みなさまからのお便りコーナー

いつもありがとうございます。皆様のおかげで安心安全の食品をいただけることに心より感謝申し上げます。

桜前線が北上し、いよいよ新年度スタート♪「安全でおいしい食べものを」という単純な願いを叶えるのは簡単でないときも…。でも諦めずに一歩ずつ進んでいきたいですね！

よつ葉会報6月号⑥

2025.5.1. ㈳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

いろいろな物が値上がり、生産者の皆様、よつ葉会の皆様、大変なことと思いますが皆様のおかげで安心して美味しく身体に良いものを食することができていること、有がたく思っています。

4月になり桜が咲いても寒い日が続いています。いつも安全に食品をとどけて頂き有難うございます。美味しい食品から元気をいただいています。

一気に暖かくなってきて、ほっと一安心ですね 北海道も早く春が訪れますように

頭の中の混乱で、申し込みが遅くなってしまいました。色々とご迷惑おかけしていると思います。よろしくお願い致します。

書きまちがい 多く見づらくてごめんなさい。

訂正が多くて分かりにくくてごめんなさい。よろくくお願いします

6月から加工用の生乳価格が上がり、よつ葉製品も値上げとなりました。酪農家の暮らしを守るためとはいえ、つらいですよね。ご注文は書き間違えても大丈夫ですけど、会報に同封のお届明細記載内容に「あれ?」と思ったらすぐにお電話をお願いします。グラスフェッドミルクは草だけで育てた牛のミルクです。一方、放牧生産者指定牛乳は、夏の放牧期間はかなり近いかもしれませんが、牧草だけでなくトウモロコシや大豆粕も与えています。御夫君を見送られたとのこと、お悲しみのところにお電話をして申し訳ありませんでした。どうぞ御身お大切になさってくださいませ…。

放牧牛乳はgrass-fedという牛乳と同じ、または近いのでしょうか

まちがえて頼んだ 1017のとろっとなめらかヨーグルト おいしいので ひとくち！ ケースごとこんなに

お電話ありがとうございました。夫が1月6日に入院し3月4日に亡くなりました。無事に見送ることが出来てほっとしております

いつもお世話になっております。あたたかい日あったり寒い日があったり天候不順お疲れ様ありがとうございます。今日もよろしくお願い致します。

北海道から頑張送してもらって、とても嬉しいです。

寒暖の差がはげしく体調を整えるのが大変です。スタッフ皆様、配送の皆様、が身体に気をつけてくださいね。

3/31からいよいよ新コースになりましたが、ほとんど問題無く、感謝しております！配送者へのお言葉は毎月お伝えしています。お便りコーナーにたくさんお書きくださいねー♪

3月2週にいただいた枝豆のあんこ「じんだん」でおはぎを作りました。大変好評でした。彩りも良く、あずきに比べて甘さ控えめなところが良かったようです。また機会があったら注文しようと思います。

カレイが届いて一週 新茶が四週で 残念です

今年もアスパラの注文の季節になり、娘達にも分けるので今からとても楽しみです。

アスパラの注文の季節になりました 楽しみです いつもよい世話を本当に有りがとうございます

※注文後のキャンセルなどの変更はお受けできないこともありますので、

いよいよ、アスパラの季節ですね！ 毎年楽しみです。 いろいろ、食べ物に気をつかわなければならない老齢の父も、ひんきゅ類はOKなので、ニューサマーオレンジを頼んでみました。

甘夏、文旦のマーマレードにして頂きました とっても美味しかったです。ニューサマーオレンジも楽しみです。冷凍のメバチマグロ赤身もとっても美味しく漬け丼で食べました。

夏みかん とてもおいしかったです。もっと購入すればよかったです。

㈲佐藤製餡所のじんだんは次回7月です♪

アスパラや新茶は収穫期によってお届け予定週が決まるので…お休みの方はごめんなさい。気候が不安定なので届くまでドキドキですよ～。人気の柑橘、ポットハウスが5月はニューサマーオレンジで、6月は甘夏と連続登場です。6月の甘夏は熟して皮も柔らか目なので届いたら冷蔵庫で保存して早めにジャムやマーマレードに。ご感想もお待ちしています！

ポットハウスさんのニューサマーオレンジご注文します 自然農法で育った果樹はきっと美味しい。楽しみにしております。

作ってみます。ポットハウス（静岡）のフルーツ山の記事と理事会ニュース⑤を写真を見ながらしみじみ読みました。みんな（果樹たち）のあとから、自分たちが来たから、みんな、の邪魔をしないで、手助けするだけ。という土屋様ご夫妻と協力者の方々の、自然な生き方、苦労をいとわない姿に感動しています。

私の小豆の煮方です。
煮終えた小豆はおこわ用とぜんざい用に分ける
①小豆はさっと洗って水をはる
②鍋にあずきを入れたっぷり水を加え中火で煮る ふつふつとしてきたらざるにあげ水気をとる 水は捨てる
③鍋にあずきをもどし水を入れてふっとうするまで中火 それから弱火でコトコト30分位 あずきが潰れてくる迄 アクをとりながら 煮れ水面がうすくなったら水を足す
④指でつぶれるようになったら小豆の煮熟は終了
⑤甘くするならさとうを半量入れすっかりとけたら又料理
⑥の段階でおこわ用には甘くしないで

投稿の「はすのガレット」おいしそうです。作ってみます。

5月号で小豆の煮方を募集したら、早速いただきました～！別のやり方で煮ている方がいらしたらそちらも知りたいので、お願いします。それにしても、時短流行りの中、じっくり豆を煮るなんて、さすがよつ葉会の会員さんたち！