

なちゅらすの商品紹介

マスクの欠かせない日々にお勧め商品



ナチュラムーン
マスク用使い捨てインナーシート

マスクと口の間に挟むオーガニックコットン100%のマスクインナーシート。
マスクを長持ちさせ、清潔に保ってくれます。飛沫、ファンデーション、口紅がマスクに付着するのを防ぎます。



パーフェクトポーション
マスクスプレー

すっきりとした爽やかな香りのアロマが広がる、マスク用スプレー。レモン、ユーカリ、ティーツリー、ペパーミントなどのすっきり鼻に抜けるような爽やかな香りが特徴です。花粉症の時期にもお勧めです。



パックスナチュロン
ハンドクリーム

こまめな消毒での乾燥や手荒れ対策にお勧め商品

石けんで乳化した保湿クリームで、石油由来の合成界面活性剤、合成防腐剤、合成香料、合成着色料不使用のハンドクリームです。
ベタつかず、よく伸びて、手肌になじみ、うるおいを保ちます。

新商品



タマチャンショップ
OH! オサカーナ

おさかなとナッツの健康&骨育おやつ。
王道の「ごまいりことアーモンド」から、いわし・アジ・えびなど海の素材をミックスした「シーフードミックス」など数種類のフレーバーがあります。



タマチャンショップ
しあわせドライフルーツ

貧血予防や便秘の改善が期待できる他、アンチエイジング成分も含んでいる白イチジクのドライフルーツです。
そのまま食べても、料理の材料としても活用できます。

ふれ愛 わけ愛 たすけ愛 献血にご協力ください！

- ▶日 時 3月25日(木) 10時～16時
▶場 所 須恵町役場保健センター ※その他、次の場所でも献血ができます
- ・リックス(株) 9時30分～11時30分
 - ・オリエント産業(株) 13時30分～16時

献血できる条件は、次のとおりです

- ・17歳から69歳までの男性で、体重50kgを超える人
 - ・18歳から69歳までの女性で、体重50kgを超える人
- ※65歳以上の人は、60歳から64歳までの間に献血経験がある人に限ります。
※高血圧・高脂血症などの薬(1種類)を服用されていても、献血が可能になりました。
※海外出張および旅行から帰国後4週間は献血できません。
※イギリスに昭和55年から平成8年までに通算1か月(31日)以上の滞在歴がある人は献血できません。

血液検査を行いますので、健康管理にも役立ちます

- ・肝臓障がい ・腎臓障がい
- ・動脈硬化など、生活習慣病の発見
- ・B型肝炎、C型肝炎
- ・糖尿病(グリコアルブミン) ・梅毒
- ・その他

献血にご協力を
いただいた人には
粗品をお渡ししています。



☎ 須恵町献血推進協議会(健康増進課) ☎ 687-1530(ダイヤルイン) ☎ 932-1151(内線168)

須恵町自然食普及センター

なちゅらす からのお知らせ

なちゅらすで取り扱うお味噌が決定しました

養生みその後継のお味噌のご案内です。

熊本県山鹿市にある**原田食品製造所**の、昔ながらの古式諸蓋 手廻し仕込みの麴、国産原料、天然天日塩を使用して作った無添加の天然醸造味噌です。原田食品製造所は皆さんの「健康」「食する喜び」への貢献をモットーに「安心」「安全」な食品を昔ながらの手法を今も受け継ぎ提供されているお店です。
新しいお味噌をぜひご賞味ください。



お味噌の紹介



1kg 550円



1kg 470円



1kg 490円

- ・**米みそ**……塩分控えめで、さっぱりとした甘口のお味噌。
- ・**麦みそ**……濃厚な風味と、深い旨味がひろがる、昔ながらの風味豊かな香りと味わいのお味噌。
- ・**あわせみそ**…米と麦、2つの麴の旨味の調和でいろいろな食材にぴったりのさっぱりとした味です。

あわせみそ、麦みそは**須恵町仕様の塩分10%のお味噌**となっています。米みそは塩分8%です。

販売は3月中旬からを予定しております。

今後、取り扱うお味噌を増やしていく予定にしておりますのでご期待ください。



今月のおすすめ料理

野菜たっぷり豆乳みそ汁

●材料(4人分)

- ・豚ばら肉(スライス) …150g
- ・人参 …… 80g
- ・大根 …… 50g
- ・白菜 …… 80g
- ・さつまいも …… 80g
- ・玉ねぎ ……100g
- ・小ねぎ …… 8g
- ・**A**(だし汁300g 豆乳200g)
- ・みそ …… 40g

●作り方

- ① 豚ばら肉は、3cm長さに切っておく。
- ② 人参、大根、白菜、さつまいもは3～4cm長さの短冊切りにし、玉ねぎは薄くスライスする。
- ③ みそを豆乳で溶いておく。
- ④ 鍋にだし汁、①の豚肉を入れ、火にかけアクが浮いてきたら中火にしアクをとる。
- ⑤ ④に、②の野菜を入れ煮る。野菜に火がとおったら③を入れ、一煮立ちしたら火を止める。
- ⑥ 器に⑤をよそい、小口切りにしたねぎを散らす。



須恵町自然食普及センターなちゅらすでは、お味噌以外にも無添加・オーガニック商品を中心にカラダにやさしい商品を多数取り扱っていますので、お気軽にお立ち寄りください。

須恵町自然食普及センター なちゅらす

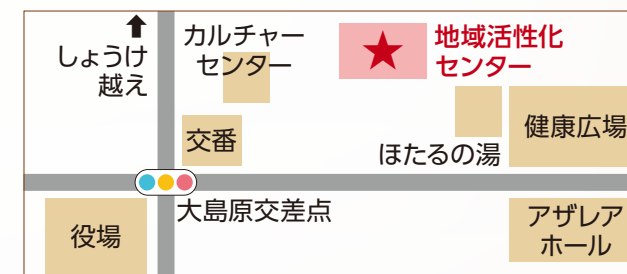
須恵町大字上須恵1167-3

地域活性化センター(オイコス)内 ☎ 933-1709

営 業 日 月曜～木曜・土曜

営業時間 10時～16時まで

定 休 日 金曜・日曜・祝日・お盆・年末年始



新型コロナウイルス感染拡大防止のため臨時休業場合があります。須恵町役場ホームページで随時情報を更新していますので、ご確認ください。