2月　 6日　　　 ￥11586-

　　 　7日　　　　￥32018-

　　　13日　　　　￥15539-

　　　14日　　　　￥15010-

　　　21日　　　　￥34923-

　　　27日　　　　￥28332-

　　　28日　　　　￥26637-

3月　 5日　　　　￥21250-

　　　 6日　　　　￥25442-

　　　13日　　　　￥22918-

　　　20日　　　　￥33624-

　　　27日　　　　￥27893-

4月　2日　　　　　￥22702-

　　　3日　　　　　￥11347-

　　　9日　　　　　￥21347-

　　 16日　　　　　￥22040-

　　 21日　　　　　￥ 1393-

イベント　　　　　　￥22390-

　　　23日　　　　 ￥19522-

　　　24日　　　　 ￥21695-

　　　30日　　　　 ￥13391-

　　　31日　　　　 ￥ 9514-

5月　23日　　　 　￥25000-

7月　10日　　　　 ￥19541-

　　　16日　　　　 ￥ 9363-

　　　23日　　　　 ￥20466-

　　　24日　　　　 ￥18445-

　　　30日　　　　 ￥29342-

9月　 3日　　　 ￥19890-

　　　 4日　　　 ￥23003-

　　　10日　　 　￥ 3540-

　　　11日　　　 ￥11735-

10月　6日　　　　￥ 5100-

　　　 8日　　　　￥ 4038-

　　　 9日　　　　￥23315-

　　　15日　　　　￥30496-

　　　22日　　　　￥18239-

　　　23日　　　　￥35227-

　　　28日　　　　￥ 7755-

　　　29日　　　　￥15355-

11月　　5日　　　￥29545-

　　　　 6日　　　￥ 6436-

　　　　13日　　　￥26502-

　　　　20日　　　￥23534-

　　　　26日　　　￥23623-

　　　　27日　　　￥23370-

12月　　3日　　　￥15636-

　　　　 4日　　　￥ 7127-

　　　　10日　　　￥15374-

　　　　11日　　　￥22679-

　　　　17日　　　￥32086-

日用美納品分　　　1月29日　　 ￥　2106-　　　　　　9月24日　　￥ 6434-

　　　　　　　　　2月25日　　 ￥　2948-

　　　　　　　　　3月24日　　 ￥　2106-

　　　　　　　　　4月10日　　 ￥　2430-

　　　　　　　　　5月16日　　 ￥　2430-

　　　　　　　　　5月26日　　 ￥　3693-

　　　　　　　　　6月23日　　 ￥　8748-

　　　　　　　　　8月　4日　　 ￥　1905

**青森**

**無農薬紅玉**

1つ　**￥230（税込み）**

**小坪の塩サブレ**

小坪の沖の綺麗な海水を丁寧に炊いて

作ったミネラルたっぷりでパンチある

自家製塩と三浦無農薬小麦の自然の甘味が

楽しめるお品です　（卵・乳製品不使用）

　**￥300-（税込み）**

**有機抹茶のブールドネージュ**

抹茶をたっぷり使いほのかな苦みが楽しめる

お品に仕上げました　有機アーモンドの

食感がアクセントになっています

（卵・乳製品不使用）

　　**￥350-（税込み）**

**紅玉ジャム**

無農薬紅玉　無農薬レモン　カルバドス使用

皮の香りと綺麗な赤色を移しとった風味

豊かなお品です　レモン果汁をたっぷり

使い爽やかなお品に仕上げました

　　**￥1.100-（税込み）**

**岸良リトリート**

**ででこしょう**

無農薬辺塚だいだい　無農薬青唐辛子　塩　使用

刺身　うどんなど　和食におすすめです

　　　　　　**￥800-（税込み）**

**岸良リトリート**

**ででスコ**

無農薬辺塚だいだい　無農薬ハバネロ　塩　使用

ピザやパスタなど　洋食におすすめです

　　　　　　**￥600-（税込み）**

無農薬レモンの皮も果汁もたっぷり

使ったシンプルなお品です

　（卵・乳製品不使用）

**￥300-**

**ドライトマト＆オリーブ**

自家栽培の無農薬トマトをセミドライにして

使っています　トマトの酸味と甘味を是非

お楽しみください　　　（卵・乳製品不使用）

**￥380-**

**堀　宏治　　くるみ丸盆/24㎝**

　　　　　￥10.000-

**堀　宏治　くるみ深丸盆/24㎝**

　　　　　￥12.500-

**堀　宏治　　カップトレイ**

　　　　　￥3.500-

**小坪みちくさMAP**

　　　　￥800-

Chigasaki organic farmさんの掘りたての無農薬新生姜使用

素材そのものの味を大切にしたいから

辛み抜きせず　１滴の水も加えず　濃厚なお品に仕上げてあります。

はじめはぴりっとする辛みは　時間と共にだんだんと和らいでいくので

味の変化を楽しむのも良いかもしれません。

クリームチーズと一緒にベーグルにはさんだり、ミルクティーやヨーグルトに

ひと匙入れたり・・・乳製品と良く合います。

カレーやスペアリブ等お料理に使うのもお勧めです。

新生姜のイラストは、ESSE(扶桑社)連載『白崎茶会の3時の優しいおやつ』にて、

挿絵を担当している布施月子さんに描いていただきました。

**紅玉＆フランボワーズジャム**

無農薬紅玉（青森）　無農薬フランボワーズ（青森）　有機甜菜糖使用

皮も一緒に炊き込んだ紅玉ジャムは綺麗なピンク色。甘さ控えめに仕上げましたので

紅玉ならではの酸味もお楽しみいただけます。

今回はフランボワーズジャムとの組み合わせです。お好みの匙加減で混ぜ合わせながら

お楽しみください。お菓子作りにもおすすめです。

**紅玉のジュレ**

無農薬紅玉（青森）　有機甜菜糖　無農薬レモン果汁使用

一滴ずつ大切に集めた紅玉エキスにお砂糖とレモン果汁を加えコトコト炊き上げ

透明感あるジュレに仕上げました。

まずはそのままひと匙デザート感覚で！　パンやヨーグルトにもよく合います。

**レモンマーマレード**

葉山いさむファームさんの摘みたて無農薬レモン　有機甜菜糖使用

素材そのものを感じていただけるようなお品にしたいと思い、酸味を適度に残し、香りや

フレッシュ感を大切に仕上げています。

すっぱいのが好きというかたに是非お試しいただきたいお品です

クリームチーズと一緒にパンに乗せたり、フレンチトーストのアクセントにしたり、

紅茶にひと匙入れるのもおすすめです。

人参のマリネサラダ等・・・お料理にもお使いいただけます。

林檎のイラストは、ESSE(扶桑社)連載『白崎茶会の3時の優しいおやつ』にて、

挿絵を担当している布施月子さんに描き下ろしていただきました。

**辺塚だいだいマーマレード**

**(ダルメイン国際マーマレードアワード2017　GOLD受賞)**

鹿児島は岸良の石川さんが無農薬で育てた木成り完熟の辺塚（へつか）だいだい・甜菜糖使用

辺塚だいだいは、古くから大隅半島の先端に位置する辺塚集落だけに自生する貴重な柑橘です。

農林水産省　地理的表示保護制度GIに指定されています。

丸ごとの美味しさを瓶に閉じ込めたいと、試行錯誤を繰り返し作り上げたお品です。

果汁の酸味、爽やかな香り、皮の食感をお楽しみください。

クリームチーズと一緒にパンにのせたり、ヨーグルトにひと匙入れたりするのがお勧めです。

※種も一緒に炊き込むため小種が残っているものがあります。見つけたら取り除きお召し上がりください。

また食感が損なわれない程度の皮の傷はそのまま使っています。黒・茶色の点のように見えるものがそれに

あたりますが、そのままお食べいただいて問題ありません。自然のものですのでご了承の程お願いいたします。

**辺塚だいだいマーマレード**

**(ダルメイン国際マーマレードアワード2017　GOLD受賞)**

鹿児島は岸良の石川さんが無農薬で育てた木成り完熟の辺塚（へつか）だいだい・甜菜糖使用

辺塚だいだいは、古くから大隅半島の先端に位置する辺塚集落だけに自生する貴重な柑橘です。

農林水産省　地理的表示保護制度GIに指定されています。

丸ごとの美味しさを瓶に閉じ込めたいと、試行錯誤を繰り返し作り上げたお品です。

果汁の酸味、爽やかな香り、皮の食感をお楽しみください。

クリームチーズと一緒にパンにのせたり、ヨーグルトにひと匙入れたりするのがお勧めです。

※種も一緒に炊き込むため小種が残っているものがあります。見つけたら取り除きお召し上がりください。

また食感が損なわれない程度の皮の傷はそのまま使っています。黒・茶色の点のように見えるものがそれに

あたりますが、そのままお食べいただいて問題ありません。自然のものですのでご了承の程お願いいたします。

**辺塚だいだいマーマレード**

**(ダルメイン国際マーマレードアワード2017　GOLD受賞)**

鹿児島は岸良の石川さんが無農薬で育てた木成り完熟の辺塚（へつか）だいだい・甜菜糖使用

辺塚だいだいは、古くから大隅半島の先端に位置する辺塚集落だけに自生する貴重な柑橘です。

農林水産省　地理的表示保護制度GIに指定されています。

丸ごとの美味しさを瓶に閉じ込めたいと、試行錯誤を繰り返し作り上げたお品です。

果汁の酸味、爽やかな香り、皮の食感をお楽しみください。

クリームチーズと一緒にパンにのせたり、ヨーグルトにひと匙入れたりするのがお勧めです。

※種も一緒に炊き込むため小種が残っているものがあります。見つけたら取り除きお召し上がりください。

また食感が損なわれない程度の皮の傷はそのまま使っています。黒・茶色の点のように見えるものがそれに

あたりますが、そのままお食べいただいて問題ありません。自然のものですのでご了承の程お願いいたします。

**はちみつレモンマーマレード**

葉山いさむファームさんの摘みたて無農薬レモン　有機甜菜糖　鎌倉はちみつ　使用

素材そのものを感じていただけるようなお品にしたいと思い、酸味を適度に残し、香りや

フレッシュ感を大切に仕上げています。

クリームチーズと一緒にパンに乗せたり、フレンチトーストのアクセントにしたり、

紅茶にひと匙入れるのもおすすめです。

人参のマリネサラダ等・・・お料理にもお使いいただけます。

**はちみつレモンマーマレード**

葉山いさむファームさんの摘みたて無農薬レモン　有機甜菜糖　鎌倉はちみつ　使用

素材そのものを感じていただけるようなお品にしたいと思い、酸味を適度に残し、香りや

フレッシュ感を大切に仕上げています。

クリームチーズと一緒にパンに乗せたり、フレンチトーストのアクセントにしたり、

紅茶にひと匙入れるのもおすすめです。

人参のマリネサラダ等・・・お料理にもお使いいただけます。

**はちみつレモンマーマレード**

葉山いさむファームさんの摘みたて無農薬レモン　有機甜菜糖　鎌倉はちみつ　使用

素材そのものを感じていただけるようなお品にしたいと思い、酸味を適度に残し、香りや

フレッシュ感を大切に仕上げています。

クリームチーズと一緒にパンに乗せたり、フレンチトーストのアクセントにしたり、

紅茶にひと匙入れるのもおすすめです。

人参のマリネサラダ等・・・お料理にもお使いいただけます。

**はちみつレモンマーマレード**

葉山いさむファームさんの摘みたて無農薬レモン　有機甜菜糖　鎌倉はちみつ　使用

素材そのものを感じていただけるようなお品にしたいと思い、酸味を適度に残し、香りや

フレッシュ感を大切に仕上げています。

クリームチーズと一緒にパンに乗せたり、フレンチトーストのアクセントにしたり、

紅茶にひと匙入れるのもおすすめです。

人参のマリネサラダ等・・・お料理にもお使いいただけます。

**パイナップル＆黄色いプラムジャム**

葉山のいさむファームで摘ませていただいた黄色いプラム、鹿児島（徳之島）のパイナップルを

使っています。パイナップルの甘さとプラムの酸味のマリアージュ、ヨーグルトにアイスクリームに

お楽しみください。

素材は全て無農薬のものを、お砂糖も有機の甜菜糖・さとうきび糖を使用しています。安心してお召し上がりください。

**杏ジャム**

長野から届いた無農杏を皮ごと炊き込んだお品です。

フレッシュ感を大切に、できるだけ火入れを短時間にし、素材の酸味や香りを楽しめるような

仕上げにしました。パンにはもちろん、サラダのドレッシング等のお料理にもおすすめです。

**桃ジャム**

山梨から届いた無農薬の桃（白鳳）を使用

皮も種も一緒に炊き込み、丸ごとの美味しさを瓶に閉じ込めました。

素材そのものの味を楽しんでいただけるよう、加えたのはほんの少しのお砂糖とレモン果汁だけです。

グラノーラ、水切りヨーグルト、アイスクリーム　その上にたっぷりの桃ジャムで、美味しいグラスデザートの出来上がり。是非お試しください。

※種も一緒に炊き込むため小さな黒い欠片が残っているものがあるかもしれません。見つけたら取り除きお召し上がりください。

**梅ジャム**

大三島の相原さんが育てた香り良い無農薬南高梅とフルーティーな豊後梅、2種をブレントしています。

素材の力強さを消さぬよう丁寧に苦みを抜き、最後に裏ごしをして口当たり滑らかに仕上げてあります。

とびっきりのさわやかな酸味をお楽しみください。

**プルーン**

葉山イサムファームさんの摘みたての無農薬プルーンを使用

皮の苦みと、果

**TO-GO テイクアウト　MENU**

**熟成オーガニック珈琲（H・I）　 　　　 　　　H400円**

厳選した生豆を丁寧に焙煎し、真空の状態で熟成させています　 　　　**I450円**

**無農薬べにふうき紅茶（H） 　　　 　 　400円**

　　いきものちきゅうさんの手摘み・手揉み無農薬紅茶です

　　　　苦みの少ない上品なお味です

**おすすめ**　**辺塚だいだいソーダ　　　　　　　　　　500円**

　　GI認定の貴重な柑橘　無農薬辺塚だいだい（鹿児島）と湘南の

　　　はちみつを使った爽やかなお品です　ビタミン補給にもおすすめです

**みかんジュース**　　 　　　　　　　 **400円**

　　　　瀬戸内大三島の相原さんが大切に育てた無農薬みかんを

　　　　　　皮ごと搾った風味豊かなお品です

**りんごジュース　　　　　 　　　　　　　　　　 400円**

無農薬りんごを丸ごと絞ったストレート果汁です

　　　　紅玉ブレンドの為、ほのかな酸味もあり、飲みやすいお品です

**※表示価格は税抜き表示です　+8％の諸費税をいただきます**

MinamichoTerrace

オリジナルジンジャーシロップ

　　プレーン/スパイス

Minamicho Terraceのジンジャーシロップは

Chigasaki Organic Farmさんの無農薬新生姜と

有機の砂糖をじっくりじっくり煮出し美味しさを

凝縮させています。

素材そのままの味を大切にしたいので辛み抜きは

していません。　生姜の風味をしっかり楽しめる

シンプルで濃厚なお品です。体をあたためる成分

「ショウガオール」を多く含んでいるので、体の

芯からポカポカに温まります。寒い季節にお勧めです。

**ジンジャーシロップの使い方**

＋お湯　　しょうが湯

＋紅茶　　ジンジャーティー

＋ミルク　ジンジャーミルク

＋豆乳　　ソイジンジャー

＋炭酸水　ジンジャーエール

＋ビール　シャンディガフ

※お好みで量を調節してください。

**ジンジャーシロップの保存方法**

添加物を一切使用していません。

開封前から冷蔵庫保管をお勧めしています。

開封後も冷蔵保管をし、なるべく早く

1~2週間以内にお使いください。

**Hetsuka　Daidai**

**Marmalade**

160ｇ

7: Organic Marmalade

Organic fully ripe Hetsuka Daidai

Organic Beet Granulated sugar

**Kotsubo Natsumikan**

**Marmalade**

160ｇ

7: Organic Marmalade

Organic Natsumikan

Organic Cane sugar

**Kotsubo Natsumikan**

**＆Cacao nibs　Marmalade**

160ｇ

7: Organic Marmalade

Organic Natsumikan

Organic Cane sugar

Organic Cacao nibs

**Yuno­\_oku Yuzu**

**Marmalade**

160ｇ

7: Organic Marmalade

Organic Yuzu

Organic Beet Granulated sugar

**MinamichoTerrace**

**Organic handmade jam**

逗子市小坪　海を見渡す工房で

味・香り・色　　素材そのものの美味しさを

大切に季節のジャムを作っています。

　　　　　　　　　 今回お届けした全てのお品は

農薬を使わずに農家さんが大切に育てた果実を

使っています。

お砂糖も有機の物を選びましたので、安心して

お召し上がりください。

日々の生活の中で少しずつジャムを楽しんで

いただけると嬉しいです。

皆さまのお口に合いますように・・・

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

お名前　　　　　　　　　　　　　　　　　お電話番号

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT　　SOLD OUT

この度は、Minamicho TerraceのWebshopをご利用いただき誠にありがとうございます。

顔が見えないからこそ、丁寧な対応をさせていただこうと思っています。

どうぞよろしくお願いいたします。

早速ですが、 ご注文内容のご確認をお願いいたします。

季節のおすすめ2本セット　　2.500円

送料　　　　　　　　　 　　  1.095円   合計   3.595円

※表示価格は全て税込みです。

----

次にお支払いについてです。

先にご確認いただきましたご注文内容に間違いがないようでしたら、

お品物と送料の 合計金額   3.270円　を

以下の口座へお振込みくださいませ。ゆうちょ銀行への先払いをお願いしています。

ゆうちょ銀行

10030　6838121

ヒダカナオコ

他金融機関からのお振込みの場合

店名：　〇〇八（ゼロゼロハチ）

店番：　008

預金種目　：普通預金

口座　：0683812　　ヒダカナオコ

お振込は本日から1週間を期限とさせていただきますが、

それまでのご入金が難しい場合はお気軽にお知らせください。

ご入金の確認ができました時点で、再度こちらからお品物の発送日などを

お知らせするメールをお送りいたします。

引き続きどうぞよろしくお願いいたします。

MinamichoTerrace　ひだかなおこ