

**期間・数量
限定販売!!**

奈良県産 有機梅干

化学調味料・保存料・甘味料・酸味料などは一切使用していません。



～有機梅の生産者「大和まごころ会」さんのご紹介～

ムソー・有機梅干の原料である「有機梅」を栽培していただいているのは、奈良県五條市西吉野町にある「大和まごころ会」の鶴田さんと熊代さん。しそ漬梅干に欠かせない赤しそも有機栽培しています。

ある講演会を聞いたことがきっかけでこれまでの栽培方法に疑問をもち、まだ有機JAS法が制定される以前の20年程前から化学合成農薬や化学肥料を使用しない栽培に取り組みしてきました。



2016年04月下旬の様子

梅の有機栽培は、慣行栽培に比べると収穫量はおよそ3割減、さらに実のキズや虫食いなどB級品も多くなってしまう。除草や木の剪定や実の収穫など重労働ですが、木や土や気候など「自然」と対話し、会の名の通り、まごころ込めて梅を育てておられます。



古賀(ムソー)、鶴田さん(父)、熊代さん、鶴田さん、山中(ムソー)



要予約

完売次第
終了

**数量
限定**

販売期間：2016年5月23日(月)～完売次第終了



[21214]
内容量:500g
本体2,280円(税込2,462円)

13%の塩(シママース)ともみしそだけで漬けた塩分控えめの梅干です。
(漬込み年度・平成二十七年)
※開封後は冷蔵庫で保管してください。
※もみしそは20%の塩漬けです。
※賞味期限8カ月

有機梅干(塩味控えめ)



[21202]
内容量:1kg
本体3,980円(税込4,298円)

18〜20%の塩(シママース)ともみしそだけで漬けた、昔ながらのしそ漬梅干です。
(漬込み年度・平成二十七年)

有機梅干(徳用)

※サイズ選別をしておりますので、梅干の粒の大きさにバラツキがあります。あらかじめご了承ください。
★数量限定のため、販売期間内でも限定数に達し次第、終了となります。★別紙注文書をご利用下さい。

梅干・梅酒作りに... 吉野からお届けする青梅

産地直送

有機・吉野の梅



**締切り
間近!!**

契約農園からお届けします!

奈良県五條市西吉野町の契約農園で有機栽培された梅です。有機栽培のため、多少外見の悪いものもありますが、梅干に最適な梅です。

※収穫後すぐに発送しておりますが、早採りせず、できる限り木で熟成させているため、到着時にすでに色付いている場合があります。あらかじめご了承ください。

※青梅が到着後そのままにしてしまうと、箱の中が蒸れて色付き(熟成)が進みます。到着後はダンボール箱をすぐに開封いただきます様お願いいたします。

ご予約締切日 2016年6月6日(月)

6月中旬より奈良よりヤマト宅急便にて直送いたします。

5504 有機・吉野の梅 5kg
本体8,095円(税込8,743円)

5505 有機・吉野の梅 10kg
本体13,333円(税込14,400円)



※出荷期間は現在の予定であり、若干変更になることがありますのでご了承下さい。
※着日指定はお受けできません。

昔ながらの田舎風たまご

自然の恵みの中で風・土に触れ厳しい環境で育む



北海道産材料
●カラフトマス発酵調味料
●小麦 ●大豆 ●青米
●米ぬか ●林好貝殻



自家栽培と地元牧草
●カボチャ ●デントコーン
●クローバー ●チモシー(牧草)
●とうきび

**●ワクチン
●添加物
●薬剤**

時期によっては多少異なります。

昔、庭先の鶏はヒナから育て、地元の穀物・魚アラ・自家栽培の米・ぬか・いも、庭の放し飼いで青草を食べていた。昔と同じような環境で、北海道産材料と緑草・牧草を充分与え味覚・黄身の色を濃くしています。田舎たまごまるみの鶏たちは免疫力向上を最重点に育てる事で、病気に強い健康な体力を作ると考えます。安心・安全な飼料から生まれる卵を、卵かけご飯・半熟ゆで卵・・・お好みで食べてみませんか?

卵黄・卵白がぷりんと盛り上り、うま味成分を蓄えた濃厚な有精卵。

- 無洗卵
- 要冷蔵(10℃以下)
- ひび割れ・賞味(生食)期限の過ぎた卵は熱処理してください。

**本店のみ
毎週金曜日
入荷**



たまご
No.4304 16-80 6/3



田舎たまご

寺田農園
北見市開成2番1
携帯 090-8275-1569
電話 0157-51-1533