



暮らしの真ん中にオーガニックを。

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

9月29日(金)

十五夜

お月見、名月、中秋の名月、芋名月とも呼ばれます。昔は、月の満ち欠けにより月日を知り、農事を行いました。十五夜の満月の夜は祭儀の行われる大切な節目でもあったようです。満月に見立てたお団子と魔除けの力があるといわれるすすきをお供えます。この日が晴れば名月ですが雲で月が隠れたら「無月(むげつ)」。雨が降ったら「雨月(うげつ)」といえます。

【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】

- ・有機安納芋:出荷始めのため掘り取りサイズにばらつきがあり収穫量が不安定な状況です。
・有機バジル:猛暑の影響で傷みが出ており出荷量が減少しております。
・有機ワイングランド: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。
・ピオーネ:気温が高く傷みや脱粒果が多く見られるため今季早めの終了となりました。

【日配・加工品】

- ・ゲルゾーニ 有機バルサミコ酢:取扱い終了にともない在庫完売となりました。
・はるさめ:メーカー欠品によりお届けができませんでした。
・有機ミートスト・ブレン:メーカー欠品のためお届けができませんでした。
・ミントフレッシュ オーガニックハーブティ:季節商品のため、在庫が完売し今季終了となりました。
・有機ブラッドオレンジジュース瓶:季節商品のため、在庫が完売し今季終了となりました。
・有機みかんジュース瓶:当初予定より早く今期分が完売となり終了となりました。

... 今週の配布物 ...

・カタログ341号・bioweekly339・お届け情報(本紙)・ご注文用紙・日配品ご注文表・リナチュール化粧品ご注文表

<メーカーからのご案内>

・ミクマザー入り 飲む酢他・マスタ 旬な秋の味覚とワインペアリング・リナチュールオーガニック 生姜と椿油の養毛剤・アベックス 華密恋ホテイクアソリス他・せっけん丸洗い工房 ふたごや ふとん丸洗い・ライブコットン 快適天然素材衣料・安間産業 こだわり職人の逸品

◎「今週、お届けのカタログ341号の見どころは...」秋の感謝祭(^^) 日頃の感謝の気持ちを込めて2週間連続で感謝セールを開催いたします!表紙、裏表紙他各ページにお買い得商品をご案内しております。この機会にぜひご利用ください。

☆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 4 columns: Product Name, Quantity, Origin, and Supplier. Includes items like ジャガ芋, ごぼう, れんこん, etc.

フルーティーセット[9997]

ゆうきだいすきセット[9994]

Table with 4 columns: Product Name, Quantity, Origin, and Supplier. Includes items like 小松菜, 水菜, 南瓜, etc.

【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)
有機小松菜・有機水菜・有機南瓜1/2個・有機オクラ1パック・有機モロッコいんげん約150g

※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:有機キャベツ(虫害が発生しているため収穫量が減少しております。有機小松菜(猛暑により葉に傷みが出ているため出荷量が不安定な状況です。また虫害も見られます。有機ニラ(葉先の変色(枯れ)が見られます。有機サニーレタス・有機リフレタス(虫害が発生しております。有機ピーマン(猛暑と雨不足の影響で生育不良を起こしております。)

●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。豊)共通項目(基本野菜セット):有機キャベツ1個⇒有機南瓜1/2個 ●いきいきセット:有機小松菜⇒有機カンコンサイ(空心菜) 有機ニラ⇒有機枝豆約200g ●ゆうきだいすきセット:有機サニーレタス又は有機リフレタス⇒有機カンコンサイ(空心菜) 有機ピーマン約100g⇒有機なす2本

◇おすすめコーナー◇

今週のおすすめは、古式製法醤油(三年熟成):温度調節を一切せず蔵人の五感と、江戸時代より蔵に住みつく良質の醸造菌で醤油を育みます。気候に合わせ、杉樽を櫛棒で丹念にかき回しながら発酵させるため、納得のいく風味や旨みを出すには3年近い時間を要するこだわりの醤油です。ぜひ一度お試しください。(カタログ341号 P4「秋野菜レシピ」ご紹介 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☆

