つくる人の顔が見える！商品カタログ

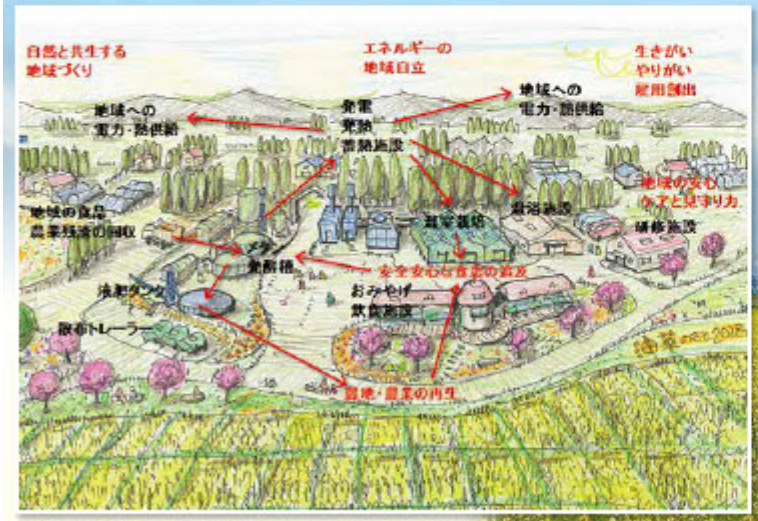
畑と台所をつなぐ

にんじんCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503
○営業時間:月～金▶9:00～12:30／13:30～17:30 土▶9:00～12:30
ホームページ
http://www.ninjinclub.co.jp/
インターネットでのご注文は⇒ネットde注文(要登録)
http://www.ninjinclub.net

A週 2019年 13week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	3/18	19	20	21	22
商品のお届け日	25	26	27	28	29
要々週分のお届け日	4/1	2	3	4	5

油菜の里を目指して



菜種を栽培し、まわりに搾油所、発電所、農家レストラン、加工場などもある「油菜のさと」の計画を進めています。

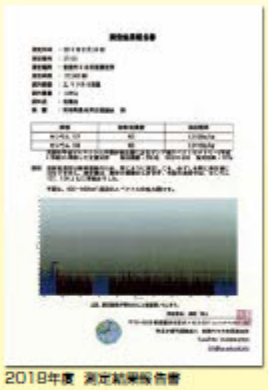
なたねの種まきは地元の方と農業高校の生徒さんたちで行っています。

福島原発事故から8年をむかえました。南相馬市で取り組んでいる「菜の花プロジェクト」が地域にねざし、「油菜ちゃん」という菜種油が生まれてきました。菜種の油は、セシウムが一切入らず搾油できます。菜種を栽培して土からセシウムを吸わせ除染しますが、油を加工する段階で、セシウムは油粕のほうへ吸着することが証明されています。

名古屋にある「NPO法人チェルノブイリ救援・中部」のスタッフの方々が、総力を挙げてノウハウを提供した賜物「油菜ちゃん」。次は「南相馬農地再生協議会」や福島大学の協力で、念願の搾油所もでき、「バイオガス発電所」の計画が進んでいるそうです。

日本の豊かな環境を取り戻すとともに、東北の方々の仕事つくり、ふるさと作りになっていくでしょう。循環農業と産業が、南相馬市にさらに根付くように、ご支援をお願いします。

（広報室）



2018年度 測定結果報告書

なたねオイル・油菜ちゃん

国産ナタネの圧搾絞りです。ネーミングは南相馬農業高校の生徒さんたちが名づけました。

福島グリーンオイルプロジェクト
スポット
原材料:菜種(福島)
365日

10200 なたねオイル・油菜ちゃん 810g 2,500円(税2,700円)
10201 270g 1,000円(税1,080円)

なのはなバーム

「油菜ちゃん」を使ったクリームです。薄くぬっても伸びがよく、長時間しっとりしています。

製造:南陽会社椿万倍(長野県)
スポット
原材料:ナタネ油・ミツロウ・ヨモギエキス・ラベンダー油

10202 なのはなバーム 10ml 926円(税1,000円)

なたねオイルでカラッと！美味しく！

ご自宅で
カラッと揚げるだけ!

和歌山・小坂製菓
常温AC
原材料:鶏肉、からあげ粉、下味タレ
90日 こんぶ 愛 国 ハラ
215 から揚げ用 400g 682円(税737円)

走る豚ミンチに国産のキャベツ、玉ねぎ、大ネギ、にらをたっぷり加えました。

福岡・筑紫川キッチン
冷凍
原材料:豚肉、キャベツ、玉ねぎ、ニラ、醤油、和風だし、ごま油、【皮】小麦粉、食塩、澱粉
こんぶ 愛 国
243 走る豚餃子 18g×8個 646円(税698円)

走る豚にキャベツ、筍、干し椎茸、長ネギ、ニラなどをたっぷり加えました。冷凍のままゆっくり揚げてください。

福岡・筑紫川キッチン
冷凍
原材料:キャベツ、豚肉、筍、長ネギ、干し椎茸、ニラ、牡蠣油、醤油、ごま油、片栗粉、和風だし、【皮】小麦粉、食塩、卵白、酢
こんぶ 愛 国 ハラ
245 走る豚春巻 30g×4個 822円(税888円)

nijin.jpg
(719 X 1013)