おいしいはしあわせ



サン・スマイル通信

No.97 2017.9

営業時間 … 10:00~19:00

定休日 … 日曜日 (祝祭日営業)

電 話 … 049-264-1903

住 所 … 〒356-0052 ふじみ野市苗間 1-15-27

フェイスブック いいね!お待ちしてます





【北海道の草取り】

北海道の広大な面積。サン・スマイルでは北海道北見にある秋場農場の農産物を流通しています。 その面積は43町歩!東京ドーム9.5個分という広大な面積です。その内約半分の農産物をサン・ スマイルでは販売しています。

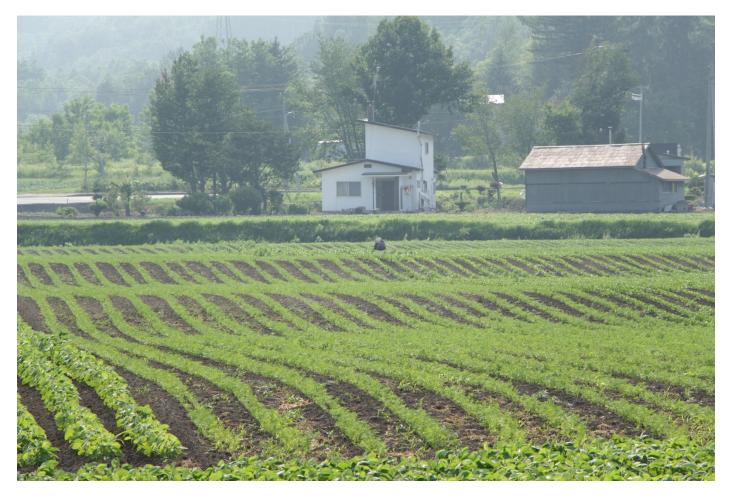


こちらは、75歳~85歳の奥 様方。毎日朝 06:30~夕方 17:30まで草取りを行ってい ます。夏の5か月間、自由な 日に来てもらっていますが。 雨以外の日には毎日いらっ しゃるかたもいます。 そしてこちら↓



こちらも見える場所すべて秋場農場です。

拡大すると



真ん中、上の家のふもとあたりに人影があります。

そう、、なんと一人でこの広大な畑の草取りをしています。秋場農場の奥様、房子さんです。 草取り大変ですがありがとうございます。と声をかけると。大変だと思ったことはありません。 雑草にも花が咲くんですよ。その花に癒されているんです。ゴメンねと抜いてしまうけど、生活の 為に何十年も続けてきていますから。と。

世の中、様々な仕事がありますが、生活もあるとはいえ、生きていくための根本の「食」を提供してくれるために 40 年以上無農薬、無除草剤、無肥料で栽培を続けてくれていることに頭が下がります。一般農家は除草剤をまけば、草取りをする必要なんてないのですから。

現在秋場農場のジャガイモ、ニンジン、カボチャ、大根が旬です! ぜひこの愛情たっぷりのお野菜たちから おいしいしあわせを頂いてください!

【新商品!予告! 10月下旬 新発売予定!】

サン・スマイルの無肥料納豆がリニューアルします!

10 年以上ご愛顧いただいてまいりました無肥料納豆が「おいしいはしあわせ納豆」として生まれ変わります!

今度はカップタイプの二連で、引き割り納豆 も加わります!





引き割り納豆は、通常の納豆屋さんでは割った大豆を仕入れて製造していますが、サン・スマイルの納豆は納豆を作る直前に割ることで、酸化が少なくとても美味!

試食をしましたがこんなにおいしい引き割り納豆は初めてでした!

原料の大豆は無肥料自然栽培。先ほど草取り

ページでご案内させて頂いた北海道秋場農場のものを中心に使用します。

製造の納豆屋さんは、府中にある登喜和 食品です(右の写真)。自然食関係の納 豆屋さんでも、その誠実さや品質のよさ に名高いメーカーです!

サン・スマイル&登喜和食品コラボ納豆!発売開始は 10 月下旬予定です! こうご期待ください!

おいしい、幸せを感じる食でますます元 気に!



てんちょうの「今日はイ可を話そうカナ」コーナー



こんにちは810代後半から20代を頃茶般にあこがれていた本道です。10代前半はよこづかい500円/月をもらってまして。髪を茶色くしたくこも500円では美容室へ行けません。そこで薬品行ってオキシドールを買い、こったりお風呂でかぶ、て茶髪を作ろうと対風呂でかぶ、て茶髪を作ろうと対象、たのですが、私の暖は真、黒のままで落胆した青春の一コマをよく覚えてます。

冒頭から私の根い出話し…(埃) 今回の私のコーナーとは「漂白」につい てお話します!

みなさんは、ふきんやお風呂、洗濯機や水筒についたかど、衣類等のシミを取る時でんな方法で作業はすか? 多くの方が漂白剤を使われると思います。漂白剤にも種類があって私達の乳がなるさすと3種あります。

- ①酸素系粉末②酸素系液体 ③ 塩素系液体
- これらはそれぞれ成分が違うのご用途も変わってきます。③が一番漂白力が一強いです。

① 西发素系 粉末 → 成分は 過炭酸 Na 液体 → 成分は 過酸酸 水素

②の成分過酸化水素は、私の青春、オキシドールです。 ひょりゃけい 漂白力なので色柄物の洋服などに使われたりにます。

③塩素系液体→成分は次亜塩酸Na 次亜塩酸Na とは塩素です。塩素と言うとよく知られた名前です。よっかないイメージがあるのではないではかかい人類初った学兵器として第一次世界大戦で使われる程毒性の強い成分です。身近で言えば、水道木した含まれてますのでは温素を除去できる治れる治療が表でます。できるでは高素を除去できる。

では、より安心にて、しかもなんとヨゴレを落すにはどうしたら良いのでしか。それは是非り分(月・祝)に開催しますナインラリーニング講座さつかはないないない技を教えてくれまではなくおはない技を教えてくれまではない技を教えてくれます。 ご夫婦でとうどし 最後について 理科の授業みたいを頭にかぶらない はに願って今回はこの辺りで…の

ナキラルハリーニンが講座の詳細パンミガいます! よ気軽にお向合せ下かいネロ

当今のスマイルスタップがはいったフォルトライトョール



サニ・スマイルの幻りはおいしいよの

今回は、木朋原さんをご紹介させて頂きます。

棚原さんは、房総半島南部の干葉県いすみ市で、野菜の無肥料飲栽培と養鷄を営まれている農家さんです。

元々は自給用として相原さん、ごりまが「おいしいのりが食べたくて」と幾を育て始められたそうです。

皆様が気にされる鶏の餌は、市販のものではなく、すべて国産の米、ぬか、おからを一般一時させて地元のクス米を中心に青草と無料飲煮って、出来た野菜クスをいっぱい食べた鶏から生まれたりのです。

大多数の養鶏場で与えられている遺伝子組み換えの飼料、
西己合食料(肉・骨粉等)は与えていません。

市駅のスーパー等で駅売されている
卵の黄味の色とよどがると淡い色を
していますが色や味を濃くするような
飼料を与えていないためです。

(飼料用パプリカなどを与えると色が、濃くなります。)



棚原さんの幻は、

純国産鶏・地島「岡崎おうはん」から

生まれた卯です。

現在、日本で流通している幾(肉用・鶏卵用)は、外国鶏種がほとんとで、国産鶏種は、3~4%程度しかないそうです。

「岡崎おうはん」の大きな特得数としては黄味が外国種によどべて一廻り大きくぷっくりしています。

生で食べる日本人の食習慣にぴったり。

鶏舎は広々ストスのない子飼いて元気いっぱいの

市販で売られているブロイラーといわれる 鶏は1坪当たりの飼育数がらの羽は70羽は いわれますが、棚原さんの鶏は1坪当り約6羽、約10分の1です。 ストレスのない自由に運動できる環境です。 また鶏舎には、オス・メスがいますので大半の卵が命をつないていく 有精卵リ

スト以がなく健康なため、ワクテンも・抗生物質・ビグミンネリ等の薬品投与の必要がありませんし使っていません。

自然なお野菜をたくさん食べている元気なニワトリの印!自然な味を楽しく食べて元気をいただきましょう

卵がけごはんにしても加熱していただいてもクセのない味わいがあります。

サニ・スマイルにはイセにも存職ジョージさん、永光洋明さんと切り作りにこだわった生産者さんがいてくださいます。いつれも安心しておいしく食べて頂ける幻りはかりです。

せひ生命力のある卵を食べてくたさいえ。

サン・スマイルスタップがするめ

国産いざる豊 自然本、けいらさ Organic cotton の海具ですど

to され、夏から秋人と季節はないろうとして います。今言問はいかがですか?夏バテレて いませんかです旨任は、体のでいはもちろん。 つりゃく本の稿み、ガイエットやデトックス、

プトレスを感じている時にもあけすかですか

何なり一番大切なのは、人間が本来持っている (の)より、いますりですりでき引き出しい人建康のお中行にでして「4ます。

気になる事、お気撃にお言し下さい。 食事のお導などもして丁夏けますか



趣味:食べること 二方农行

土窟田先生です。 アンママッサージ、指在の 国家資格をお持ちです。 ら さらに! 武術行の先生です。 ハワー、気を感じて下さい。 でもとっても やさしい、先生ですとうとき大好き、

10=00~19=00

6.500yen

8.500 yeh

オイルマッサージも せっていますの

こちらくかいは

WELEDATTILT使用

(お問い合わせ下さい)

60m

80%

O食事の話にもして下さって体言問良くtよりましてこ!

O別の特圧に通ってましたかで、せんせんちかう! もうは屈田失生にお願いします。

○最近、疲れていたけど、本当楽になってこ!

O 子どものアトセーから台って

○イ本が弱かたけど、天気になった!(週1で通ってらっしゃいます。)

O 子どもが出来なかったけど出来ました!

O 丰旨社のイ袋はで、すり目民れるれです·・・。 etc...o

不は産前、産後、寝返りができないほどの腰の痛みでしたが、 す旨在を受けて、と一っても軽くなり、鬼になっていきました。 子どもかで体調をくずした日寺は、キ首社をか厚頂いします。おかけず赤 で3年間、病院に行かず、薬なしで、と、ても天気で、ワンハロクですです

できつつがボヤント 管

カまかせでくいくい、キ甲すれいキ自在 ではなく、かを特にて体重を多重かでい

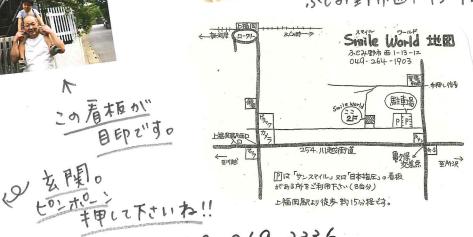
でで深部まで浸透させることを

が温味の声



かるちゃま! 赤ちゃんキ旨任も おすすめでーす!!

住所:埼玉県 ふじみ野市西1-13-12



(母ご予約) 049-269-3336 049-265-3913

この看板が

目Epz"すっ

(不定休)

第一个人

フォルトライトコール

スタッフ ム下





35 盛塩

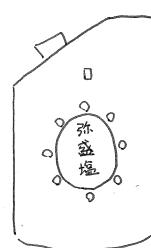
国在原料使用

イヤシロソルトって知ってる?

特3運びべ 209

(本1000)





つめかえ用 908 (¥3.600)

このお塩はスゴインです。なせ、スゴイのか? 酸化を戻すかが、スゴインです。 佐賀県産の海塩と
福岡県産のヤケを
なんと900°C」以上の高温で焼きあけ、
超麗元力のある
お塩が出来ました!

あるスタッフは疲れた時になめると、元気になる。

あるスタッフは、子供が月邪をひいた時口の中にパッパッとふいてあげます。

山下は毎日御飯を炊く時、入れています。

○社長も絶対,出張に持,て行ます。

起量えイヤシロソルト

普通のイヤシロソルトと超還えイヤシロソルト、2種類あるけど、山下の愛用は↑



身体の酸化(老化)

進んでいませんか?

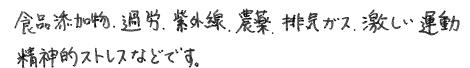


私達は誰しも、酸化現象はさけられません。

それが 老化現象、もちろん 私もそう。

治性酸素が原因と言われています。

そa酸化を加速させる原因が



これらのきっかけは、日常にあふれています。 そこで大切になれくるのか

いかに日常で還えかのある食べ物をとるか?

そこで山下は、主人と一緒の超還元ヤシロソルトを入れて炊いた御飯を 毎日、食べています。 そのまま食べると

ゆで切り様な臭いが嫌だと言っていて主人ですが、御働に入れて炊いなら 1年以上、気ブかずに食べています。 (^_^)

味噌汁や鍋物に

コーヒー、紅茶に

外食をとる時

冷怡、二、生野茶に

天ぷら 唐揚げなどの油料理に

お刺り、焼魚にも







サン・スマイルスタッフメオオは

うる。フォルトライトニホ



魚焼き倶楽部

440円(税抜)600g



魚焼き倶楽部ってなあに?

グリルの中に敷き詰めるだけで、すばやくおいしくパリッと焼けるようになる 天然素材100%のグリル用敷石です。

秋には焼き魚食べたくなりますよね~!!





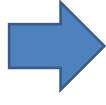
アルミホイルを受け皿に敷いて、その上に魚焼き倶楽部をそのまま敷き詰めるだけ!!

魚焼き倶楽部の効果!!

ポイント1 素早くおいしくパリッと焼ける

グリル用受け皿に水を入れずに焼くため、グリル内はカラッと!魚焼き倶楽部が出す遠赤 外線の力で火の通りが早く、外はパリッと中はジューシーに焼き上がります。









ポイント2 二オイと油を強力吸収



グリル受け皿に魚焼き倶楽部を敷き詰める ことによりグリル内のにおいを吸収してくれます。

網しか洗ってないのに 部屋の中は全然におわない!!

写真のように近くに寄ったら多少においますよ(笑)

ポイント3 繰り返し使えてお手入れ簡単





焼いた後に



洗うだけ!!

焼き魚など、グリル料理の一番大変なところはなんといっても「後片付け」 魚焼き倶楽部は 1回の調理ごとにお取り換えの必要はありません。

サンマ・サバなど脂の多い魚の場合は10回程度

切り身や干物など脂の少ない魚の場合は20回程度魚を焼くことができます。

余分な油は魚焼き倶楽部が吸収してくれているのでギトギト汚れを落とすために使っていた 洗剤も節約できます。

ポイント4 天然成分100%安心の素材

北海道・稚内珪藻頁岩(わっかないけいそうけつがん)と十勝ゼオライトのパウダーを混合し、ペレット状に自然乾燥させた、まったく新しい天然素材100%のグリル用敷石です。 製造時、ご使用中、ご使用後ともに環境に配慮した製品設計にこだわりました。 ご使用後は、庭やプランターなどで土に還すことができるよう設計されています。

ごみ減量化や家庭排水へ魚の油を流すことを防ぐことができ、環境にも優しい製品なのです。

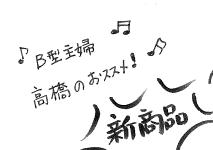


安心の素材です!! 本当においしく焼けました!! ぜひ、お試しください!!

サン・スマイルスタッフメするめ

スポタットライトョル 高橋ちんみゃ





カレーペースト



油.小麦粉 不使用!

果実と野菜の旨みが

ギュッと つまっています!

スペイシーで さら、としています!

本格的なか一屋が のかーの様!

胃もためせず" カレーの苦チな主人も 食べてCいました!

CURRY PASTE 果実と野菜の本格カレーペースト Non Oil/Non Flour

酵母对文

不使用!

肉や魚に塗って 火光いても!

パスタヤメジがおか 1=t.

1803 740円(税据)

いるいるな料理の 幅が広がります!

是非!お試にてせいか

おススメレシヒ。

タカレーチャーハンク

のこりご飯

王. 烟煮,

ミックスベジタブレ

王子スはソーセージ

カレーペースト (ま好みですが)人前に

タカハシ かススメか ○玉子を使う時はフライパンで 王子を塩コショーをして炒め 取り出してあきます。

ハルシーで

くがありお

- ② みじんもかりの王。ゆき、細かく セカッたソーセージ、ミックスペジタ ブルモ 火少め、土塩コショーを 対な大さい「強します。
 - ③ ご食反をカロシス 火少め、カレー ペーストを加え、よく混ぜ封 卵も入れる時は最後に 戻し、出来上がりか

シタンドリーチキンか

作ってネト

の鶏肉は食べせずい

大きさにも刀ります. 鶏むぬ肉 3009

カレーペースト大は②同量の加ーペークト ヨーグルトを混ぜ、 - 豆乳ヨーグルナル5

ビニール袋に入れた 鶏肉と混ぜ込み

カンタンに よくもみます. おいしく

1時前へ1段あいて、 フライパンで焼いて

出き上がりか

使えば油なしでのK!



子育ておしゃべり会大集合! 開催しました

ご遠方からもママたちが集まり沢山の情報をシェアし合えました! 大集合企画はママたちが主役のイベント!ご協力ありがとうございました! お友達できたかな?!行った事あるおすすめ飲食店・病院情報などが集まり、だんだんとおしゃべりが弾みました。どんなお話をしてたのかな?と気になる本道です。みんなに挙手してもらったアンケートでは予防接種してない子、一杯いたね!ご夫婦揃って自然派育児推進派のご家族も意外と多かった!!うれしい!



ロコミ情報→

参加者からアップされた情報はホワイトボードー杯に!生のロコミが一番信頼性あるのだ!写真を撮って情報持ち帰り~♪





←プチ指圧教室

指圧師(国家資格)堀田より BABY や子でもへの手当のコツを教わりました。指圧のポイントは抑えられましたか?!この写真の時のモデルは 5 週間の赤ちゃん。ちっちゃ!



サン・スマイル 20 周年記念企画



- 美しくなる! おそうじ講座

『ナチュラル クリーニング講座』

in ふじみ野市産業文化センター 店から徒歩8分くらい 10/9 (月・祝) 9:30~11:30 参加費 1,000円(税込)

この汚れには何を使ってどの道具で掃除するのが一番効果的なのか?沢山のご家庭や企業を周っているエコクリーニングのプロの技を聞けちゃう、大変貴重な講座です。絶対にお見逃しなく!!!

9月30日(土)は

ポイント3倍デー!

ポイントは100円毎に1円分の現金ポイントが加算されています!30·31日が営業日の場合ポイント3倍です!(クレジット払いまたセール中はポイント対象外です。)ポイントはレシートの下に表示され、1ポイント=1円からご利用可能!ポイントカードご登録は店頭にて初回のみ300円です。

メール会員登録

サン・スマイルのメール会員登録

mail@sunsmile.org

本文にお名前と「メール会員希望」とご明記の上送信下さい。店頭でもお受けいたしております。年末年始や臨時休業のご案内。臨時特売品やイベントのご案内など配信しております。しつこいメールの配信は致しません。ご登録の際は次のドメインを解除してください。@sunsmile.org おまちしてます♪

密に話せる!「ともの会」「子育ておしゃべり会」



ともの会 9/8 (金) 10/21 (土) 子育ておしゃべり会 9/16(土) 10/13 (金) 10:00~12:00 参加費 500円 (税込)

店内奥リビングにて 数名様

ともの会は代表松浦と、子育ておしゃべり会は店長本道とのお話会。農や食、健康、環境、 ワクチンや医療など毎日の生活を話題にし、おしゃべりしながら掘り下げていきます。

日々の暮らしが楽しく笑顔であります様、子どもたちの将来が明るく健康的であります様に。毎月開催中! 気軽にトークしましょう~! お待ちしております! お申込は店頭又はお電話で 049-264-1903

サン・スマイルは

祝日も営業

しています!

定休日は日曜日です。

おねがい

店舗の前の道路への路上駐車はお辞め くださいます様お願い申し上げます。 店舗近隣の建物の前は特に路上駐車さ れません様皆様のご協力をお願い申し 上げます。 みんな だいすき

