



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

1月31日(水)

鶏始乳

(にわとりはじめてとやにつく)

鶏が春の気を感じ、たまごを産み始める頃。自然な状態の鶏は、日照時間が長くなるにつれ、産卵率が上がっていくため、春から夏にかけてたくさん卵を産みます。

【本日の野菜・加工品欠品情報とお知らせ】

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】

・有機菜の花:寒波による生育不良が見られるため出荷量が減少しております。

【お知らせ】

「有機生椎茸(菌床)200gパック」のお届けについて:予定していた大分産のものが気温の低下により収穫量が減少してしまったため、産地を変更してお届けさせていただきます。何卒ご了承いただきます。【産地】大分:親茸⇒岡山:浅野産業、岐阜:ハルカインターナショナル

【日配・加工品】

・欠品はございません。

【お知らせ】

※宅急便送料改訂(専用車コースの持ち戻り発送の場合も含む)のお知らせ
カタログNo.405お届け分以降、従来の「税込3,240円以上ご注文で送料115円値引き」は廃止し、「税込8,000円以上ご注文で送料495円値引き」に改訂いたします。詳しくはこちらの二次元バーコード(添付)からご確認ください。



... 今週の配布物 ...

・カタログ407号・bioweekly405・お届け情報(本紙)・ご注文用紙・日配品ご注文表・ベビーフード・スミズーノ・スキンケア・アレルギー対応食品ご注文表・ロクナ化粧品ご注文表・かんたんみそセットご注文表

<メーカーからのご案内>

・プロスペリティ 国産ゆず茶セール他・ナラケア オーガニックペンキ他・アーク&エコ お掃除特集他・ハート 播州織あつたか起毛カーパー他・ライブコットン 快適天然素材・安間産業 こだわり職人の逸品

<ご案内>

◎「今週、お届けのカタログ407号の見どころは...」料理の味が変わる 台所の定番に「砂糖・塩・油」毎日のお料理にぜひお使いください。(P4)と「秋芽一番摘み」の絶品海苔 成清海苔店をご紹介します。(裏表紙)

☆本日の野菜セットメニュー☆

多菜セット[9996]

有機	人参	約600g	長崎	川内農園	増量、価格補填
有機	じゃが芋	約500g	北海道	大雪を囲む会	
有機	長芋	約200g	青森	あおもり南部有機生産組合	
有機	九条葱	約150g	京都	長澤有機農業塾	
有機	キャベツ	1/2個	鹿児島	かごしま有機生産組合	多菜・フルーティーセット 共通項目 【基本野菜セット】 も同一内容です。
有機	サニーレタス	1個	和歌山	バイオランド紀の川	
有機	セロリ	1パック	福岡	鳥越農園	
有機	小松菜	1束	和歌山	バイオランド	
	えのき	約100g	長野	夜間瀬ASS	

いきいきセット[9998]

有機	人参	約300g	長崎	川内農園	
有機	ブロッコリー	1個	和歌山	紀ノ川農業協同組合	
有機	ほうれん草	1束	三重	木村 貢さん	
有機	ピーマン	約80g	福岡	アビオスファーム	
有機	ベビーリーフ1パック		広島	寺岡有機農場	
	しめじ	約150g	和歌山	日高きのこセンター	
	ふじ	1個	青森	ナチュラル農究	防除 23回
	平飼い卵	6個	和歌山	蒼生舎	

フルーティーセット[9997]

有機	九条葱	約150g	京都	長澤有機農業塾	多菜・フルーティーセット 共通項目 【基本野菜セット】 も同一内容です。
有機	キャベツ	1/2個	鹿児島	かごしま有機生産組合	
有機	サニーレタス	1個	和歌山	バイオランド紀の川	
有機	セロリ	1パック	福岡	鳥越農園	
有機	小松菜	1束	和歌山	バイオランド	
	えのき	約100g	長野	夜間瀬ASS	
有機	バナナ	約500g	エクアドル	セリアマリア農園	
	ふじ	1個	青森	ナチュラル農究	

ゆうきだいすきセット[9994]

有機	玉葱	約300g	北海道	UNO ORGANIC FARM	
有機	里芋	約300g	鹿児島	かごしま有機生産組合	
有機	白菜	1/4個	熊本	モエ・アグリファーム	
有機	ほうれん草	1束	和歌山	バイオランド紀の川	
有機	ピーマン	約80g	福岡	アビオスファーム	
有機	いんげん	約80g	鹿児島	池田農園	
有機	青じそ	10枚	愛媛	生々農園	
有機	キクラゲ	約40g	岡山	浅野産業	
	玉林	1個	青森	ナチュラル農究	防除 23回

【多菜・フルーティーセット共通項目】(基本野菜セット[9995]も同一内容)
有機九条葱約150g・有機キャベツ1/2個・有機サニーレタス・有機セロリ1パック・有機小松菜・えのき約100g

※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:変更ございません。

○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:変更ございません。

◇おすすめコーナー◇

今週のおすすめは、オーガニック白菜キムチ:パッケージをリニューアルし、発酵する際に発生するガスを逃がす袋に改善しました。京都の伝統的な漬物屋が手掛けた、有機栽培の白菜を使ったオーガニック白菜キムチ。重石を乗せた伝統的な方法で白菜を塩漬けすることで、菌ごたえよく仕上げました。砂糖を使わずにGI値の低いといわれているアバシロップを使用。いかの魚醤のうまみがあとを引きまします。(カタログ407号 P5「冬の冷え対策 温めレシピ」&アイテム 白菜キムチと豚肉のコウマスープ)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☆

カタログNO. 406 お届け期間 2/5~2/9

多菜セット【9996】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機白葱約300g・有機紅くるり・有機キャベツ1/2個・有機チンゲン菜・有機クレソン1パック・有機玉葱約500g・有機人参約500g・有機さつま芋約400g
フルーティーセット【9997】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機白葱約300g・有機紅くるり・有機キャベツ1/2個・有機チンゲン菜・有機クレソン1パック・有機バナナ約300g・ふじ3個
いきいきセット【9998】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機白葱約300g・有機大根1本・有機リーフレタス・有機ほうれん草・有機小松菜・有機いんげん約50g・有機バナナ約300g・平飼いい卵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250g・有機さつま芋約300g・有機九条葱約150g・有機キャベツ1/2個・有機小松菜・有機ピーマン約100g・有機生姜約70g・しめじ約150g・ふじ1個
[多菜・フルーティーセット共通品目] 有機白葱約300g・有機紅くるり・有機キャベツ1/2個・有機チンゲン菜・有機クレソン1パック (基本野菜セット[9995]も同一内容)	

カタログNO. 407 お届け期間 2/12~2/16

多菜セット【9996】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機大根1/2本・有機ほうれん草・有機ピーマン約80g・有機いんげん約80g・しめじ約150g・有機玉葱約500g・有機人参約400g・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	有機大根1/2本・有機ほうれん草・有機ピーマン約80g・有機いんげん約80g・しめじ約150g・王林2個・有機ハール柑約600g
いきいきセット【9998】 本体価格¥2,759/税込 ¥2,980	有機さつま芋約300g・有機キャベツ1/2個・有機セロリ1パック・有機水菜・有機生姜約70g・有機クレソン1パック・有機甘夏2個・平飼いい卵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・有機白葱約300g・有機大根1/2本・有機サニーレタス・有機小松菜・有機ミニトマト約80g・有機ベビーリーフ1パック・えのき約100g・有機ハール柑1個
[多菜・フルーティーセット共通品目] 有機大根1/2本・有機ほうれん草・有機ピーマン約80g・有機いんげん約80g・しめじ約150g (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
有機菜の花:ピオランドの畑は、緑豊かな和泉山脈と一級水系“紀の川”に囲まれた、自然豊かな和歌山県岩出市に広がります。ここで栽培する有機菜の花は、自分たちで育てた作物から種を取って栽培する「自家採種」で栽培しています。定番の辛し和えはもちろん、煮物や炒め物にちょっと加えるだけで、食卓が華やぎます。

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()