おいしいトマトを

(5月29日(月)~)

寝屋川支所

野口さんのお子さん

ただいま予約受付中!

おかげさまで33年目

「完熟トマトかで食べたい」という組合員さんの声と、 本当においしくて安心できるトマトをイケリナニレロ

という生産者さんの想いを結び「一株トマト」のといくみは始まりました。

パルコープ・よどがわ生協の組合員さんに長く愛され続けているこの時季だけのトマトです。

いつもこ"利用ありがとうこ"ざいます。

昨年いただいたお声に応え、今年も皆さんに 喜んでいただけるおいしいトマトをお届けします。



今年の「こだわり」は2ページへ

一株分を赤く熟した順に お届けします

買う人が決まっている予約制で、近く の産地から直接お送りするので、樹で できるだけ熟したトマトをお届けする ことができます。



500gお届けのめやす

750gお届けのめやす

約2~4玉

約3~6玉





※天候によって大きさにバラつきがあります。



パルよどがわの任意表示 (農薬 3 割減、化学肥料 3 割減)

紀ノ川農協(和歌山県・奈良県・大阪府)

※熟度が進みますので、ご家庭で保管されるときは冷蔵で 保管してください。

トマトが余ったら冷凍してカレー に使っています。フルーティーな カレーになり、とてもおいしい です。 枚方個配センター 組合員さん

トマトにチーズをのせて焼いた らおいしかったわー。ビールにも よく合うし、時間が経って冷めて もおいしいから気に入ったわー。 南寝屋川個配センター 組合員さん

注文番号	請求は お届け週ごとに下記価格	
(2つのコースから選べます)	500gお届けの場合 (約2~4玉)	750gお届けの場合 (約3~6玉)
1124	* 248 (税込 268 円)	煮368 _用 (税込397円)
4kg6週コース	100gあたり 森50 _円	
1125	‡220 _₽	‡330 _₽
 5kg8週コース	(税込 238円)	(税込 356円)

ご注文は

2017年 4月2回~5月4回注文書

(提出日 4月3日(月)~5月19日(金)の7週間)

①コースをお選びください

1125 5kg8週コース → 5月5回~7月3回までお届け





※パルコープのみ受付けです。よどがわ市民生協の組合員さんは、 申し訳ございませんが受付けできませんので、ご了承ください。

お届けは

右記のカレンダーの サイクルで、毎週 自動的にお届けします。

1124 4kg6週コース → 6月1回~7月2回までお届け

● 500g または **●750g** ಕಾರ 届きます。

※ほかの商品の配達がない週もトマトのお届け はあります。

ご請求は

お届け週ごとに代金をご請求いたします

個人宅配の組合員さんには

トマトだけのお届け時も配達手数料が 請求されます。

一株トマトの お届け日		パルコープ選べます	
		1124	
		4kg6週コース 5kg8週コース	
		〈ご注意ください〉各コースごとに お届け開始が異なります。	
5月5回	5月29日月~6月 2日金	—— • 500g	
6月1回	6月 5日月~ 9日金	● 500g ● 500g	
6月2回	6月12日月~ 16日金	5 750g	
6月3回	6月19日月~ 23日金	3750g 3750g	
6月4回	6月26日月~ 30日金	5 750g	
7月1回	7月 3日 日~ 7日 金	3750g 3750g	
7月2回	7月10日月~ 14日金	● 500g ● 500g	
7月3回	7月17日月~ 21日金	—— 6 500g	

※農作物のため天候(生育状況)により、お届けの週と量を変更する場合がありますことをご了承ください。

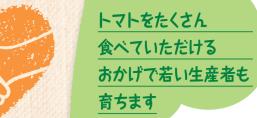
-株トマト」を使った組合員さんのレシピを2ページで紹介しています

私が小さい頃、今は亡き母が一株トマトを 利用し、よく私に食べさせてくれました。 毎年この時期になると母を思い出します。 今は私が子どもに食べさせています。 パルコープ 組合員さん



今年で33年目の一株トマト

長く続いているのは組合買さんのお声と、 それに応えようと作ってきた産直の商品 だからだと思います 山田部会長





生産者 藤谷貞雄さんご夫妻

25年前に始めた 一株トマト栽培 今では若い人の雇用に 繋がっています

一株トマト栽培は今年で25年目です。

トマト作りを増やせたおかげで若い人 も雇用でき、地域の人に喜んでもらえて います。妻もトマトの世話が生きがいの ようで、体調を崩したときも「トマトの 世話がしたい」と言って近所の人の力を 借りながら頑張っていました。

働きに出ている息子も休みの日に手 伝ってくれるので頼もしいです!

組合員さんのお声と生産者さんの工夫!



植える株数を減らして、 1株1株を大切に育てます

そのひとつに、トマトが日焼けして固くならないよう ハウスに日よけカバーをかけるなどの配慮ができ、 おいしいトマトを増やすことができます。



若い生産者が 増えています

ベテランの生産者さんから、一株トマト の歴史や、栽培や出荷基準などの技術 を伝えています。





今年の「こだわり」 組合員さんの お声がより早く 生産者さんへ届きます

生産者カードについてくるQRコードを使い、 組合員さんのお声や写真も直接送っていた だくことができます。

今までより 早くお声が届き 品質向上にも つながります。





組合員さんのレシピ聞いちゃいました









カレーにトマトを少しつぶしてい れて、ハチミツを入れて食べ ますのトマトがきらいでもこれ なら食べられると思いますの

南寝屋川個配センター 組合員さん







