

財政強化のための物品販売にご協力をお願いします

全薬会議・道修町会員の皆さん

日頃からのご支援ありがとうございます。

全薬会議・道修町では、全薬会議(本部)の行っている年4回の「薬業総行動」(厚労省、民医連、製薬協等との交渉)及び「全薬会議全国幹事会」への代表者派遣に積極的に取り組み、全国の仲間との交流、連帯を進めたいと考えています。現在は1人に交通費及び宿泊費の全額を支給できていませんが、せめて交通費だけでも全額支給できる体制を整え、将来的には複数名の代表者を送り出したいと考えております。

このため財政強化の一環として、物品販売を計画しました。

品物は「ジンギスカン用ラム(子羊)肉」(北海道産)と「一夜干スルメ」(鳥取産)及び「水なす浅漬け」(泉州産)です。

- ・ 「ジンギスカン用ラム(子羊)肉」は北海道深川市の高級ラム肉で、特性ダレにつけてあり、すぐにおいしい味を楽しめます。ラム肉の柔らかい食感とおいしい味をお楽しみ下さい。味を損なわないように、冷蔵庫に移し約2日間でゆっくり解凍してから調理してください。すぐに食べない場合は、冷凍庫で保存すれば1～2ヶ月は大丈夫です。

前回総会のときは1パック(500g)1,000円でお売りしましたが、北海道からの取り寄せのため送料が予想以上に高かったため収益がほとんどありませんでした。したがって、今回は申し訳ありませんが、1,200円と200円の値上げをさせていただきます。



調理例 (前回購入者から)

- (1) 最もおいしく味わう焼き方は屋外で炭火、網焼きです
- (2) 魚焼き用グリルで焼くと油が落ちて、とてもおいしかったです。

- ・ 「一夜干スルメ(鳥取産)」は1月の全薬会議・道修町旗開きでも試食した、肉厚のおいしい一夜干で、酒の肴にぴったりです。



調理例 (前回購入者から)

- (1) 肉厚で大きなスルメイカは、焼き上がりがふっくら、そのままでも、一味マヨネーズを付けても美味しいですし、天ぷらにしても最高です。
- (2) 適当に切ってバター炒めしても美味しいです。
- (3) 焼き網で炙って、マヨネーズ味レモン醤油をつけても美味しいです。
- (4) 野菜炒めや八宝菜、焼きソバ、お好み焼き、天婦羅あたりもおいしいです。

- ・ 減農薬「水なす浅漬け(泉州産)」は朝採りの新鮮な水なすを、一個一個特性のぬかで、丁寧に浅漬けしたもので、ご飯のおかずや酒の肴にぴったりです。



※生産者:山崎さんのコメントです



私が代表の山崎です。
家族と友人、あわせて
5名で、水なすの栽培から
浅漬け作り、発送まで、
元気にやっています。
よろしくお願い致します。

減農薬自家栽培の「らくらく手作りファーム」の
泉州水なすの浅漬けは、当ファームが独自に開発
しましたオリジナルの商品です。
新鮮な水なすは、実にも葉にもトゲがあり、たい
へん手間がかかりますが、一つ一つ丁寧に手作り
した水なす浅漬けですので、当ファームが自信を
持って皆様におすすめできる商品です。

今回も原則、宅配形式をとらず、全薬会議・道修町の次回学習会(7月12日午前10時より)の時にお渡しする形式をとります。したがって、申し込み締切日を6月30日(火)といたします。

全薬会議・道修町の財政強化のためにご協力をお願いします。

※学習会に参加できない場合の注文は、申し訳ありませんが別途郵送代がプラスされます。御了承下さい(注文書に参加できない旨を明示してください)。

全薬会議・道修町
会長 谷澤伸雄
会計 高橋重昭

注 文 書 (全薬会議・道修町 HP 版)

お 名 前	様			
品 名	包 装	価 格	個 数	購入金額
ジンギスカン用 ラム (子羊) 肉	500 g	1,200 円		円
一夜干 スルメ	5 枚入り	1,500 円		円
水なす 浅漬け	3 個入り	1,000 円		円
合 計				円

注文締切日：2009 年 6 月 30 日

注文書は FAX (06-6794-6929) 又は郵送 (大阪市平野区加美正覚寺 3-5-5-603 高橋重昭) で高橋までお願いします。

なお、本状を郵送される場合は 6 月 30 日必着でお願いします。

今回は原則、宅配形式をとっておりません。

もし、学習会に参加できないが、商品をご希望のときは別途郵送料がプラスされます。

学習会に参加できない方は、送り先住所及び電話番号をご記入下さい。	
住所	〒
TEL	