

～ インターネットからもお気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)



『夏大根の収穫』

全国的な梅雨の低温・日照不足が記録的に長引いた影響で、7月は葉物野菜やトマト、ナス等の夏野菜の高騰が続きました。梅雨明け後の気温上昇で生育も回復し、平年並の価格と出荷量になる等、野菜は産地の天候に大きく左右されるのが分かります。秋田県と青森県の県境に位置する十和田湖近くの田代平農場では、高温・少雨の天候が続いた夏で、大根、牛蒡など根菜類は影響を受けずに順調に生育しています。7月下旬より毎週1～2回収穫していた「夏大根」は、平年並みの品質・収量でした。特に8月下旬の最後の収穫では1日で過去最高の6トンの収穫量があり、ずっしりとした手応えのある大きさと瑞々しい夏大根が沢山収穫されました。



夏大根の収穫

夏大根の収穫は暑さとの戦いです。朝の涼しい内に大根を黙々と掘り続けます。1日で処理出来る面積分を全て掘り終えた頃にはグングン気温が上昇し、大型トラックに大根と束ねた大根の葉を積み込むお昼頃は炎天下での作業です。そして、気温が最も高くなる午後2時頃は大型ビニールハウス内で、大根葉を乾燥させる「葉掛け」をします。今年の厳しい暑さは、サウナに入っている様な蒸し暑いハウス内での作業が一番過酷な作業に感じました。9月から人参の収穫が始まり、秋大根・牛蒡・稲刈りと収穫のピークを迎えます。

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生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へお勧めです。(1日の目安は、50～100g)



お徳 増量キャンペーン中!
+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)



スムージー



ヨーグルトへトッピング



お味噌汁に溶かして

お味噌と混ぜて「味噌ディップ」やお肉の「ソース作り」、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。

軽減税率とヤマト運輸送料値上げについて

今年10月1日からの消費税率10%引き上げと同時に酒類と外食等を除く飲食料品に対して消費税軽減税率制度(8%)が導入されます。軽減税率では送料込み価格の場合は軽減税率8%ですが送料が別途価格設定されている場合は、送料分は標準税率(10%)になります。この機会に送料を含めた商品価格に変更し、少しでもお客様のご負担が少なくなるよう価格改正させて頂きます。しかしながら、ヤマト運輸の法人契約上の大幅な送料値上げが今年11月より予定されており、弊社単独での努力では吸収出来ず、お客様には大変心苦しいのですが、11月より送料値上げ分のみ加算した「価格改正」をさせて頂きます。何卒、ご理解を賜りますよう、お願い申し上げます。



※詳細は箱中に入れております「商品価格改正のお知らせ」をご覧ください。

材料をよくすり潰し、だしでのはして汁物にした和食料理

- 材料 (約2人分)
- 菊芋ペースト 100g(1袋)
 - 水 500ml
 - 顆粒和風だし 小さじ2
 - 白味噌 大さじ1
 - 三つ葉(仕上げ用) 少々
 - 水溶き片栗粉 片栗粉 小さじ1 水 小さじ2

「菊芋の簡単すり流し汁」和

- ①鍋に水、顆粒だし、解凍した菊芋ペーストを入れて火にかける。
- ②沸騰したら弱火で白味噌を溶かし混ぜ、水溶き片栗粉を加えて、とろみをつける
- ③器に盛り付け、三つ葉をのせて出来上がり。



これからの季節にお勧め! 体に優しいスープ

- 材料 (約3人分)
- 菊芋ペースト 200g(2袋)
 - 玉ねぎ 小1個
 - 牛乳 300cc
 - 野菜スープ 300cc (コンソメ・チキンストックでも)
 - バター 大1
 - 月桂樹の葉 1枚
 - 塩・ブラックペッパー 適量

※パスタを入れて「スープパグティ」もお勧めです。

「菊芋のクリーミーポタージュ」洋

- ①薄くスライスした玉ねぎをバターで少し色がつくまで炒め、菊芋ペーストを加えて、さらに炒める。
- ②野菜スープ又は(分量の水とコンソメ)、月桂樹の葉を加えて煮る。
- ③牛乳を加え、塩、ブラックペッパーで味を調える。



『採れたて野菜プレゼント』応募募集中!

しらかば農園で栽培した無農薬・有機栽培の「大根、人参、ゴボウ」など、「野菜詰め合わせセット」を抽選により、20名様へプレゼントします。

味が染み込みやすい栄養満点な葉付き大根、香り豊かな新鮮なゴボウ、寒暖の差で甘みが増したニンジンなど、野菜スープの原材料に使用している当園自慢の野菜達を、実際に目と舌でお確かめ下さい。必ず応募テーマについてご記入の上、お申込み下さい。

〒018-5421

鹿角市十和田大湯字
しらかば農園
柏木新田11-15
「採れたて野菜」プレゼント係

・会員番号
・お名前
・ご住所、電話番号
・今回の応募テーマ
官製ハガキに必要事項をご記入の上、ご応募下さい。

*** 応募テーマ ***

「新しい時代を迎えての健康に関する抱負」

応募ハガキは
10/16必着です。