



暑中お見舞い申しあげます!
長い夏にたりますようにご健康!

熱中症は夜でもかかります。特に就寝中は水分補給しないので要注意。熱帯夜は朝までエアコンを切らないで～！



2025.8.1.(社)よつ葉会

お届け品のいたみなどはお手数ですが
事務所にご連絡をお願いいたします

0120-53-1428 0422-53-9812

急に暑くなつてしまいました。
"よっぱ"半乳で、北の涼けを
かんじながら、うけとりながら、
元気をもらい、この暑くなりそうな
今年の夏をのり切りましょう!!

同時に、生産者の方の苦勞が忍ばれず
 西の生産者もスタッフの皆さん、全員の携わる方
 に感謝身する暑氣にたりなさいませぬ本業に。
 牛乳の値上げは致し方ないと思ひて、自各農家
 の皆さんに御ます本業に。

宮田常雄さん（お米、野菜）の群馬県
桐生市では7月8日の最高気温は35℃、
宇治田一俊さん（平飼い赤玉卵、野菜）の茨
城県石岡市では33℃でした。お二人とも除草
剤や化学的な殺虫剤・抗菌剤を使わない農法
なので、酷暑の中での作業を思うと、お身体
を壊さないようにと祈るばかりです。お米は
申し訳ありませんがご希望に沿えないことも
あります。「太ももの会と宮田さん、どちら
が確実に買えますか？」とのお問い合わせも
いただきますが状況次第としか…。お米の調
整は今後も続きそうです。どうぞご理解を。

梅雨の合間に、急に猛暑がやってきました。
お米に限らず、農作物も、大変な暑さ
ありそうだな。

6月からの夏の
21日9月10日 思ひやり
生性者 9月10日の苦勞は
10月10日 12月10日
感謝して 12月10日 思ひ
やり

遂にお米の欠品が現実となり
よっぽど会以外のお米をどこへも
食べてないでたじろいでいます。
これのりも 与分全売のりで(よね)

今夏も暑く、様々なご苦勞が
あると思います。皆様、お体に気
をつけてどうぞお過ごしください。
感謝と共に、

よゝ案會觀とみていると、若いおやの、元氣さや
生活への励みさや伝わってきた。ホッとします。

熱中症予防に牛乳を飲む
のもよいそうですね。じがけで飲み
たいです。

息子が太ってきたので、低脂質牛乳を試みに食ってみたら、とても美味しくてサッパリしていて、夏には良いなとうれしく思っています。

いつもご親切にご対応いただきまして、心より感謝しております。
 気持ちよく発注ができ、安全で美味しい食べ物
 をいただくことができ、嬉しく思っております。
 スタッフの皆さま、どうぞお身体ご自愛くだ
 さいませ。

暑さや寒さが気になる時期は、生産者や当会関係者を気遣うお言葉が特に多く、みなさまの優しさがうれしいです。電話ではこちらこそ快くご対応いただき感謝しております。この夏もたんばく質豊富な牛乳で元気に乗り切りたいですね！

いつも配送してくださり
ありがとうございます。
とても助かっています。

厳しい暑々の中御苦勞さまです。
体調にお気を付けて元気で戻らんて
ください。いつも有難うございます。

酷暑の中、いつも
あなただけにこころが
おどる(心打つ)。

毎日暑い日が続いており、
スタッフ、配達員の皆様、生産者の
皆様、どうかお身体
をお大事にしてください。

お暑中。皆様、是れ々もお身、お大切にござって
下さるまで

暑くても大丈夫! 本夏
大甲に!

陽差しこそないけれど、熱帯夜続きの
配送はお疲れと思います。みなさまの
お気持ちを代表して、7月下旬に光食
品(株)のドリンクを差し入れますね〜♪

毎日暑い日続きますが
発達の方々に大感謝
いつあります。またこ
から暑い日続きますが
お体に気を付けて下さ

年々独り暮らしです。
 肉体も少々カタついて居りますが、
 もう少しがんばって、日々暮らして居ります。
 アスバラさんとはお話しして友人におかけ
 したり大変喜ばれました。メロンが楽しいが
 今日は友人の認知症に会ったと前通、半金か
 けてお見舞いにしたいと、病気に居ります。
 メロンは大好きでしつゝ、私と半金に
 会って楽しんでます。

7月の富良野Xロンが楽しみに
待たれます。熱中症に気を
つけよう。下ふいば。

調味料は、少々高いと感じても
使うのは少量だし、仕上がりの味
格段の差がありますね。
ヤマキ、光食品、飯尾醸造など、
よつ葉会で扱う調味料は、いつも
助けていただいています。

香界島産白川ニマ。欠品の下笑らせは
とも悲しむてです。大車に使つてゐるが
あんまりにおいしうまは。他ではありせん。
注文でする日を楽しみにしてゐます。

7月のメロン、お友達と半分こされ
たらおいしさは2倍かな♪ 他のみな
さまのご感想もお待ちしております。9月は
北海道からトウモロコシが来ますよ～！
喜界島のごまは昨年台風で不作でした。今
年は豊作だといいですね。「調味料に助け
てもらう」というお言葉に感激です。当会
の味噌や醤油、みりん、純米酢、料理酒な
どは、安全性の高い素材を原料に伝統製法
で時間をかけて作られています。決して安
価ではないけれど、確かにおいしく仕上か
りが違いますよね～。今後もご愛用を♪

いつもありがとうございます!!
本週にご留意いただきまして 千院
配達肇 いただきですと幸いで。