのき約100g・有機みかん約300g

[多菜・フルーティーセット共通品目] 有機里芋約300g・有機青葱約100g・有機大根1本・有機南瓜1/4個・有機いんげん約50g
(基本野菜セット[9995]も同一内容)

カタログNO. 302 お届け期間 1/9～1/13

多菜セット【9996】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機ニ白菜・有機ほうれん草・有機チンゲン菜・有機ニトマト約100g・えのき約100g・有機玉葱約600g・有機じゃが芋約700g・有機ごぼう約200g
フルーティーセット【9997】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機ニ白菜・有機ほうれん草・有機チンゲン菜・有機ニトマト約100g・えのき約100g・有機バナナ約500g・ふじ1個・有機スイートスプリング約500g
いきいきセット【9998】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機じゃが芋約300g・有機長芋約200g・有機青葱約100g・有機ブロッコリー・有機小松菜・えのき約100g・有機はっさく2個・平飼い卵6個パック
ゆうきだいすきセット【9994】 本体価格¥2,306/税込 ¥2,490	有機玉葱約300g・有機人参約300g・有機里芋約300g・有機九条葱約150g・有機ブロッコリー・有機チンゲン菜・有機生姜約70g・有機生椎茸(菌床)1パック・有機バナナ約300g

[多菜・フルーティーセット共通品目] 有機ニ白菜・有機ほうれん草・有機チンゲン菜・有機ニトマト約100g・えのき約100g
(基本野菜セット[9995]も同一内容)

※天候や畑の状況で変更する事があります。翌週のセットメニューを確認されたい時は、注文週の金曜午後後に確定しますので、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。

◇「野菜・果物」産地からのご案内
有機オレンジカリフラワー(おいしい食べ方): 数年前から話題のカリフラワーライス。生の状態でみじん切りし、炊いたご飯に混ぜると、低カロリー・低糖質のごはんになることで、海外を中心によく食べられています。生の状態で混ぜるとシャキシャキとした歯ごたえになるし、軽く電子レンジでチンしてもいいです。普通のカリフラワーで作ることが一般的ですが、オレンジカリフラワーで作ると、サフランライスのような色合いになるので、綺麗です。「シャキシャキとした歯ごたえがおいしくて、わりと好きな食べ方です。」と、**あゆみ農園・西さん**

切り取り線

皆様からのお便りをお待ちしております。いただいたお便りは紙面でご紹介する他、今後の参考とさせていただきますので、是非ご意見、ご要望等、なんでもお寄せください。

紙面への掲載に同意していただければ、【掲載OK】に丸印をお願いいたします。希望掲載名 ペンネーム:

コース番号(曜日 コース) 会員番号() お名前()