

Farble

vol.15
[ファーブル]

12月は寄付月間

お買い物を通してできること

食をつくる人々

無茶々園、柑橘のパイオニア

ひとり親世帯などの貧困問題

WeSupport Familyが支援

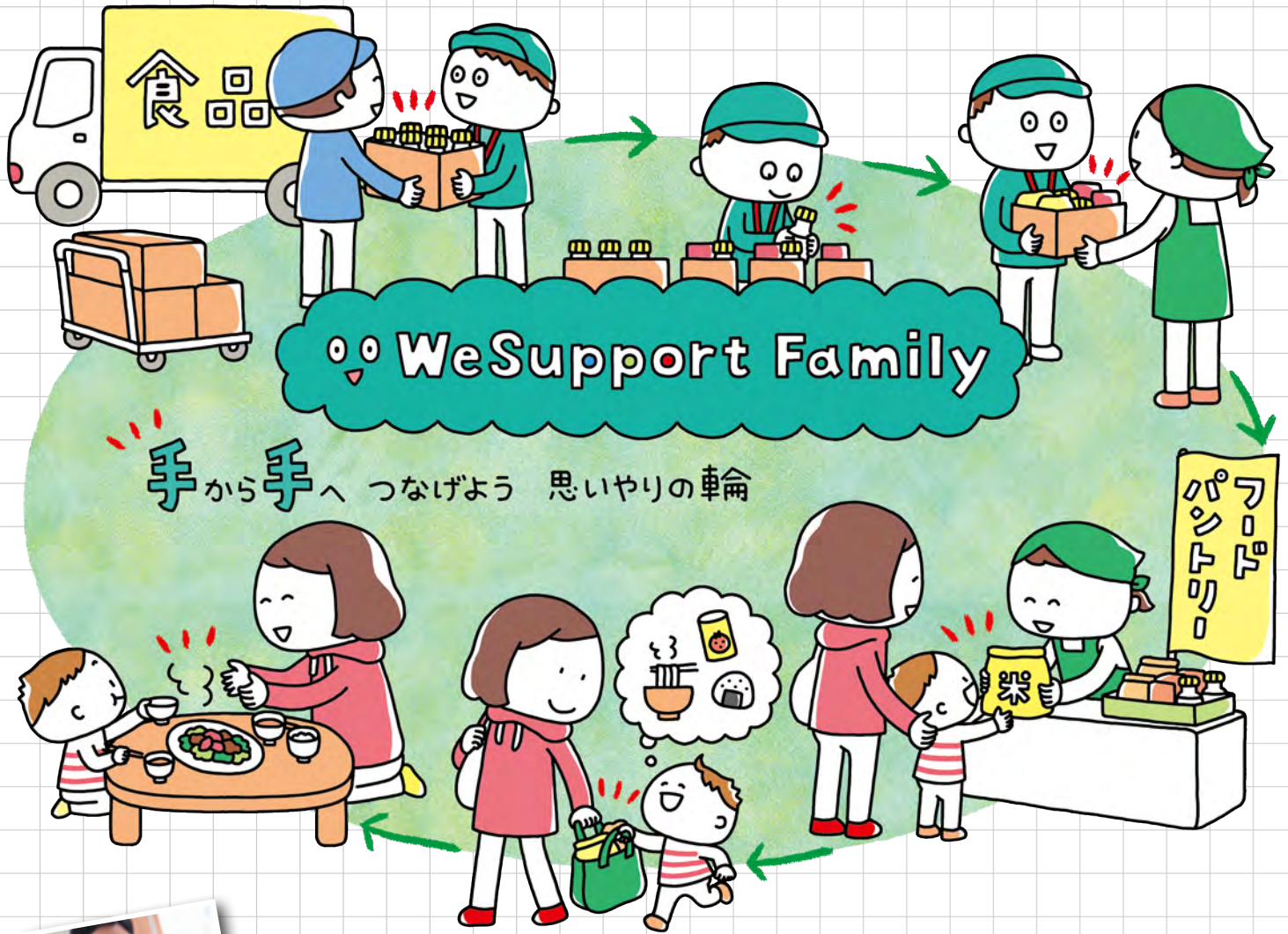
Holiday Feast
with Food Stocks

あうちに眠る食材で

ごちそうごはん

キャンペーン開催中!

アンケートに
答えて
プレゼント
を当てよう!



子どもたちの栄養を考えた食支援

WeSupport Family

プロジェクト始動から2年、 お届けの輪が広がっています

ひとり親世帯を中心とした子どもがいる困窮家庭に向けた食支援の取り組み「WeSupport Family(※1)」では、食品の寄付にご協力いただけるサポート企業と、困窮家庭を支援している団体とをマッチングし、各団体が運営するフードパントリーなどを通じて必要としている家庭に食支援を行っていきます。2021年12月より活動を開始し、当初は18社のご協力のもと、首都圏の2020世帯へのお届けをしました。始動から約2年、現在では毎月食品をお届けする支援世帯数は約2万1000世帯となり、首都圏以外に東海・関西地域などお届けの輪が広がっています。(2023年10月末時点。)

食品等の寄付をするサポート企業は55社となり、お米、食塩無添加うどん、コーンスープ、レトルトカレーや、シリアル、ゼリー飲料、フルーツジュース、お菓子など、これまでに支援いただいた物資は5億円分(※2)を超えています。

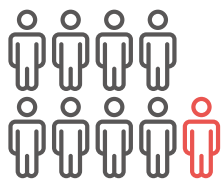
サポート企業からだけでなく、フードドライブなどを通して一般のお客さまからのご支援もたくさんいただいています。ご協力いただきありがとうございます。

※1 一般社団法人RCF、オイシックス・ラ・大地株式会社、ココネット株式会社(セイノーホールディングスグループ)が連携して運営

※2 食品を中心としたサポート企業からの寄付物資の定価から算出

日本の子ども、ひとり親世帯の貧困問題

実は私たちの身近にある貧困問題。特にひとりで子どもを育てながら働くひとり親世帯は、さまざまな困難が伴います。生活の中では見えづらいですが、こんなデータがあります。



子どもの
約9人に1人
が貧困



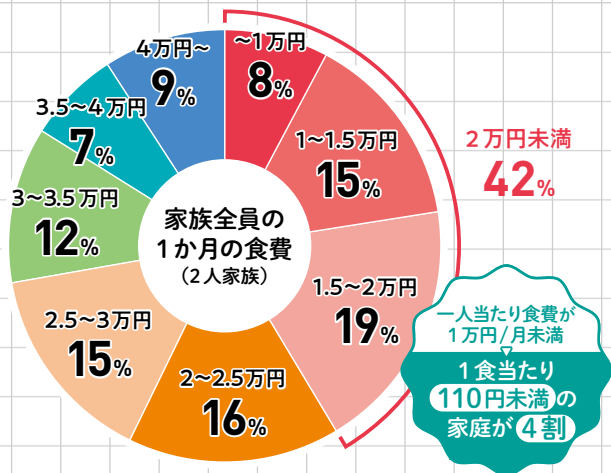
ひとり親世帯の
約2世帯に1世帯
が貧困



2人世帯の貧困線
手取り収入
約175万円

※出典：2022(令和4)年 国民生活基礎調査の概況(厚生労働省)
https://www.mhlw.go.jp/toukei/saiken/hw/k-tyosa/k-tyosa22/index.html

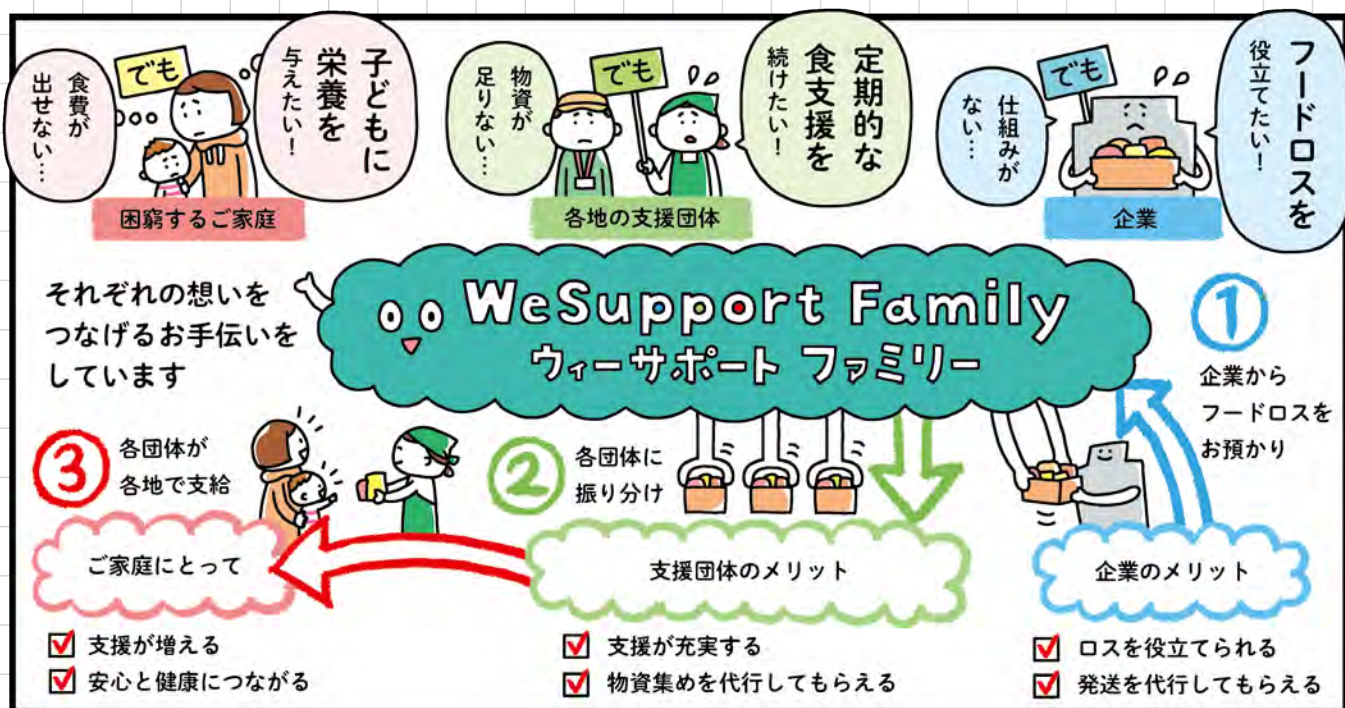
※出典：令和3年度全国ひとり親世帯等調査結果報告(厚生労働省)
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000188147_00013.html



支援を必要とする家庭の声

- 物** 価高騰で食料の質を落とすしかなく、育ち盛りの子どもの栄養不足を感じます。
 - 電** 気代やガス代なども上がり、さらに食料品まで。肉や魚はほとんど買わず、週に2~3回、食事をぬいてます。
 - 平** 日の夜ごはんは週に1回から2回は納豆だけ、ふりかけだけの食事がある。
 - 栄** 養不足からかイライラしたり家庭内でもケンカが絶えないです。
- 1 日3食から2食にしたり、ギリギリの生活をしています。

出典：認定NPO法人キッズドア
「2023夏 物価高騰に係る緊急アンケート」



支援の現場では

WeSupport Familyでは、各地の子ども食堂やフードパントリー等を運営する団体を通して、ご家庭にお届けしています。フードパントリーでは、特にお腹にたまりやすいお米やパンなどの主食類やたんぱく質が豊富でメインのおかずになるものが喜ばれています。

「誰かが動いてくれていること、感謝の気持ちを忘れないでいること、感謝を言葉としてしっかり伝えることが大切だと子どもに話をします。温かい活動に触れ、子どもが心身ともに優しく健やかに育って欲しいと思っています」

(神奈川県支援団体より)

フードパントリーとは？

支援が必要な方に無償で食品などを配布する活動。決まった開催日に受け取れる形、必要とする方へ届ける形などがあります。



フードドライブご協力のお願い

一人でも多くの子どもたちに食を届けられるよう、個人の食品支援として定期的にフードドライブ(食品回収)を実施しています。10月～11月の回収時は、お米や乾麺、レトルト食品など、たくさんの食品をお寄せいただきました。お預かりした食品は、WeSupport Family事務局より支援団体を通して支援を必要とする子どもたちにお届けいたします。

問い合わせ先

WeSupport Family事務局
(オイシックス・ラ・大地株式会社)
メール: family_support@oisixradaichi.co.jp

詳細や送付先はこちら

<https://www.oisixradaichi.co.jp/sustainability/withord/wesupport/2024winterfooddrive/>



集めているもの

- ・お米(精白米/胚芽米/玄米) ※2022年度～2023年度産
- ・缶詰
- ・麺類(乾麺)/インスタント食品/レトルト食品
- ・調味料/食用油 など

お預かり条件

- ・賞味期限が明記され、かつ2か月以上あるもの(食品)
- ・常温で保存が可能なもの
- ・未開封・未使用で、外装及び内容物に破損等がないもの

受付期間

2024年1月9日(火)～2月29日(木)到着分まで



子どもたちの体験格差の解消のために

経済的に厳しい家庭では、「子どもの約3人に1人が学校外の体験機会を1年間を通じ何もしていない」という調査(※)があります。このような体験の格差の解消に向け、当社では生産者ネットワークを活用したウイナーづくり教室や醤油蔵の見学会、レストランシェフによる料理教室などを開催し、「WeSupport Family」の支援世帯に参加してもらいました。食の現場での体験を通じて、子どもたちが思い出をつくと同時に、食への関心も持てるように、今後も取り組んでいきます。

※引用元:公益社団法人チャンス・フォー・チルドレン:子どもの「体験格差」実態調査最終報告書

01

子どもたちの栄養を考えた食支援 WeSupport Family

支援実績

累計支援世帯数 **約25万** 世帯

※月1回以上の支援を継続している行っている世帯数は約2万1000世帯
※2023年10月末時点

① 寄付付き商品の購入でアクション!

※ Oisixのみ販売



購入はこちら



https://www.oisix.com/shop.g6-mama-mama_baby_food_.html.htm#wsf

ひとり親世帯の子どもの支援 「WeSupport Family」

多くのひとり親世帯が食生活の悩みを抱えています。WeSupport Familyは、サポート企業からの提供食品をとりまとめ、子どもの食生活を支援する団体のニーズとマッチングさせ、必要とするご家庭へ食品をお届けしています。

② Yahoo! ネット募金でアクション!

1回100円の
寄付で1世帯分の
支援へ

月々500円の
継続寄付で年間
60世帯の支援へ

募金はこちら



※1世帯2〜4種類の食品のお届けとした場合
※寄付金は配送費、倉庫の維持費などに活用

<https://donation.yahoo.co.jp/detail/5197005>



Giving
December

寄付月間 2023

12月は
寄付月間

お買い物を通してできること

12月は「寄付月間」。2015年から始まり、企業や行政がともに取り組んでいます。お買い物を通して「寄付」アクション、してみませんか?

02



日本の過疎地域をアートで支援
「大地の芸術祭」

支援実績

累計コラボ商品
販売個数 **約155万** 個

※2023年10月末時点

過疎高齢化の課題は生産者の減少など食の課題と密接に繋がっています。商品パッケージなどで「大地の芸術祭」に参画するアーティストとコラボし、大地の芸術祭の運営を支援しています。

※現在は対象商品は Oisix にて販売



購入はこちら



<https://www.oisix.com/oisixbrand>

03



開発途上国の子どもたちに
学校給食を届ける

「TABLE FOR TWO」

支援実績

累計給食数 **約800万** 食

※2023年10月末時点

先進国の私たちと途上国の子どもたちが食事を分かち合うというコンセプトで運営されているTFT。寄付つき商品を購入いただくとアフリカ・アジアの子どもたちに給食が届きます。

※対象商品は、Oisix、らでいっしょぼーや、大地を守る会のお買い物サイトで「TFT」で検索してください



TFTについて
もっと知る



<https://www.oisixradaichi.co.jp/lp/tablefortwo>

ごはん

缶詰などの便利なストック食材。長持ちするからとつい眠らせたままになっていませんか？
使い切ってフードロス知らずな年末を。

窪田秀美さん
(レシピ・文監修)

フードコーディネーター。
手軽な調理、洗練された美しい盛り付けと食材本来のおいしさを引き出すレシピに定評がある。



野菜たっぷりケーキサレ

ツナ缶でカレーリエット

ミックスビーンズで
簡単カスレ風

野菜たっぷりケーキサレ

小麦粉 × 余り野菜

🕒約45分

材料(18cmのパウンド型1台分)

薄力粉	120 g
A ベーキングパウダー	5 g
粉チーズ	40 g
かぼちゃ	100 g
さつまいも	100 g
れんこん	50 g
ブロッコリー	30 g
ハム	3枚
ミニトマト	4個
B 溶き卵	2個分
牛乳	1/3カップ
太白ごま油	1/3カップ
砂糖	小さじ1
塩	小さじ1/2
胡椒	少々
太白ごま油	大さじ1
タイム	適量

Point

野菜は水分の少ないものであれば、余ったものなどお好みで。簡単に作るならホットケーキミックスでも代用できます。太白ごま油はサラダ油でも。

作り方

準備：Aは合わせて振っておく。オーブンは180℃に予熱しておく。型にクッキングペーパーをしておく。

- 1 かぼちゃはところどころ皮をむいていちよう切りに、さつまいもとれんこんは皮付きのまま1.5cm角に切る。
- 2 フライパンに太白ごま油を熱し、1を加えて少し焦げ目がつくまでに軽く焼いて冷ます。
- 3 ブロッコリーは小房に分ける。
- 4 ボウルにBを入れて泡だて器でよく混ぜる。合わせたAを加えてゴムベラで軽く混ぜ、2の3/4量と短冊切りにしたハムを加えてさらに粉っぽさがなくなるまでさっくりと混ぜる。
- 5 型に4の半量を入れ3を並べて残りも入れる。軽くならして残りの2と半分にしたミニトマト、タイムをトッピングする。
- 6 5をオーブンで約30分焼いて竹串を刺して生地がついてこなければ粗熱を取り型からはずして器に盛る。

※ご家庭のオーブンにより加熱時間が異なる場合があります。

ツナ缶でカレーリエット

ツナ缶 × カレー粉 × ナッツ類

🕒約7分

材料(作りやすい分量)

ツナ缶	1缶(50g)
ピーナッツ	40g
クリームチーズ	60g
カレー粉	小さじ1
バケット	適量
にんにく	1/2片

Point

ツナ缶は鮭缶や鯖缶でも代用できます。魚の香りが気になるようであればレモン汁や玉ねぎの薄切りを加えるのもおすすめです。

作り方

- 1 ツナ缶は汁気を切る。ピーナッツはビニール袋に入れて麺棒や木べらなどで砕く。
- 2 ボウルに1、クリームチーズ、カレー粉を入れて良く混ぜて器に盛る。
- 3 軽く焼いたバケットににんにくをこすりつけ、2のリエットをのせていただく。お好みでドライフルーツを添える。

あうちに眠る食材で ごちそう

ホットワインサングリア

ホットワインサングリア

スパイス × ジュース

🕒約6分

材料(作りやすい分量)

赤ワイン……………1・1/2カップ
 ポンカンジュース…1/2カップ
 「シナモンスティック……………1本
 A クローブ(ホール)……………4粒
 「カルダモン(ホール)……………2粒
 いちご……………3個
 みかん……………1個
 りんご……………1/4個

作り方

- いちごは縦半分に、みかんは皮をむいて輪切りにする、りんごは皮付きのままくし形に切る。
- 鍋に赤ワインとAを入れてひと煮立ちさせ、粗熱が取れたら1とポンカンジュースを加えてひと混ぜし、グラスに注ぐ。

Point

ジュースやフルーツはお好みのもので。ホールのスパイスがないときはシナモンパウダー少々を加えるだけでも。甘さを足したいときは、はちみつやお砂糖を加えると良いでしょう。

おすすめはコレ!

無茶々園のポンカンジュース。丸ごと搾ったストレート果汁100%ジュースで酸味はほとんどなく、ポンカンが持っている強い甘みをしっかりと感ずることが出来ます。



ミックスビーンズで簡単カスレ風

トマト缶 × パン粉 × ミックスビーンズ

🕒約45分

材料(作りやすい分量)

豚肩ロースブロック……………400g
 鶏もも肉……………1枚
 ソーセージ……………3本
 ミックスビーンズ缶……………2缶(200g)
 玉ねぎ……………1個
 セロリ……………1本
 にんにく……………1片
 「カットトマト缶……………1缶(400g)
 「白ワイン……………1/2カップ
 A 水……………1/2カップ
 「コンソメ……………1個
 「ローリエ……………1枚
 塩・胡椒……………各少々
 オリーブオイル……………大さじ1
 パン粉……………30g

作り方

- 豚肉と鶏肉は一口大に切り、塩・胡椒する。
- 玉ねぎとセロリは1cm角に、にんにくは粗みじん切りにする。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、1を加えて表面に焼き色を付ける。2も加えて軽く炒める。
- 3にAとソーセージ、ミックスビーンズを加えて約25分煮汁が半量になるくらいまで煮込む。
- 耐熱容器に4を盛りパン粉をふってオリーブオイル少々(分量外)を回しかけ、オーブントースターで約10分焼く。

※ご家庭のオーブントースターにより加熱時間が異なる場合があります。

Point

豚肉と鶏肉はどちらかでも。とんかつ用のロース肉や手羽元でも代用できます。オーブントースターで焼くときパン粉が焦げそうになったらアルミホイルをかぶせましょう。

食をつくる人々

無茶々園

段々畑で汗をかく日々 農薬に頼らない柑橘作り

愛媛県西予市の無茶々園は環境保全型農業による柑橘栽培のパイオニア。農薬や化学肥料に頼らない柑橘作りに、創業当時からチャレンジを続けています。



宇和海を南に望む石垣の段々畑は、海からの照り返しと石垣からの反射によって上からも下からも光を浴び、潮風によってミネラルもたっぷりと運ばれてきます。自然条件に恵まれているだけでなく、農家は「どうすればさらにおいしいみかんができるのか？」を日々考え汗を流しています。

プロに聞く！ 柑橘のアレコレ



Q 柑橘はすぐ食べたほうがいい？ 持ちが長い品種は？

A しなびやすいものは早めに。

極早生、早生みかん、せとかはしなびやすいので、届いたら早めに食べることをおすすめします。温州みかんの中生品種や伊予柑、ポンカンが貯蔵して出荷する品種のため、少々のもんじり食べても大丈夫です。

Q 保管方法について教えて！

A 風通しのよい冷暗所へ。

柑橘は乾燥と高温が大敵。また、傷んでいる果実と一緒に置いておくことは避けましょう。気温が低い時期は、温度の安定した風通しのよい冷暗所で保管を。ダンボールの底に新聞紙やペーパータオルをしてヘタを下にしてひとつずつ並べ、その上に再度新聞紙をして保管するのがおすすめ。柑橘を2段以上重ねないようにしましょう。気温の高い時期はひとつずつペーパータオルなどぐるみ、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。

Q 皮の黒い点々や擦り傷が気になります。

A 中身には影響ありません。

無茶々園では見栄えをよくするためだけの農薬を使用しません。そのため、黒点やソウカ病などがついて見栄えがよくないことがあります。よほどひどいも

これからのおすすめ柑橘



温州みかん 食べ頃 11月～12月

古くから愛されてきた温州みかん。出始めのみかんはフレッシュな香りと爽やかさを感じますが、秋が深まるにつれて落ち着いた風味に変わります。



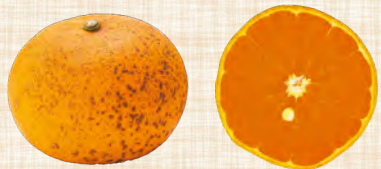
ポンカン 食べ頃 1月～2月

出始めの早生品種は甘味は控えめですが、フレッシュな風味が魅力。1月下旬からは濃厚な甘みが楽しめる中生・晩生の種類へ移ります。



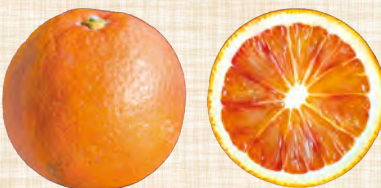
伊予柑 食べ頃 1月～2月

華やかな香りとバランスの良い風味が持ち味。収穫は12月から始まり、長期間貯蔵することで酸味が抜けて、まろやかになっていきます。



せとか 食べ頃 2月～3月

とても栽培がデリケートで生産量が少ない柑橘。薄い外皮の中に風味の濃い果肉が詰まっています。有機栽培で作るのは特に難しい品種です。



ブラッドオレンジ 食べ頃 2月～3月

赤みが差す果肉が特徴です。赤みのもとアントシアニン。イチゴやブドウのような風味が加わり、生食だけでなく加工品にも使われます。



profile

無茶々園代表 宇都宮幸博きみひろさん

「無農薬・無化学肥料栽培なんて無茶かも知れないが、無茶苦茶に頑張ってみよう」という意味を含めて命名された無茶々園は、1974年創業。現在では60軒以上の農家が無茶々園の柑橘作りを行っています。



Q ヘタ部分が枯れているのは鮮度が悪いの？

A 貯蔵中にヘタ枯れしてしまうことがあります。

10～11月の温州みかんのような鮮度劣化しやすい品種については、計画的に収穫出荷を行うことで、できるだけ鮮度のよいものをお届けするようにしています。ただし、温州みかんの中生品種や伊予柑やポンカンのような中晩柑は、収穫後1～3週間ほど貯蔵してから出荷するため、どうしてもヘタ枯れ・ヘタ落ちしやすい事情があります。品種それぞれの特性を理解して食べていただけたら嬉しいです。

のでなければ果実の中身には影響はありません。むしろ黒点があるほうが、果実にストレスがかかって味がしっかりしていると言っている農家もいます。見た目は悪いが中身で勝負！ということをご理解ください。

\ 年末年始に！ / おすすめ商品

人が集まる機会も増える年末年始。パーティーなどの食卓を華やかに彩ってくれるサステナブル商品を集めました。



香ばし殻の 白えびペペロンチーノパスタソース

富山湾産の白えびの殻を使ったパスタソース。白えびとガーリックのうま味と香ばしさを楽しめる本格ペペロンチーノがお手軽にいただけます。パンに塗るのもおすすめ！

Disixの

ここがサステナブル！

寿司ネタやお刺身用にむき身加工する際に発生する未活用だった白えびの殻をアップサイクルしました。

らでいっしゅ
ぼーやの

北海道産魚介のうまみを味わう お手軽パエリアセット

炊飯器で簡単に作れるパエリアセット。トマトピューレをベースに鶏ガラスープ・オレガノ・黒胡椒・白胡椒・サフラン・ニンニクを使ったソースと北海道産魚介の旨みがマッチ。

ここがサステナブル！

具材には、真鯛・帆立・あさりなど北海道で水揚げされた規格外の魚介を有効活用しました。



大地を守る会の

江原ハーブ豚の ハム・ソーセージオードブルセット

江原養豚(群馬県高崎市)の江原ハーブ豚を使用。ゆず入りの爽やかなウインナー、濃厚なパテドカンパーニュなどマイスター自慢の3品。年末年始に幅広く活躍します。

ここがサステナブル！

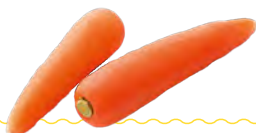
誕生から出荷まで完全無投薬で生育。ハーブ入りの飼料を与え、豚の健康を維持しています。



教えて!

今年のお気に入りとは?

あなたの“押し”アイテム!



いつも買っているお気に入りの商品や、今年出会っておいしかった商品はありますか?

「あの生産者さんの野菜がおいしい!」

「我が家の食卓に欠かせないお惣菜がある!」など

Oisix、らでいっしゅぼーや、大地を守る会の

押し商品を教えてください!

ご応募いただいた方の中から、人気の高かった商品の

詰め合わせセットを30名様にプレゼント!

ご回答いただいた商品は、「農家・オブザイヤー/メーカー・オブザイヤー2023-2024」の得票ポイントとして、通常レビューの5倍の評価が加算されます。

キャンペーン概要

募集期間

2023年12月1日(金) ~ 2024年1月8日(月・祝) 23:59まで

当選人数

30名

賞品

当社商品詰め合わせセット(1500円相当)

応募はこちらから!

<https://forms.gle/obqzpLEP1M92SQY77>



※ご回答いただいた商品が特定できない場合、無効となる場合がございます。

あなたのひと声が応援に繋がる!

農家・オブザイヤー/メーカー・オブザイヤー



「農家・オブザイヤー/メーカー・オブザイヤー」は、生産者のみなさまを表彰するオイシックス・ラ・大地独自のアワードです。表彰の基準はレビューやお手紙などでお寄せいただく「おいしかった!」「いつもありがとう」などのお客さまのお声。このアワードを通して、日頃の食卓を支えてくれる作り手のみなさんへ感謝とエールを届けます。過去に受賞された方からは、「また一年がんばれます」「心折れそうな時もみなさんの声が支えになります!」などの感想をいただいています。今年度はレビューの数に加え、上記キャンペーンでご回答いただいた商品を通常レビューの5倍の評価ポイントを加算。受賞者は2024年2月に発表予定です。

詳細はこちら

<https://www.oisixradaichi.co.jp/sustainability/withord/noukaoftheyear/>



すべての女性に 「尊厳」のある未来を



アフリカ南部に自生する植物「マルラ」の実を採取している現地女性たち



FEMMES DU MONDE
Foundation for Empowering Women

2000年に発足した“Femmes du Monde (ファム・デュ・モンド)”財団は、世界各国の女性たちが自らの力で新たなステージに踏み出すことを支援しています。寄付という形ではなく、知識や技術を習得するサポートをすることで安定的な仕事を得られ、すべての女性が尊厳のある人生を送ること。そして未来の世代へ、その良い人生のバトンを繋ぐことを目標にしています。

アフリカの神の木の恵み。高保湿「マルラオイル」

ヴァーチェのマルラオイルが選ばれる理由

純度
100%

無添加
※3

COSMOS認証
取得済み※4



1. 高い抗酸化力※1

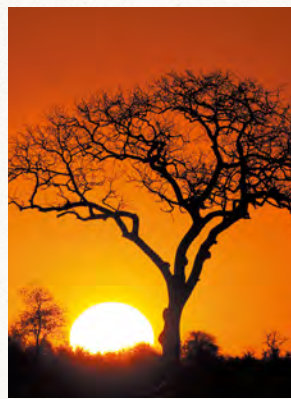
アルガンオイルの約3倍、
オリーブオイルの約10倍の抗酸化力

2. サラサラなのに高保湿

精製度が高く浸透※2性に優れ、
ベタつきにくい

3. 徹底した品質管理

常に新鮮な状態でお届けできるよう
小ロットで生産、温度、湿度管理も徹底



※1 オイル自体が酸化することを防ぐ力 ※2 角層まで ※3 防腐剤・香料・着色料などすべて不使用
※4 エコサートCOSMOS NATURAL

アフリカでは昔から、強い紫外線や乾燥から
肌を守るために活用されてきた「マルラオイル」。

近年、その美容効果が注目され粗原料であるマルラの実には需要が高まり、採取により
生計を立てている女性たちがいます。2014年からマルラオイルを発売している化粧品
メーカー「ヴァーチェ」ではFemmes du Mondeに加盟し、すべての女性が仕事を得て
生活環境を改善し、充実した未来を歩むことを目指しています。

アフリカの神の木の恵み
「マルラオイル」
詳しくはこちら

Farble読者限定

特別価格さらに送料無料



毎週更新中!

Farble Online

食卓と畑をつなぐサステナブルマガジンFarbleは、マガジン版だけでなくオンラインでも様々なお役立ち情報を配信しています。暮らしのヒント、ぜひ参加してほしい地域支援の情報なども。チェックしてみてください!

Farble Online



#食品ロス

「年末までに使い切る!
余りがちな調味料を美味しく消費!」



一度に使用する量が少なく、余りがちな調味料。大掃除を始めると、冷蔵庫の中から見つかる眠ったままの調味料。普段あまり使わない調味料は捨てようか悩むものもありますよね。焼肉のタレやからしやわさび…捨てる前においしく使い切れるレシピをご紹介します!



<https://farble.oisixradaichi.co.jp/posts/foodloss-recipe>

#暮らし応援

「もっとご紹介!
年末年始におすすめの商品」



本誌10ページでご紹介した、この冬におすすめの商品たち。Farble Onlineでは、年末年始の食卓を彩るとっておきの商品や、お掃除にも大活躍なアイテムなど、もっとおすすめ商品をご紹介します!



<https://farble.oisixradaichi.co.jp/posts/holiday-items>

#レシピ

「アレルギーがあってもなくても。
みんなで楽しめるクリスマスレシピ」



当社は、アレルギー食の研究に取り組む学生たちが考案したランチコースメニューをふるまうイベント「みんないっしょのクリスマス」に協力しています。アレルギーがあってもなくてもみんなが同じテーブルで食べられるパーティメニューのレシピを特別公開します。



<https://farble.oisixradaichi.co.jp/posts/christmas-recipe>

#環境配慮

「一年で一番長い夜に、キャンドルをつけてゆっくり過ごしませんか?」



12月22日は、一年で一番長い夜である冬至。当社では、夏至と冬至の日の夜8時から10時までの2時間、おうちで電気を消し、スローな夜を過ごすことを呼びかけています。そもそも冬至とはどんな日?など気になった方は記事をチェック!



<https://farble.oisixradaichi.co.jp/posts/candlelight-winter>

アンケートに
答えてプレゼントを
ゲットしよう!

Information

Farble15号の感想をお聞かせください

今号のFarbleはいかがでしたか?最後までお読みいただきありがとうございました。
期間内にアンケートにご回答くださった方の中から抽選で、ご希望の賞品を1つプ
レゼント!みなさんのご意見・ご感想をお待ちしています。
※A~Cのうち、好きな賞品をお選びください

アンケートフォームはこちら

<https://forms.gle/9AwDkrpUEkhCVSzh7>



A

選べる賞品

無茶々園ジュース 3本セット

無茶々園の柑橘を旬の時期に丸ごと搾ったストレート果汁100%ジュースです。
果汁以外には何も加えていません。おすすめの柑橘3種のセットでお届けします。
(720ml×3本)



当選人数
2人

B

甘夏と伊予柑のマーマレード

果実のしっかりとした風味と粗糖のコクが生きた無茶々園ならではのマーマレ
ードです。ほろ苦い甘夏の果皮に、香りの良い伊予柑果汁とさわやかな風味の甘夏
果汁、国産の粗糖を加えてじっくりと煮つめています。(220g×1個)



当選人数
6人

C

レモンこしょう(辛口)

無茶々園のレモンの皮と赤唐辛子をミンチにして、塩とレモン果汁を加えて練り
上げた、ほんのりとレモンが香る辛味調味料。お肉や海産物、お鍋との相性抜群。
レモン果汁を製造する際に残ってしまう果皮を活用。(50g×1本)



当選人数
15人

受付期間 2023年12月31日(日) 23:59まで

当選発表 当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。賞品の発送は2月上旬を予定しております。

Farbleとは?



当社のサステナブルな情報をお届けするマガジン版Farbleは、3か月に1度の頻度で発行してい
ます。Web版Farble Onlineでは、様々なお役立ち情報をタイムリーに配信しています。タイト
ルのFarble(ファールブル)には、「Farm(畑)とTable(食卓)をつなげる」「Far(遠い・未来)をable(で
きる)＝実現可能にする」の意味を込めました。

皆さんと一緒に考えながら、私たちは「食」の
これからをつくり、広げていきます。

最新情報はこちら

<https://farble.oisixradaichi.co.jp/topics>



「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」ブランドは、経営統合し「オイシックス・ラ・大地株式会社」が運営しています。

制作/ソーシャルコミュニケーション室
編集・文・デザイン/弾デザイン事務所(渋澤 弾、原口徹也、大庭早奈恵)、高橋有紀
表紙撮影/鹿又聡恵、窪田秀美 イラスト/今井久恵(p2,3)、mollydomon(p14)

2023年 vol.15
発行/オイシックス・ラ・大地株式会社
〒141-0032 東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階



本誌の印刷は、植物油インクを使用してできるだけ大気汚染の抑制に努めています。植物油とは、再生産可能な大豆油、亜麻仁油、桐油、ヤシ油、パーム油等植物由来の油や、それらの廃食用油等をリサイクルした再生油のことです。

PR

人も地球も美しく
P.G.C.D.

フランス産の石鹸は、
地球想い。肌想い。



＼ BIOコスメ先進国フランスから届く石鹸は別格！ /
地球も肌も喜ぶ「フランス式ノーファンデ美容」



Made in France
洗顔石鹸

プラスチックごみゼロ。
究極のエコアイテム。



Made in Japan
オーガニック
美白美容液

レフィル式でゴミ削減。
100%天然由来。



石鹸でコスメ大賞受賞
フランスで
「ヴィクトワール ドゥ ラ ポーテ」
2013年受賞の快挙

地球を汚さない化粧品を。
水質問題やプラスチックゴミ問題。化粧品も
無関係ではありません。「届けるなら最高のもの
を。」その思いから、開発を世界規模に広げ、
成分もこだわり抜きました。フランス産の石鹸
は、日本の肌と地球のために妥協しなかった
結果です。

P.G.C.D.代表 野田 泰平

石鹸職人 ベッチャー氏と野田



- クレンジング不要・ダブル洗顔不要。
肌の摩擦ダメージオフ！
- オリーブ果実油とクレイのチカラで、メイク・毛穴
の黒ずみ*1オフ。
- 見た目年齢の原因、くすみ*1を洗い流して驚き
の透明感*2！

- 乳液・クリーム不要。
1本で、ハリ・ツヤ・潤い・美白ケア*3！
- くすみ*1を払った洗顔後の肌に、
乾燥小じわ*4対策までかなえる。
- 「さくら」「お米」「富士山の水」、
日本育ちのパワーを凝縮。

*1 酸化して毛穴詰まりした皮脂汚れや古い角質のこと ※2 汚れが落ち、キメの整った肌印象のこと ※3 メラニンの生成を抑え、しみ・そばかすを防ぐ ※4 効能評価試験済み

使用感
満足度
98.7%

2020年8月、洗顔石鹸・美容液をご利用のお客様
847名にサンプル調査を行った結果。

日本の肌に愛されて
70万個の大ヒット！

※2013年10月から2019年9月の期間、毎月の洗顔石鹸と美容液の売上を調査。2022年4月調べ

究極のシンプルケアで、プラゴミ削減。

2アイテムで、ファンデいらずの肌！

はじめよう「フランス式ノーファンデ美容」。

Farble読者限定

送料 無料
キャンペーン

クーポンコード：F026

お問い合わせは 0120-764-500 通話料無料 [受付時間] 平日/月~金 11:00~18:00
株式会社パー・ジェー・シー・デー・ジャパン 東京都港区南青山7-4-2

Farble読者限定
ご優待はこちら



スゴイ畑です

ここがスゴイダイズの

生産者のおひとり

千葉さん

大豆の理想は、
まるごとです。



Point
1

国産大豆100%

「これこそが大豆の味」

大豆農家・千葉さんがそう太鼓判を押してくださるスゴイダイズ オリジナル 125ml。だからこそ、味にも品質にもこだわって栽培された大豆を100%使用しています。

Point
2

大豆約60粒分

スゴイダイズ オリジナル 125mlには約60粒分の大豆がまるごと、ぎゅっと入っています。高たんぱく質、イソフラボン・食物繊維もとれて大豆の栄養がたっぷり。

地球にやさしい

スゴイダイズは豆乳とは違い、大豆からおからをしぼりとらない製造方法で作っています。しぼりかすがでない製法で、地球にやさしい選択肢です。



※大豆粉を使用（うす皮は除いています）

もっとスゴイダイズの
スゴさを知ってください。

スゴイダイズの
誕生秘話はこちら



「スゴイダイズ鍋kit」ご紹介

料理に使っても美味しい！
Oisixで10月販売時にたちまち
完売した「スゴイダイズ鍋kit」が
1月中旬再販売予定！

