

9月2回

<次回企画>

9月4回

shizuマルシェは4月より  
月2回発行へと変更しました



\*こんな商品を掲載しています\*



- ◆地産地消や循環型社会創造に貢献する地元生産者・団体の商品
- ◆静岡県における地域社会の発展・貢献につながる商品
- ◆統一企画の産地・メーカーで生産量の関係で全て取り扱いきれない商品を体现した商品

お届け週マーク

翌週 翌々週

翌週・翌々週に分かれておりますので、お届けカレンダーをご参照ください。

2024年	9月	2回	お届けカレンダー		
	月	火	水	木	金
注文用紙提出	9/2	3	4	5	6
翌週お届け	9	10	11	12	13
翌々週お届け	16	17	18	19	20

【ご注文方法】注文用紙は6桁番号欄、インターネットは注文番号欄に6桁の数字を入力してください。



秋の味覚か

美味しい季節!!

きくらげは栄養素が豊富な食材です!

- カルシウム
- ビタミンD
- 鉄分
- ビタミンB
- カリウム
- 食物繊維

「日本産原木」「日本産おが粉」を使用した菌床から発生したキノコのみに表示することができるマークです。IFU産のきくらげはこの表示を取得しています。

「日本産原木」「日本産おが粉」を使用した菌床から発生したキノコのみに表示することができるマークです。IFU産のきくらげはこの表示を取得しています。

ヤツと茹でるだけで、ぷりぷりコリコリしたお刺身に!

寒い時に使えて! 草ひきくらは常温で長期保存が可能!

美味しい食事とともに、健康的で美味しいお茶を楽しみましょう!

深蒸し茶は濃い緑色の蒸し時間を長した深蒸し茶はお茶の成分が出やすく味と甘みが強いのが特徴です。



賞味 1年 常温 翌々週

**132306** 深蒸し掛川茶 1P (100g)

本体価格 **648円** (税込 700円)

賞味 1年 常温 翌々週

**132314** 深蒸し掛川茶 3P (100g×3)

本体価格 **1,833円** (税込 1,980円)

次回掲載 10月4回 <株式会社山英:掛川>

きくらげと卵のスープ

- きくらげは一口大に切っておく。  
※乾燥きくらげを使用する場合は水に戻して切る。
- ネギは縦切りにし、卵は溶いておく。
- 鍋にお湯を沸かし、きくらげとネギを加える。
- ネギがたっとなってきたら鶏ガラスープ、しょうゆ、塩こしょう、おろししょうがを入れて煮立たせる。
- 水溶き片栗粉を加えて混ぜ、とろみがついたら溶き卵を加えて混ぜる。

特別価格

**131636** 冷蔵 翌々週

生きくらげ 50g

本体価格 **165円** (税込 178円)

次回掲載 9月4回 <IFU株式会社:富士>

賞味 1年 常温 翌々週

**131610** 乾燥きくらげ 10g

本体価格 **170円** (税込 184円)

次回掲載 9月4回 <IFU株式会社:富士>

賞味 1年 常温 翌々週

**131989** ほうじ茶 100g

本体価格 **400円** (税込 432円)

次回掲載 10月4回 <株式会社山英:掛川>

賞味 1年 常温 翌々週

**131997** 深蒸し掛川茶マイティーバッグ 60g (2g×30包)

本体価格 **498円** (税込 538円)

次回掲載 10月2回 <株式会社山英:掛川>

富士山の伏流水で丁寧に育てました。びっくりするほど肉厚です!

一切薬品を使わずに、培地には静岡県産の間伐材を中心に安全を確認した材料のみを使用。培地(キノコの床)の調整から栽培管理、収穫包装まですべて自園で管理し生産しています。



特別価格

**132292** 冷蔵 翌々週

紅富士茸 200g

本体価格 **389円** (税込 420円)

次回掲載 10月2回 <富士きのこセンター:富士>

ミネラルがたっぷり含まれた「富士山の伏流水」が味の決め手!

富士きのこセンター(富士)

特別価格

**132284** 冷蔵 翌々週

ひらたけ 100g

本体価格 **118円** (税込 127円)

次回掲載 10月2回 <富士きのこセンター:富士>



富士きのこセンター(富士)

もち麦

きのこのレシピ

もちむぎリゾット

材料

- 茹でたもち麦... 70g
- 炊いたごはん... 70g
- 水... 400cc
- コンソメ... 小さじ2 (固形なら2個)
- にんにく... 1かけ
- 玉ねぎ... 1個
- きのこ類... 1/2パック
- オリーブ油... 大さじ2
- 塩... 小さじ1弱
- こしょう... 少々

作り方

- にんにく・玉ねぎはみじん切り、きのこ類は食べやすい大きさに切る。
- 鍋にオリーブ油大さじ1とにんにくを入れ弱火で熱し、香りが出てきたら玉ねぎを加え、薄くきつね色になるまで炒める。
- ②を脇に寄せて、空いたところに残りのオリーブ油を足し、きのこを炒める。
- きのこに油がまわったら上に玉ねぎを載せて弱火にしてきのこがしんなりするまでじっくり火を通す。
- もち麦とごはん・水・コンソメを加えて軽く煮て、塩こしょうで味を調える。

賞味 1年 常温 翌々週

**132012** 粉末まるのみ濃い味 分包 0.7g×24包

本体価格 **520円** (税込 562円)

次回掲載 10月2回 <株式会社山英:掛川>

賞味 1年 常温 翌々週

**131741** 伊豆の里山めんま 90g

本体価格 **600円** (税込 648円)

次回掲載 10月4回 <株式会社フルーツバスケット:函南>

丹那牛乳の全乳粉を使用。国産のシンプルな原料にこだわった無添加・国産のシチュウです。

アレルギー 乳・麦

賞味 2年 常温 翌々週

**131750** オラツェクリームシチュウレウ 230g (115g×2パック)

本体価格 **632円** (税込 683円)

次回掲載 10月4回 <フルーツバスケット:函南>

農薬不使用の米ぬかに「ウエダ家の自然発酵乳酸菌」を加え、低温で乳酸発酵したぬか床です。

アレルギー 麦・豆

賞味 6ヶ月 冷蔵 翌々週

**131784** におわないぬか床 500g

本体価格 **912円** (税込 985円)

次回掲載 10月4回 <株式会社フルーツバスケット:函南>

もちモチ・モチモチとした食感の玄麦のもち麦(ダイシモチ)!

もち麦には腸活にうれしい食物繊維が豊富。スーパーフードとして注目されています。

【もち麦ご飯の炊き方】

- ①お米を研いで、炊飯器の目盛りに合わせていつも通り水の中へ入れる。
- ②もち麦を軽く洗い、もち麦ともち麦分の水(かえる重さの2倍の水)を追加する。
- ③軽くかき混ぜてから炊飯する。
- ④炊き上がったら全体をほぐして混ぜる。

富士山麓で農薬や肥料も使わず、自然栽培で育てました。

いつものご飯に食中繊維をプラス!

特別価格

**131814** 常温 翌々週

もち麦 200g

本体価格 **412円** (税込 445円)

特別価格

**131822** 常温 翌々週

もち麦 1kg

本体価格 **1,850円** (税込 1,998円)

次回掲載 10月2回 <里山でてるるファーム:富士宮>

開封後は冷蔵庫内で保管してください

賞味 1年 常温 翌々週

**131831** えごま油 110g

本体価格 **1,764円** (税込 1,905円)

特別価格

**131849** 常温 翌々週

えごま油 2本 (110g×2)

本体価格 **3,447円** (税込 3,723円)

次回掲載 10月4回 <里山でてるるファーム:富士宮>

開封後は冷蔵庫に保存して早めに(できるだけ1か月以内)にお召し上がりください

オメガ3系油のα-リノレン酸で頭もからだもスッキリ!

えごま油にはオメガ3系油「α-リノレン酸」の含有率が約60%! α-リノレン酸は体内に入るとDHAやEPAに変化し、脳やからだのスムーズな動きをサポートしてくれるといわれています。

Point① えごま油は熱に弱い!

α-リノレン酸は熱に弱いため加熱調理には向きませんが(熱すると酸化してしまいNG)お味噌汁やパスタなど、食べる直前にかけるのは◎色々な料理にお試しください。

Point② 毎日小さじ1杯ずつ!

えごま油の1日の摂取量の目安は、たったの小さじ1杯(約4g)。毎日の食事に気軽に取り入れてみてください。

1瓶は大体1か月分に相当します。

濃い黄金色のえごま油。えごま本来の香りや味を楽しめます。

まとめたのご購入がお得!

不足しがちな大事な成分を毎日小さじ1杯で、1日に必要な量を摂取しましょう。

加熱や化学的処理を一切せず、直接圧搾方式の搾油機で搾った一番搾りを手作業で丁寧に搾油・瓶詰めしています。

特別価格

**131831** 常温 翌々週

えごま油 110g

本体価格 **1,764円** (税込 1,905円)

特別価格

**131849** 常温 翌々週

えごま油 2本 (110g×2)

本体価格 **3,447円** (税込 3,723円)

次回掲載 10月4回 <里山でてるるファーム:富士宮>

開封後は冷蔵庫に保存して早めに(できるだけ1か月以内)にお召し上がりください

ぬか漬けの匂いが苦手な方にもおすすめです!

腸内環境を整える\*

乳酸菌は腸内で悪玉菌の繁殖を抑えてくれ、腸の動きを活発にしてくれます。健康増進・免疫力もアップ!

ぬめらかな下ごおり。洗わずにぬか漬け召し上がれますので、腸活にぴったり!

賞味 6ヶ月 冷蔵 翌々週

**131776** におわないぬか床 1kg

本体価格 **1,723円** (税込 1,861円)

次回掲載 10月4回 <株式会社フルーツバスケット:函南>

メーカー様紹介コーナー

富士山西麓の富士宮市にて、2018年春に夫婦で新規就農。農業や肥料を使わず、自然にも人にも優しい農業を行っています。主にえごま、もち麦、クレソン、大豆を栽培しています。

\*アピールポイント\*

私たちの作物は、無農薬・無肥料の自然栽培で育てています。雑草が好きな放題に生えたり、時には虫がおなか一杯私たちよりも先に食べることがありますが、そこは自然栽培だから仕方ない。自然と共生し、循環型の農業を行っていくことが私たちのポリシーです。

\*組合員へのメッセージ\*

農業や肥料を使わず自然栽培で育てました。富士山の恵みをいっぱい吸い込んで、愛情たっぷり育てた「もち麦」「えごま油」をこの機会にぜひお試しください!



ご飯のお供

新鮮なしらす・桜えびを鮮度そのままに、パックに詰めて冷凍しました。冷凍庫に常備しておけばカンタンにお店の味が食べれちゃう！

**桜えび** 馬琴可湾の赤い宝石

アレルギー (え・か) 賞味 4ヶ月

**131539** 冷凍 翌々週

**水谷商店の生桜えび** 85g

本体価格 **780円** (税込 842円)

次回掲載 10月2回 <水谷商店：蒲原>

桜えびが持つ赤色素には「アスタキサンチン」、ほかにもカルシウム、DHA、グリシンなど、健康に役立つ栄養素が豊富！

アレルギー (え・か) 賞味 4ヶ月

**131521** 冷凍 翌々週

**水谷商店の釜揚げ桜えび** 75g

本体価格 **780円** (税込 842円)

次回掲載 10月2回 <水谷商店：蒲原>

shizu マルシェ

shizuマルシェは4月より月2回発行へと変更しました

**9月2回**

<次回企画> 9月4回

釜揚げ桜えびしらすののっけ丼

自然解凍か、お急ぎの場合は流水解凍でお召し上がりください。

**しらす** 白い宝石

アレルギー (え・か) 賞味 4ヶ月

**131512** 冷凍 翌々週

**水谷商店の生しらす** 100g

本体価格 **600円** (税込 648円)

次回掲載 10月2回 <水谷商店：蒲原>

しらすにはカルシウムやたんぱく質、マグネシウム、ビタミンD、ビタミンB12などの栄養素が豊富！DHAやEPAなども含まれています。

アレルギー (え・か) 賞味 4ヶ月

**131504** 冷凍 翌々週

**水谷商店の釜揚げしらす** 160g

本体価格 **940円** (税込 1,015円)

次回掲載 10月2回 <水谷商店：蒲原>

トウモロコシではなく飼料米（静岡県産飼料米20%以上）を与えているので、肉色や鶏油も白いのが特徴。肉に独特のクセがなく、大変食べやすくヘルシー。融点が低いので、さわやかな食感です。

植物性のたんぱく質で育った鶏は、柔らかくジューシー！

肉質が少なく淡白であっさり

アレルギー (え・か) 賞味 6ヶ月

**131555** 冷凍 翌々週

**富士の鶏むね肉** (1枚 280g)

本体価格 **366円** (税込 395円)

次回掲載 9月4回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

食品添加物を使用せず素材の風味を大切に炊き上げました

味付けは遠州地方でお馴染みの、やや甘回仕立て

200年の歴史をもつ、日本最古のり養殖場といわれる浜名湖。遠州灘に面した海水は淡水が入り混じる汽水域で育つあおさのりは、あざやかな緑色。昔ながらの製法で作られた、白いごはんによく合う炊き上がりです。

浅めの炊き上がりの粒入り

アレルギー (え・か) 賞味 1年

**131717** 常温 翌々週

**浜名湖のり佃煮 (ピン)** 110g

本体価格 **398円** (税込 430円)

次回掲載 10月2回 <松田食品株式会社：浜松>

じっくり炊いた濃いパック入り

アレルギー (え・か) 賞味 90日

**131709** 常温 翌々週

**浜名湖のり佃煮 「脱酸素パック」** 75g

本体価格 **286円** (税込 309円)

次回掲載 10月2回 <松田食品株式会社：浜松>

スープや煮込み、蒸し料理や揚げものなどがおすすり

アレルギー (え・か) 賞味 6ヶ月

**131563** 冷凍 翌々週

**富士の鶏もも肉** (1枚 280g)

本体価格 **599円** (税込 647円)

次回掲載 9月4回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

甘味&定番品

日常使いに

個包装で持ち運びも便利

国産素材100%！甘さを加えた粉末タイプで使いやすい！

苦渋みが少なくさわやかでやさしい味わいは、お好みに合わせてアレンジも簡単！

原材料：掛川深蒸し茶、葛葉粉末、乳酸発酵茶末、砂糖（ビートグラニュー糖＋てんさい糖）

アレルギー (え・か) 賞味 1年

**131911** 常温 翌々週

**スウィーティーグリーン** 150g

本体価格 **400円** (税込 432円)

次回掲載 10月2回 <株式会社山英：掛川>

粉末なのでお菓子の材料や、冷たい牛乳に入れてほうじ茶ラテも

アレルギー (え・か) 賞味 1年

**131954** 常温 翌々週

**山英 有機掛川ほうじ茶粉末** 40g

本体価格 **490円** (税込 529円)

次回掲載 10月2回 <株式会社山英：掛川>

肉質はしっかり、コクと旨味が濃く

アレルギー (え・か) 賞味 6ヶ月

**131571** 冷凍 翌々週

**富士の鶏ささみ** (5本 300g)

本体価格 **577円** (税込 623円)

次回掲載 10月2回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

やさみは一羽につき2本しかとれない部位

アレルギー (え・か) 賞味 6ヶ月

**131571** 冷凍 翌々週

**富士の鶏ささみ** (5本 300g)

本体価格 **577円** (税込 623円)

次回掲載 10月2回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

冷やしてそのまま

アレルギー (え・か) 賞味 1年

**131920** 常温 翌々週

**きよらか緑茶塩飴** 80g

本体価格 **350円** (税込 378円)

次回掲載 10月2回 <株式会社山英：掛川>

温めて、とろりとした食感に！

アレルギー (え・か) 賞味 180日

**131938** 常温 翌々週

**国産抹茶の本葛ゼリー** 90g×2個入

本体価格 **460円** (税込 497円)

次回掲載 10月2回 <株式会社山英：掛川>

毎日のお料理に、さらっと振りやすくおいしい塩。

丹念に仕上げた平釜炊きの塩「あらしお」を、炒って使いやすく仕上げた焼き塩。さらっと振りやすく、軽やかなのが特徴です。

アレルギー (え・か) 賞味 1年

**132136** 常温 翌々週

**あらしお やきしお** (瓶) 50g

本体価格 **304円** (税込 328円)

**132144** 常温 翌々週

**あらしお やきしお (詰替)** 90g (45g×2)

本体価格 **170円** (税込 184円)

次回掲載 11月1回 <あらしお株式会社：静岡>

**132152** 常温 翌々週

**深い海の塩 あらしお** 120g

本体価格 **382円** (税込 413円)

次回掲載 11月1回 <あらしお株式会社：静岡>

樽・ふな・桜の木で醸製「駿河産黒胡椒オイルサバディン」

沼津港で水揚げされた新鮮な鯖を「サバ節」の伝統製法を駆使して作りました。熟練の職人が手間を惜しまず、完成までの作業をほぼ手作業で行った、「沼津の鯖」にこだわった商品です！

アレルギー (え・か) 賞味 3年

**132161** 常温 翌々週

**オイルサバディン綿実油** 90g

本体価格 **581円** (税込 627円)

次回掲載 10月2回 <有限会社かねはち：沼津>

黒胡椒でピリッとアクセントの効いた、大人の味付け

アレルギー (え・か) 賞味 3年

**132179** 常温 翌々週

**オイルサバディン黒胡椒** 90g

本体価格 **581円** (税込 627円)

次回掲載 10月2回 <有限会社かねはち：沼津>

LINE商品モニターアンケート結果

パルシステム静岡公式LINEにご登録いただいている方に7月『オイルサバディン黒胡椒』の商品モニターを募集、135名と多くの方にご応募いただきました！

当選した40名の組合員から寄せられたお声を、一部ご紹介いたします！！

LINE登録はこちら

回答数27%

購入しない 4

購入する 18

購入しない理由

- 味が好きではない 1
- 値段が高い 4

購入する理由

- 美味しい(食べやすい) 13
- アレンジしやすい 3
- 長期保存ができる 1
- 市販で見かけて気になっていた 1

\*食べた感想\*

- ・ 燻製の香りが良い。味がしっかりしていてサバの風味の魅力がギュッと詰まっている。
- ・ 骨が取り除かれてフレーク状になっているので食べやすく、とてもおいしい。
- ・ 黒胡椒が効いていてそのままでもおつまみとしても◎

\*アレンジした食べ方\*

- ・ 焼いた(トマトとチーズで/パン粉と粉チーズをかけて)
- ・ 混ぜた(混ぜ込みご飯に/冷やしパスタに)
- ・ のせた(焼いたじゃがいもに/素麺に/ご飯にレタスと野菜といっしょに)

冷蔵 冷蔵でお届け 冷凍 冷凍でお届け 常温 常温でお届け

賞味 00日 賞味期限表示を行っている商品に表示。(お届け日からではなく製造日からの期間となります)

消費 00日 消費期限表示を行っている商品に表示。

アレルギーの表示

アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	く	豆

◆shizuマルシェに関するお問い合わせ◆

パルシステム問い合わせセンター

営業時間 (月～金) 9時～20時 (土) 9時～17時

電話 0120-868-014

- 地産地消 静岡県内の生産者・メーカーの商品で県内の産業を応援する商品
- 交流商品 パルシステム交流産地の地域貢献商品
- 社会貢献 静岡県内NPO・福祉法人の商品。社会に貢献できる商品。

青果・米・卵・酒を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料8品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を、略称で表示しています。コンタミネーション表示については特定原材料8品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。 ※(乳)(そ)のように( )で表示しています。

お問い合わせ・メーカーへのメッセージはこちら