

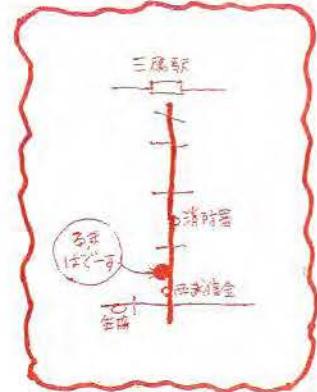
らま ばぐーす

<Since 1997>

通信 122



2023.12



<http://rumah.e-ipoint.com/>

X = Rumah Bagus Store

日曜・月曜・祝日休業

11:00~17:00

三鷹市下連雀 4-17-6 0422(41)4666

ニアトレードの雑貨、食品、
国産のこだわり食品の販売。
オリジナルの手作り作品の展
示即売コーナー。

るま・ばぐーす=「すてきな家」という意味のインドネシア語です。



(1年12回のチャンス!!)
美味しいものが並んで
います

こだわり

食品フェア

12/8 ~ 12/23

(1000円以上食品をお買上
げの方にはプレゼントが
お楽しみに!!)



山里

購入される方が年々
増加中！

ひっぽの元気な味噌

～「地球時代」に世界へ誇る日本の発酵食～

宮城県の丸森町のすんと奥、自然の豊かな山里ひっぽ（筆甫）
この地でSOYAIは大豆と米を有機肥料だけを使い、完全無農薬で育てています。味噌の原料からつくる「一貫造り」です。

（無農薬で契約栽培してもらった原料も使用しています）

収穫の秋が過ぎ、冬を迎えると、雪の降り積もる中、大きなカマドに赤々と火が燃え、味噌の「寒仕込み」が始まります。大釜とせいろで米を蒸し、丸2日こうじ室の中で丹念に世話をし、真冬に雪のように真っ白な糀の花を咲かせます。

そしてこの糀と蒸してつぶした大豆、天日塩、ひっぽのおいしい水とで味噌に仕込み、人の背丈ほどもある、杉の大樽に入れて1年以上かけて天然熟成させます。

種まきから実に2年、雨ニモマケズ、風ニモマケズ…やってきたそんな思いが一杯詰まった味噌なんです。



スーパーなどの安い味噌は、安い輸入大豆（中には油を絞った後のカス）を使い、安い米とあわせ、人工的に温度を上げて1～2ヶ月（早いもので20日）位で、味噌にしてしまいます。しかし輸入大豆は生産過程やポストハーベストでの農薬、さらに遺伝子組み換えなどの不安もあります。そして何よりも生きる基本である食べ物を海外に依存してしまってはならないと思います。

日本の農業を元氣にしていく為に、生産者と消費者がお互いに手を結びあっていくことが求められる時代だと思います。

「パンマワール会」カレンダー (2024)
「人水命」販売中

¥1500

- 2023年 —— 12月27日(水)まで
- 2024年 —— 1月6日(ニ)より

へ営業となります。宜しくお願い致します。

猛暑をやっとの思いで凌いで、さくに上着が必要な季節になりました。どちらで紛争が起たり、日本では熊に怯えコロナが5類になつても穏やかは日下來ないですね。生命の重さを改めて考えましょう。小さな生命がこの世に誕生するには大津山の偶然と努力、協力が缺いてこそです。その生命を人間の手で終りにする選行はあくまでは叶はずと思ひます。

(島田)

今年は色々とんでも無い年でした。来年は少しでも良くなると欲しいところです。それには“今まで通り”で“いつも”未来へ向けて変わっていく“事が”必要です。(アフリカの商品を購入して頂くに少しの間を変えられます!!)

(岩佐)

情報コーナー

(チーズ、ハム、ベーコン1/4枚量入行)
です。お早目にご購入下さい。

〈宮城・丸森FRI〉



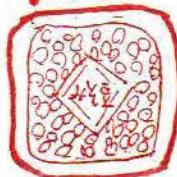
¥790

〈ゆず味噌〉



¥300

〈みそ豆〉



〈北海道から〉

毎年大好評!! フレッシュ
クリームチーズ



150g ¥950

ショ糖や蜂蜜をかけても。
さっぱり味なのでどんどん
食べられます...。

〈鳥取より〉

ロースハム (200g) ¥1900



ベーコン (200g) ¥1500

国産豚のロース肉、バラ肉を使用。
(満足感が大きいです!!)

¥740



フードミキ

¥1450

〈宮城・気仙沼より〉

丹波の大納言小豆。

「つぶさん」
「こしあん」 > ¥790

