

▶商品番号 ク-01
こんちゅうスプレー



100%天然成分、爽やかな植物の香りのアウトドアスプレーです。虫が嫌がります。

- ・価格：1,300円
- ・内容量：40ml(約250回分)
- ・原材料：精製水、ペパーミントエキス、エタノール、精油(シトロネラ、レモングラス、ラベンダー、ローズゼラニウム等)

販売者/(一社)くりはらツーリズムネットワーク

HOT SANDWICH AND COFFEE **しらの実**
 〒987-2224 栗原市築館横須賀養田18 (栗原市スワントピア交流館)
 ☎090-4889-5310 ※こんちゅう館となり



営業日 土・日曜日 11:00~14:00 *テイクアウト(イートインスペース有り)
 メニュー ホットサンド かき氷 コーヒー カフェラテ その他飲料

地元の食材を
おいしく
サンド!



十 **十文字商店**
 手作本位 地物本位 栗原手づくり市

定期便
カタログ
 Vol.17 2023年8月号

栗原市内
無料配達



- 配達には栗原市内限定です
※友の会会員は登米市まで配達可
- その他の地域の方は次の受取場所で引渡し可能です
▶こんちゅう館(栗原市サンクチュアリアセンターつきだて館) 〒987-2224
宮城県栗原市築館字横須賀養田20-1

配達日
 ▶8/18(金)午後
 (注文締切)8/14(月)14:00

注文方法
 注文締切までに電話またはメールでご注文ください。
商品番号(商品名)、数量、お名前、連絡先、お届け先
専用の注文書で注文(FAX可)

支払方法
 現金またはPayPay(配達当日にご精算)

今後の配達日
 隔月(偶数月)の第3金曜日に配達(販売)します。
 次回はカタログ Vol.18を発行し、10/20(金)に配達します。
 注文締切は10/16(月)14:00です。

体験プログラム
 <参加者募集中>

- 【あらかじめご了承ください】
- 各プログラムは、定員に達した時点で申込受付を終了します。
 - 催行人数に満たない場合や天候その他の理由で、中止または内容を変更することがあります。
 - 各プログラムの開催6日前以降にキャンセルした場合、参加費相当のキャンセル料をいただく場合があります。
 - 各プログラムの様子を写真や動画で撮影しPRに利用します。
- 【申込方法】
- 電話かメールでお申し込みください。
 <必要事項>
 氏名(ふりがな)・郵便番号・住所・電話番号・生年月日
- 【申込先】
 ☎090-4889-5310
 Eメールkurihara.tn@gmail.com

暮らしの手作り教室
かぼちゃのタルト

【日時】8/19(土) 13:30~16:30
 【場所】この花さくや姫プラザ
 (〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



旬の「かぼちゃ」を使ってタルトを焼きます。サクサク、ほろほろのパートと、濃厚な「かぼちゃ」のフィリングの相性がとてもおいしいタルトです。

- 集合時間/13:20
- 参加費/3,000円
- 定員/12人(6人以上で催行)
- 持ち物/エプロン、三角巾、調理に適した服装、ハンドミキサー
- 作ったタルト1ホールは持ち帰り
- 講師が作った焼き菓子の試食付

(主管:てから ~焼菓子と料理の店~ 高橋幸代)

シルクのストールを染める
藍の生葉染め

【日時】8/24(木) 9:30~12:00
 【場所】こんちゅう館(栗原市サンクチュアリアセンターつきだて館)
 (〒987-2224 栗原市築館字横須賀養田20-1)



シルクのストールを藍の生葉で染めます。講師が丁寧に育てた藍の葉が原料。空気に触れることで変化する色合いを楽しみながら、染色を体験します。

- 集合時間/9:20
- 参加費/3,800円
- 定員/10人(5人以上で催行)
- 持ち物/汗ひきタオル、エプロン、帽子、飲料水
- 染めたストールは持ち帰り

(主管:Cafe HERB NOTE 佐々木るり子)

▶商品番号 テ-01
だし巻きたまご



栗原産の卵で作った濃厚なだし巻きたまご。

- ・価格:950円
- ・内容量:1個(横約11cm、縦約19cm、高さ約2.5cm)
- ・賞味期限:お買い上げ翌日
- ・保存方法:要冷蔵

生産者/てから~焼菓子と料理の店~ 高橋幸代

▶商品番号 テ-02~04
マフィン ※写真左から「テ-02」、「テ-03」、「テ-04」



美味しくて見た目もかわいい焼菓子です。型からはみ出すほどボリュームたっぷりのマフィン。材料のいちごは栗原産。

- ・種類と価格:
 テ-02 ブルーベリーマフィン 320円
 テ-03 チョコチップオレンジマフィン 320円
 テ-04 あんことクリームチーズ 320円
- ・内容量:1個
- ・保存方法:高温多湿を避けて常温で保存
- ・賞味期限:お買い上げ翌日

生産者/てから~焼菓子と料理の店~ 高橋幸代

陶芸教室
世界に一つだけの作品作り

【日時】9/9(土)①10:00~12:00 ②13:30~15:30
 9/10(日)③10:00~12:00 ④13:30~15:30
 【場所】座主窯
 (〒987-2511 栗原市花山字本沢稲干場33)



紐状にした粘土で成形する「ひも作り」という技法と手回しロクロで陶器を制作します。釉薬を使わない「焼メ」という方法により穴窯で3日間焼成します。

- 集合時間/各回10分前
- 参加費/3,500円
- 定員/各回5人(3人以上で催行)
- 持ち物/汚れてもよい服装、エプロン、防寒着
- 使用する粘土は、焼き上がりが違う2種類の土から1種類選び、一人約800g使用します。
 (例:大きめのマグカップ1個、大きめのごはん茶碗1個、大きめ の湯のみ1個、ぐい呑み2個)
- 9月の窯焚きで焼成、11月以降にお渡し。

(主管:座主窯 工藤修二)

暮らしの手作り教室
かぼちゃのシフォンケーキ

【日時】9/22(金) 13:30~16:30
 【場所】この花さくや姫プラザ
 (〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



旬の「かぼちゃ」を使ってシフォンケーキを焼きます。卵白を決め細やかに泡立てるコツ、型の外し方などポイントを学びます。

- 集合時間/13:20
- 参加費/3,000円
- 定員/12人(6人以上で催行)
- 持ち物/エプロン、三角巾、調理に適した服装、ハンドミキサー
- 作ったシフォン1ホールは持ち帰り
- 講師が作った焼き菓子の試食付

(主管:てから ~焼菓子と料理の店~ 高橋幸代)

伊豆沼・内沼を清掃
日曜日のごみ拾い



毎月1回、伊豆沼・内沼でゴミ拾い!

- 【開催日時】毎回9:00~10:30 ※申込不要
 2023年 9/3(日) 10/1(日) 11/5(日)
 12/3(日)
 2024年 1/7(日) 2/4(日) 3/3(日)
 【集合場所】こんちゅう館
 (〒987-2224 栗原市築館字横須賀養田20-1)
 【持ち物等】汚れてもよい服装・靴、手袋、帽子、飲み物、レインウェア(天候に応じて)
 ※ごみバサミ(トング)、ゴミ袋は貸し出します

▶商品番号 テ-05~06
スコーン

※写真左から「テ-06」、「テ-07」

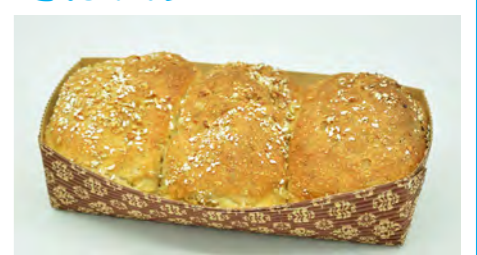


てからの定番商品のスコーン。適度な甘みとふんわりとした食感が人気です。

- ・種類と価格:テ-05 スコーン(2個入り) 340円
 テ-06 紅茶とオレンジピールスコーン(2個入り) 400円
- ・内容量:1袋(2個入り)
- ・保存方法:高温多湿を避けて常温で保存
- ・賞味期限:お買い上げ翌日

生産者/てから~焼菓子と料理の店~ 高橋幸代

▶商品番号 ボ-03
そばパン



そば粉が3割のパン。軽くトーストがおすすめです。

- ・価格:400円
- ・内容量:1個
- ・数量:8個限定
- ・賞味期限:お買い上げから3日間
- ・保存方法:高温多湿を避けて常温で保存

生産者/農場蕎麦 坊の蔵 後藤菊子

▶商品番号 **ボ-04**
塩パン



レモン風味の塩パン。

- ・価格：300円
 - ・内容量：3個
 - ・数量：12袋限定
 - ・賞味期限：お買い上げから3日間
 - ・保存方法：高温多湿を避けて常温で保存
- ※本品の加工場では「そば」を含む製品を生産しています

生産者/農場蕎麦 坊の蔵 後藤菊子

▶商品番号 **ザ-01**
そばクッキー



花山産そば粉を50%使用。サクサクとした食感でそばの風味を味わえます。

- ・価格：200円
- ・内容量：1袋(4個入り)
- ・賞味期限：お買い上げから約1週間
- ・保存方法：夏場は冷蔵庫、冬場は高温多湿を避けて常温で保存

生産者/山菜茶屋ざらぼう 伊藤廣司

▶商品番号 **ザ-02**
そば粉のブラウニー



花山産そば粉を3分の1使用(約33%)。くちどけがよく、すっきりした味わい。

- ・価格：150円
- ・内容量：1個
- ・数量：32個限定
- ・賞味期限：お買い上げから3日間
- ・保存方法：要冷蔵

生産者/山菜茶屋ざらぼう 伊藤廣司

▶商品番号 **コ-01**
ケール



栄養たっぷりのサラダ用ケールです。水耕栽培で育てています。

- ・価格：100円
- ・内容量：1袋6枚
- ・賞味期限：お買い上げから1週間~10日
- ・保存方法：要冷蔵

生産者/有限会社耕祐 伊藤秀太

▶商品番号 **コ-02**
サンチュ



肉を巻くのはもちろん、柔らかいのでサラダでも。水耕栽培で育てています。

- ・価格：100円
- ・内容量：1袋10枚
- ・賞味期限：お買い上げから1週間~10日
- ・保存方法：要冷蔵

生産者/有限会社耕祐 伊藤秀太

▶商品番号 **コ-03**
みつば



汁物やお浸しなどいろいろな料理で便利に使える野菜。水耕栽培で育てています。

- ・価格：100円
- ・内容量：1袋2株
- ・賞味期限：お買い上げから1週間~10日
- ・保存方法：要冷蔵

生産者/有限会社耕祐 伊藤秀太

▶商品番号 **サ-01**
カヌレ



外はカリッ、中はモチッでバニラとラム酒が香り隠し味の紅茶で深みのある味わい。

- ・価格：250円
- ・内容量：1個
- ・賞味期限：お買い上げ翌日
- ・保存方法：要冷蔵

生産者/サロン・ド・テ・クリハラ 伏見友晴

▶商品番号 **サ-02~03**
スコーン ※写真左から「サ-02」、「サ-03」



ハーブと爽やかな柑橘の香りが広がる、ほんのり甘いスコーンです。

- ・種類(内容量)と価格：
サ-02 レモンローズマリー(1個)250円
サ-03 オレンジラベンダー(1個)250円
- ・賞味期限：お買い上げから約4日間
- ・保存方法：直射日光を避けて保存

生産者/サロン・ド・テ・クリハラ 伏見友晴

▶商品番号 **ト-01**
ウィークエンド



レモンをたっぷり使用した、さっぱりとしたレモンケーキ。

- ・価格：750円
- ・内容量：1個(220g)
- ・数量：10個限定
- ・賞味期限：お買い上げから2日間(冷蔵3~4日間)
- ・保存方法：高温多湿を避けて常温で保存

生産者/さとう洋菓子店 佐藤真永

▶商品番号 **コ-04**
サラダ菜



サラダをはじめ、スープなど万能に使える野菜です。水耕栽培で育てています。

- ・価格：100円
- ・内容量：1袋1株
- ・賞味期限：お買い上げから1週間~10日
- ・保存方法：要冷蔵

生産者/有限会社耕祐 伊藤秀太

▶商品番号 **ヨ-01~02**
コーヒー豆(ブレンド)



「六日町通り商店街」に店舗を構えるコーヒー豆の焙煎所。コーヒー豆は焙煎から数日間味が味・香りのピークです。焙煎して7日以内の豆のみを販売しています。コーヒーらしい香味の「中深煎り」とアイスコーヒー用にもおすすめの「深煎り」をご用意しました。

- ・種類(内容量)と価格：
フルシティ[中深煎り]
ヨ-01 (250g) 1,350円
フレンチ[深煎り]
ヨ-02 (250g) 1,350円
- ※それぞれ、「豆」か「粉」を選べます
- ※注文後、焙煎します
- ・保存方法：高温多湿を避け、日の当たらない冷暗所で保存
- ・賞味期限：2023年7月12日

生産者/ムヨカ珈琲ロースタリー 杉浦風ノ介

▶商品番号 **ト-02**
米粉



栗原の米100%使用。自家栽培、自家製粉の米粉。調理・製菓に使用できます。

- ・価格：180円
- ・内容量：300g
- ・数量：15個
- ・賞味期限：お買い上げから2カ月間
- ・保存方法：高温多湿を避けて常温で保存

生産者/さとう洋菓子店 佐藤真永

▶商品番号 **チ-01**
手づくりコンニャク



自家栽培のコンニャク芋を材料にしています。柔らかいので、刺身がおすすめ。

- ・価格：300円
- ・内容量：約450g
- ・数量：10個限定
- ・賞味期限：お買い上げから10日間
- ・保存方法：要冷蔵

生産者/千葉優子

▶商品番号 **ネ-01**
乾燥しいたけスライス



肉厚な椎茸をスライスして天日干し後に、機械で乾燥し仕上げ。手軽に使えます。

- ・価格：500円
- ・内容量：30g
- ・賞味期限：2023年11月30日
- ・保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存

生産者/ねほりばーらんど 中條友紀

▶商品番号 **ワ-01~02**
若柳地織 あずま袋



丈夫で使い勝手の良い袋。エコバックやバックインバック、弁当入れなどに。

- ・価格：2,970円
- ・素材：綿100%
- ・種類：ワ-01 紺、ワ-02 赤
- ・サイズ：縦約45.5cm×横約45cm(平置き寸法)

生産者/千葉孝機業場 千葉孝順

▶商品番号 **ワ-03~05**
若柳地織 首巻ハンカチ ※写真左から「ワ-03」、「ワ-04」、「ワ-05」



ゆるやかに織り上げている若柳地織の特徴を生かした通気性のよい首巻ハンカチ。巻きやすい長さで使いやすい、汗止めや首元のおしゃれに。

- ・価格：1,540円
- ・素材：綿100%
- ・種類：ワ-03 灰、ワ-04 茶、ワ-05 青
- ・サイズ：縦約7.8cm×横約100cm

生産者/千葉孝機業場 千葉孝順