

～インターネットからもお手軽にご注文出来ます～

- ①当園ホームページ <http://www.sirakaba.co.jp/>  
(代金引換・カード決済・分割発送など柔軟な対応が出来ます)
- ②ヤフーショッピング(パソコン・携帯)『しらかば農園』で検索!  
(代金引換・クレジットカード決済・ヤフーポイント利用可)



## 『秋大根の収穫始まる』

観測史上初めて北海道、本州、四国、九州の本土4島全てに上陸した台風18号(9/9-18)。各地で猛烈な雨が降り、住宅の浸水・冠水農業への打撃など広範囲に大きな被害が及んだ台風でした。地元秋田県鹿角市では、強烈な雨風で収穫時期を控えた特産のりんごが落ちたり、枝が折れるなどの被害がありました。当園農場では、強風で振り回された牛蒡の葉っぱの傷みや菊芋の一部倒伏など、強風被害による品質や収量への影響を懸念しています。

9月下旬より「秋大根」の収穫が始まっています。一週間に一度のペースで10月下旬まで収穫作業が続きます。秋大根は昼夜の寒暖の差の大きさに肥大化が進み、丸々と太った大根が収穫されるのが特徴です。今年は長雨、日照不足、低温の原因となったオホーツク海高気圧による冷たく湿った東よりの風「やませ」の影響で、8月上旬に種まきした大根の発芽率が悪く、蒔き直しをした圃場もあり、生育の停滞が続きました。初回の収穫では品質・収量の良い大根が順調に収穫されましたが、播種時期や生育時の天候によっては、品質、収量にバラツキが出ます。また、他の作物の収穫時期と秋大根は重なるため、収穫適期を逃さないよう栽培管理を徹底しています。

10月前半より各種ニンジン、後半は牛蒡の収穫が始まります。その間に天日乾燥している米の脱穀作業を行います。実りの秋を迎え、1年で一番忙しい時期です。ずっしりと重い大根の収穫は本当に腰にきますが、その手応えが収穫の喜びをより一段と感じさせてくれます。



秋大根の収穫

只今、じっくりと天日に当てて、追熟しております

## 新米『あきたこまち』ご予約承り中!

全国各地で美味しい新米が食べられる時期になりました。9月下旬に稲刈りを行い、米本来の旨みと甘みを引き出すため、只今、じっくりと天日乾燥中です。種籾の温湯種子消毒、徹底した手作業による除草管理でなるべく農薬を使わないで栽培しています。また、天日乾燥による米本来の美味しさと8年連続で、特裁米の厳しい栽培基準に合格した安全なお米を、ご自宅用、ご贈答に自信を持ってお勧め致します。



秋田県特別栽培農産物

H29年産 あきたこまち (天日乾燥米)

・6kg…3,654円

(真空パック2kg×3)

・2kg…1,597円

(各商品 税込・送料サービス)

※年間定期購入ご契約者は3%引です

予約注文承り中

健康を気遣う大切な方へ、「野菜スープ試供品」を直送します!

## 『秋の新規ご紹介キャンペーン』 11月 末まで

当園では「野菜スープ」愛飲者様から、親しい友人、知人、職場の方、ご家族様へのご推薦やご紹介を頂き、パンフレットと試供品をお送りする「秋の新規ご紹介キャンペーン」を実施しております。

野菜スープは、愛飲者からの口コミでの広がりがほとんどです。愛飲者の体験から基づくお勧めが一番説得力があり、当キャンペーンでは沢山の方々をご紹介頂いております。

また、試供品は製品版と同様な野菜スープ(1,000ml 1本)を200名様分ご用意しました。(お一人様のご紹介先は5件迄です)

実際に試飲出来る点がご紹介者様のご支持を得ております。是非、この機会に健康を願う大切な方へ試供品をお気軽にお送り下さい。ご紹介先へ、当園より直送致します。

よく風邪をひいている方へ  
野菜不足、偏食が多い方へ  
健康を気にしている方へ

ご紹介試供品セット

- ・試供品 野菜スープ 1,000ml×1本
- ・商品パンフレット
- ・ご注文の手引、各種注文用紙
- ・しらかば通信(最新号)
- ・お客様のお便り集
- ・しらかば通信ダイジェスト版

ご紹介先のお客様がご注文頂いた場合は、ご紹介主様と新規ご紹介者様に「新米あきたこまち2kg」をWプレゼントします!

★ 詳しくは、商品の箱中に入れてありますキャンペーンチラシをご覧ください★

～毎日食べるお米だからこそ、安全で美味しいものを～



「秋田県特別栽培農産物」の認定取得!(8年連続)

たい肥による土づくり、農薬・化学肥料は慣行栽培の半分以下の使用に抑えた「人・環境」にやさしい安全・安心なお米です。確かな証として「特裁米」秋田県認定シールが貼られます。

「放射線量測定検査実施済」～放射性セシウム検出せず～

地域抽出検査ではなく、自社水田で検査しております。検査結果は、当園ホームページで公開しています。



天日乾燥米の「水分含有率16%」…水分高めが美味しさの秘密

流通するお米は15%以下。お米の水分が高いほど、瑞々しく旨みがあります。火力乾燥と違いお米の品質を落としません。

寒暖の差と奥羽山脈の清らかな水が育てた本場「あきたこまち」

光沢があり、ほどよい粘りとあっさりとした味のお米です。冷めても味が落ちないのでお弁当やおにぎりにぴったり! おかずを引き立て、毎日食べても飽きない美味しさです。



お好みに合わせ精米白度が選べます

玄米・5分づき・7分づき・白米 組み合わせも可能です。

鮮度維持に最も優れた「真空パック」2kg袋小分けで使いやすい

豊富な食物繊維+血糖値上昇と脂肪の吸収を抑えるスーパーフード

## 『菊芋ペースト』好評発売中!

菊芋の風味をそのままに、菊芋の栄養を丸ごと摂れる「菊芋ペースト」は、1年中菊芋を欠かさず食べたいお客様や菊芋独特の風味が苦手なお客様に大好評です。生より甘みが増し、クセがなくなり食べやすい味です。1袋100gで35kcalの低カロリー。健康を気遣う方や食事制限されている方、ダイエット食などにお勧めです。(1日の目安は、50～100g)

増量キャンペーン中!

お得 +2袋サービス(1セット毎)

1セット(100g×5袋) 2,160円 (税込)

クール便送料 冷凍食品

- ・1～3セットまで…800円(税込)
- ・4～6セットまで…900円(税込)



お味噌汁に溶かして



スムージー



ヨーグルトへトッピング

お味噌と混ぜて「味噌ディップ」や菊芋ポタージュ、お菓子作りカレー、グラタン、介護食等に…簡単便利に使えます。