みなさまからのお便りコーナー

物流の方は迷走台風にやきもきしたよね。

事務所メンバーも、お天気情報を見てはやきもきしています。配送中止の場合はHPでのお知らせになりますが、返金や配送日変更などの対応は、よつ葉乳業㈱と協議後にご案内いたしますので、ご理解をお願いいたします。

よつ葉会報11月号③
2024.10.1 ㈳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

3歳の息子も元々は乳糖不耐症だったのですが、少しずつ克服し、よつ葉のノンホモ牛乳だけは毎日『もっとー！』と美味しく飲めるようになりました。(私もお腹ゴロゴロなりやすいのですが、よつ葉のノンホモに出会えてから、牛乳を毎日摂取できるようになりました！)引き続きよろしくお願いします！

生クリームは他の物は使えません。でも急に入り用になった時はよつ葉が使えないので困っています。都内だとデパートに行けばいいのですが、日高市だと、バターはスーパーで売っていても生クリームは手に入りません。悲しいです。

コース変更の早めのお知らせを頂きありがとうございました。

すっかり老化、注文書を作るのに困難に。困難になって負担です。食べなれている物品ほしいし…。84歳、生き過ぎ（体力以上に）！これも罰でしょうか？

長い間の、休みをいただき、お手数を、かけました。入院前の検査やら、手術で家を留守にしました。夫一人では注文も出来ずで。退院することが出来、日に日に元気をとりもどしてまいりました。再びよつ葉の牛乳で力を付けたいと思います。

間違いや記入もれがありました事によって、数々ご迷惑をおかけし申し訳ありませんでした。これから気をつけてお送りしますのでよろしくお願いします。

放牧だから？ノンホモだから？乳糖不耐症の方にも飲んでいただけてうれしいですね。生クリームは原料乳の鮮度がいいからおいしいのかも。84歳のベテランさんはユーモアたっぷりで流石～。注文書は入力時にパソコンが計算してくれるので間違えても大丈夫！お電話でも結構ですよ♪ご退院の方、おめでとうございます！遠方に牛乳をお持ちの方は10℃以下の保冷でお願いします。会報の件ですが、よつ葉会としては、お届明細と一緒に牛乳便か郵送で会員さんのお手元に確実に届けることで、情報共有完了としています。翌々月の会報配送日は、変更の可能性もあり…。ご希望にお応えできなくてすみません。

配送いただいた牛乳を長野県に持っていっていただいています。自己責任ですのでご心配なく…。

翌月（今回なら11月）の会報配送日も明記をお願いします。

配送日を休む場合は、HPからダウンロードすることで郵送不要を選択できるようにしてください。それが可能でしたら、今回のように5週ある場合は、注文回数を増やします。会報配送日を考慮せずに、隔週で注文したいです。

今夏の異常な暑さの中で運んで下さっているよつば会の品々にはすべて信頼感があり、運んで下さる方にもお礼をいいたいです。本当にありがとうございます。

長い猛暑に続いて、豪雨、長雨、台風…と、気象が激しい日々が続き…日常生活も容易ではないですね。農作物にも多大な影響があることでしょう…生産者様たちのご苦労はいかばかりかと…いつもいつも案じつつ感謝でしかありません。

群馬産じゃがいもとかぼちゃとても美味しかったのですが、10月は大丈夫でしょうか。台風が多い今年は作柄も心配ですネ。皆様もお気を付け下さい。

喜界島きびザラメで会報に紹介されていたバターラスク風トーストを作りたいです。10月の到着が楽しみです。これまでザラメを使う機会がなかったので色々試してみたいと思っています。

冷凍のお肉いろいろで、焼肉をしました。有機草熟八雲牛がだんぜんおいしかったです。驚きました。

当会の物品を高く評価していただきありがとうございます。お便りにもありますが、農産物は本当にお天気次第。この夏は特に宇治田農場の野菜はカメムシの被害に遭い、欠品の連続でした。何か月も育てたのに、ほとんど出荷できない結果となり、お苦しいと思います。メークインや南瓜などの宮田常雄さんは、猛暑でも田んぼに向かわれるので、熱中症にならないか…とハラハラしています。お二人の野菜やお米は11月もありますので、どうぞご支援ください。冷凍宅配便の有機草熟八雲牛のご感想、とっても嬉しいです♪100ヶ月前後、放牧で牧草だけで暮らした牛のお肉は、旨みが違いますよね～。新登場の喜界島きびザラメはいつものお料理にもおすすめです。次回は12月にご案内します♪

雨の日も無事に品物をとどけて頂き有難うございます。今年の夏は暑く台風の後も日本中大変なようで無事に食品をいただけることをとても感謝いたします。

暑い夏、今までは考えられないほどの天候の中、製産者の皆様、配送者の皆様、よつ葉会の皆様…皆様のおかげで元気に過ごしています。ありがとうございます。

いつもどうりの配送の方々へのドリンクのお届け、このきもちがうれしいですね。たいへんな暑さの中、続けたけで重いものを届けて頂けることに感謝です。配送日、時間変更のおしらせ、より効率化を考え、変更は当然と思います。

配送の人達への心遣い、とても良かったですね。

この夏も、熱帯夜の中、冷たい牛乳をきちんと届けていただいて本当にありがたかったですよね。秋は外出が増える季節ですが、箱のご用意と玄関灯などのご用意はお忘れなきようお願いします！

長年よつ葉にお世話になっている家族です。

- 長年愛用の物 ＊ハチミツ すべて味が違っていて 贈物に最高！
  - ＊麦みそ 自家製とブレンドしてます。
  - ＊ナタネ油 全部使いきります。
- 最近のお気に入り ＊銀はくろ水煮缶 弁当に重宝してます。まとめ買いでお徳
  - ＊骨と皮も丸ごと いわしつみれ とうふとねぎですまし汁。カンタンで味よし！

よつ葉牛乳を使った"超手ぬき"レシピです。

母から教わった、食欲がない・胃腸の調子がよくない時の病人食「クリーム」（我が家では、こう呼んでます）の作り方です。

① 片栗粉 大さじ2はい（くらい）、水100cc（くらい）、砂糖 大さじ1.5はい（くらい）で 火にかける。
② 少し固まりかけたら、牛乳を適当に入れて 混ぜる。
③ ほぼ固まったら出来上がりだが、少し体調がよくなっていたら、ここに全卵1個入れて、グルグルまぜる。→完成。

※②は生クリーム風、③はカスタードクリーム風で、子ども茶わん1ぱいくらいは、かなり体調悪くても入ります。
近くの息子宅に小鍋いっぱい作って差し入れしたり、残ったら半日位、冷蔵庫に保存o.k.です。

今月は長年ご家族に愛されているレシピをお寄せいただきありがとうございました♪上のお便りにある銀のまぐろ水煮缶は、出汁巻き卵の具に入れお弁当のおかずにし、いわしつみれの澄まし汁は、出汁につみれと豆腐を入れて温まったら塩と醤油で味を調えて刻みネギか白髪ネギを添えればて完成だそうです。右の「クリーム」は、お母さまの愛が受け継がれていて素敵ですね。お二人には記念品をお届けします！