

2026年10月号

デポー越谷だより

▶8月度報告

2026年9月28日発行

◇組合員数 1,594 名◇供給実績 1,660 万円◇一日平均利用者数 184 名◇一回平均利用額 3,657 円

夜が長くなりました。季節は確実に移ろいでいます。食欲も復活。今日は何を食べようかなあ～
毎日の食事に感謝して、おいしい消費材を沢山食べて、しあわせにお過ごしください

ず～っと、つながる し・あ・わ・せ

食卓
健康
応援

冬ギフト・おせちの申し込みが始まるよ！



冬ギフト・おせち	カタログ配布・申し込み〆切
早期・全国宅配&おせち	9/24(木)～10/13(火)
組合員デポーで受け取り品	10/3(土)～10/20(火)
全国宅配	10/3(土)～10/24(土)

10/13(火)
15:00～は
支部主催、
冬ギフト試食会

日程・時間	生産者がやってくる！！	ギフト品
8(金) 15:00～17:00	坂利製麺所	胡麻豆腐入り善哉
11(日) 10:30～12:30	みそ半	長崎カステラざんまい
12(月)祝 13:00～15:00	精華堂あられ	コロコロあられセット
13(火) 13:30～17:00	無茶々園	3種のジュースセット
16(金) 14:00～17:00	王隠堂農園	南高黄熟蜜梅ドリンク
19(月) 10:30～13:30	スリーエイト	国産はちみつ詰め合わせ
20(火) 15:00～17:00	ミサワ食品	米粉のバームクーヘン

**イベント
スタッフ募集**
期間 10/8(金)～
10/20(火)
時間①10:30～12:30
②15:30～17:30
内容 試食のおすすめ
注文呼びかけ

(日曜日を除く)

日配味輝パンは毎日入荷します！

週に一度のお楽しみ！鮮魚

米を洗うところから始まるパン屋

添加物を使えば短時間に生産できるパン。しかし味輝のパンはじっくり時間をかけて、食べる人の健康を守るため、手間ひま惜しまず、安全で体に優しい、無添加のパン作りをしています。なんと、オリジナルの味輝酵母作りから入れると製品になるまで18時間かけています。

予約受付中

いつもの井が予約特価！

・10/25(日)はいつもの土曜日のマグロ井と日曜日の海鮮井が予約でお買い得になります！

申込〆切
10/12(金)

注文用紙は
鮮魚コーナーと
レジサッカードに
あります。

越生町の工房

米麹を手作り

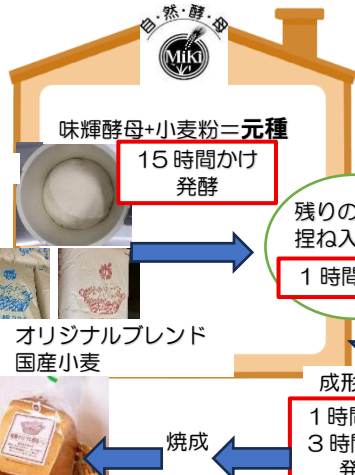
→甘酒→味輝酵母

1ヶ月

上里町の工場へ

米麹甘酒をかき混ぜながら一気に冷ます
(約5000回程かき混ぜています)

7/1 デポー支部とふくの輪メンバーで味輝パンの見学に行ってきました



普段の生活に取り入れたいパン

長時間発酵している味輝パンは、小麦のでんぷんがある程度分解されグルテンも一部分解されるため、消化の負担が軽くなるのです。

生本マグロ井

通常 1,200 円

(税込 1,296 円)のところ

1,100 円(税込 1,188 円)

100 円のお得

海鮮井(生本マグロ入り)

通常 1,100 円

(税込 1,188 円)のところ

1,000 円(税込 1,080 円)

毎週土曜日は、生本マグロが入荷します。柵とマグロ井になって提供します。週に一度の生本マグロを味わってください

