みなさまからのお便りコーナー

ふう。遅くなって申し訳ありません。

相変わらずの状況に思わず「ふう…」ですね。でも季節は春♫　色とりどりの花から元気をもらっておいしく食べて、笑顔で元気に暮らしたいですね！

よつ葉会報5月号③
2021.4.1. ㈱よつ葉会

web発注ができると、FAXをなくし、計算ミスが減るのだはぁ…と思います。恐らく集計も楽になるのではぁ？ご検討をお願い致します。

こちらはもう春めいてきましたのに北海道はまだ冬なんですね。日遅れ品、納品についてのお知らせを読み、配送のご苦労を察します。大切な牛乳、ロスの出来ないようなさって下さい。緊急対応お疲れ様でした。

インターネットで注文が出来るように体制に整備していただけたら、若い方々も増え、資源ゴミも減り、集計や計算の時間も減ると思いますがいかがでしょうか。

会報②でお伝えしたように、2月16日に北海道で爆弾低気圧が発生し、木曜・金曜各コースのみなさまにはご協力いただき感謝申し上げます。インターネット注文のご希望にはお応えしたいのですが、スマホやPCが苦手な会員さんもいらっしゃることと、当会はとっても小さな会なので、すぐには着手できそうになくて…ごめんなさい。

ノンホモ牛乳を愛飲しています。

500ml箱の牛乳が出来て嬉しいです

子育てもすっかり子世代が三世帯っています。昔よつ葉の牛乳で育ちました。続けている私たちは、そろそろ無脂肪牛乳に切り替える年令になりました。

当会のお勧めは飼料も飼い方も理想に近く72℃15秒殺菌の放牧生産者指定ノンホモ牛乳ですが、どの牛乳もおいしいですよね！ご家族数や健康上の事情に合わせてお選びください。

・「アンガス牛」についての説明を訊ませていただきました。信頼をしている貴社に対して、より一層の信頼を寄せることとなり感謝致します。ありがとうございました。

今回　牛肉の件で、お知らせくださいましてありがとうございます。間違っていたことで皆様に明らかにしてくださった姿勢に感銘します。信頼感を強くいたしました。有難うございました。

いつも良い食材をありがとうございます。

㈱知床興農ファームのアンガス牛問題では、会報4月号でのお詫び記事について、温かいお言葉をいただきました。改めてみなさまから信頼いただく責任の重さに身が引き締まり、またやりがいをさらに強く感じています。生産者も深く反省されていますので、今後もどうぞご支援をお願いします。

有機ケールとバナナの飲料も。毎朝のジュースに生の物を入れていますがみかん類の生がない時に水分として使えまたいいなと楽しみにしています。干しりんごでは、紅茶に入れて、アップルティーを楽しんでみたいです。

豚肉が欲しいです。
鶏ひき肉も。

ようやく冬が終わりかけたら、もうスポーツドリンクの季節になるのですね

新ちゃん期に楽しみにしています
娘も香り良く皮を丸ごと噛むだ。ケーキレードにした。2.3回ゆでこぼしてからドライクランベリーを入れ、もう2回作成しました。

田村製麺のうどん、早速に御配慮いただき、ありがとうございます。以前差しあげた方も美味しかったので欲しいとの事で一袋に追文させて頂きます。

4月新登場の「有機ケールとバナナ」と「干しりんご」はご感想もお待ちしています。豚肉は㈱知床興農ファームの豚が育つのを待っているのですが…鶏ひき肉は㈱イシイフーズにはないのです。スポーツドリンクは柚子の香りが爽やかで、暑い日も元気が出ます。田村製麺工業㈱の麺類は、これからの季節は茹でて冷水で締めたザルもいいな♫　宇治田さんの産み初めSS赤玉卵は春のお楽しみ！　津奈木甘夏生産者の会の甘夏は農薬不使用でも傷が少なく、生でも加工してもおいしいですね。さて、柑橘に限らず、病気や薬剤によってはお好きなものを我慢しなければいけないこともあるのですね…食べたい柑橘の名前を具体的に挙げて主治医の先生や薬剤師さんご相談されて、問題のない柑橘が見つかるといいですね。

汎用の色々なお料理の工夫に感心しています。お答えすでしょうか？

全粉乳は1袋700gでありがたく、2人家族の2週間分の御器にちょうどよいです。定期的に使っていかないとと思って、ホワイトソースを作りましたらおいしくできました。お湯でとくと牛乳もよくとけますし、ホワイトソース20分くらいにならないし、ホワイトソース作りのハードルが下がるどころかたくさんたみたいに簡単でした！

クリームチーズがサンドがおいしそうがこれをおすすめピクニックにいきたいですね。「カフェオレ」をお使いにて

クリームチーズの業務用、1kgがあると嬉しいです。

のむヨーグルトのミルクプロテインが購入でき、娘がお昼用に会社に持って行きます。他の味（ブルーベリー、ストロベリー）なども注文できるようになるとうれしいです。

業務用バターをたっぷり使ってのマドレーヌ作りにはまっています。ベランダで食べても気持ち良くて、自粛中でも良い気分転換になります。

レシピは40代～60代のスタッフが、毎月頑張っています！ 今月もありますよ～。のむヨーグルトのベリーミックスなどはペクチン入りのため、また業務用クリームチーズは乳化剤使用なので、残念ですが取り扱い予定はありません。大きな全粉乳と業務用バターが好評でよかったです♪　全粉乳は5月号では㊖です。全粉乳のホワイトソースのレシピ、ぜひ教えてくださいね！

熊本産の甘夏のジューシーさに大満足です。昨年7月の集中豪雨で被害を受けられたと、「甘夏便り」で知りました。心ばかりお見舞申し上げます。ご努力のお陰で、味の濃い甘夏を毎朝おいしくいただいております。3月、4月も注文させていただきました。

柑橘のおいしいお知らせですが、降圧剤を服用していますと食べてよい種類とだめな種類があるようですが、どこで決まるのか祖先にあるのか、いまいち判らず、敬遠してしまい残念です。