

生命力の有る“百薬の長”たるお酒を目指す  
寺田本家の日本酒

自然の恵み、生命のエネルギーを最大限に生かすため、無添加・生もと造りをはじめ、微生物たちの働きを助けるような酒造りをおこなっています

ベジタ  
Vegeta

ポラン広場の宅配



特別カタログ  
No. 207

価格は税込み



濃醇で飲み応えの有る純米酒  
酒本来のコクと味を  
お楽しみください

五人娘 純米酒  
[5230] 720ml 1,540円  
[5231] 1800ml 3,080円  
精米歩合/麴米70%・掛米70%  
アルコール度数: 15%  
日本酒度/+5.5 酸度/2.3  
アミノ酸度/2.5

芳醇で旨みのある味  
やわらかな口当たり

五人娘 純米吟醸酒  
[5232] 720ml 2,035円  
[5233] 1800ml 4,070円  
精米歩合/麴米60%・掛米60%  
アルコール度数/13%  
日本酒度/+2 酸度/2.1  
アミノ酸度/1.



精米歩合を80%  
お米本来の旨みとコク  
純米 香取80

[5241] 720ml 1,309円  
[5242] 1800ml 2,618円  
精米歩合/80%  
アルコール度数/15% 日本酒度/+7  
酸度/2.3 アミノ酸度/2.3



精米歩合を90%  
お米本来の旨みとコク  
純米 香取90

[5239] 720ml 1,309円  
精米歩合/90%  
アルコール度数/15%  
日本酒度/+5 酸度/2.6  
アミノ酸度/2.1

酒造りの原点と言える  
お酒に挑戦

甘酸っぱいお酒  
[5249] 醍醐のしずく

720ml 1,705円

できあがったそのままを味わうよう、  
割り水、ろ過は一切行わず、一仕込み  
ごとに瓶詰めしています。



純米80香取生原酒  
米本来の旨味たっぷり

[5246] なんじゃもんじゃ  
生原酒 720ml 1,650円  
精米歩合/麴米80% 掛米80%  
アルコール度数/20.5%  
日本酒度/+7.5 酸度/3.1  
アミノ酸度/3.0



日本酒本来のコクと  
フレッシュで爽やかな飲み口  
五人娘 純米生酒

[5235] 360ml 638円  
[5236] ♪ 2本  
360ml×2 1,257円 ~~1,276円~~  
精米歩合/麴米70%・掛米70%  
アルコール度数/15% 日本酒度/+4  
酸度/2.1 アミノ酸度/1.6

やわらかで芳醇な味

[5237] 五人娘純米吟醸生酒  
360ml 880円  
精米歩合/麴米60%・掛米60%  
アルコール度数/13% 日本酒度/+2  
酸度/2.1 アミノ酸度/1.7



五人娘を10年以上  
寝かせました  
五人娘熟成古酒「懐古酒」

[5243] 720ml 3,520円  
[5244] 1800ml 7,040円  
精米歩合/麴米65% 掛米65%  
アルコール度数/17% 日本酒度/-1  
酸度/2.3 アミノ酸度/1.9

飲みごたえのある  
火入れ原酒

寺田本家 木桶仕込  
[5247] 720ml 2,750円  
[5248] 1800ml 5,500円  
精米歩合/麴米80% 掛米80%  
アルコール度数/19% 日本酒度/+9.5  
酸度/3.2 アミノ酸度/1.9



✉ 未来に向けて地元千葉の山武杉を使った桶を作ろうと友人  
が大切に保全している山から間伐材として杉を切り出し、  
木桶を作るプロジェクトを進めています。伐り出された材は地元  
の製材所で挽いてもらい今蔵の軒下で乾燥している段階です。

先日木桶職人さんがその材を見に来たとき、ある部分を指してこれ  
なんだよ、と言いました。そこは木材の節(ふし)が形成されそう  
なところにさらに木の年輪が重なり、立派な柁目となっている  
部分でした。

それは数世代前に山の持ち主さんが、いい材になるようにと丁寧  
に枝打ちしていたことを示すものでした。製材をして木材の木目

を見るまでは、せっかく山から伐り出した杉がどれくらい使える  
ものなのか、判断が難しいそうです。しかしその丁寧な枝打ちの  
おかげで想定していたよりも多くの部分が桶として使えること  
がわかりました。それを聞いて、背中に電気が走るような衝撃を  
受けました。数十年前の大先輩たちの手仕事の後が今に受け継が  
れて材となり、それまでは決して日の目を見ないけど、そのおかげ  
で木桶の文化をつなぐことができる。それはとても貴重なことだ  
と思いました。

木桶は来年3月17日に5年ぶりに開催するお蔵フェスタで組み上  
げる予定です。ぜひその材を見にいらしてくださいね。

寺田本家年賀状より

配送曜日	月	火	水	木	金
注文書回収	2/5	2/6	2/7	2/8	2/9
翌々週配送日	2/19	2/20	2/21	2/22	2/23

注文の締め切り

注文書回収の翌日12:30迄

金曜コースの方は  
月曜日の12:30迄です

一部商品、配送が左記以降となります

★祝祭日も休まず配送します

山口  
秋川牧園

### 自分たちで育てた鶏肉を 自社工場で加工まで

加工するお肉は、全て秋川牧園で育てたもの。野菜などの原料や、調味料までも厳選し、合成食品添加物は無添加。衛生検査のための自社検査室も完備しています



隔月登場



**[5982] 冷凍鶏メンチカツ 150g 518円**  
玉ねぎを多めに混ぜ込み、鶏皮も加えることで、やわらかくジューシーな食感に仕上げました



隔月登場



**[5983] 冷凍若鶏焼きつくね 180g 583円**  
若鶏のむね肉と砂肝を使用。大きく食べ応えのある焼きつくねです。柔らかいつくねの中にアクセントでコリコリ食感の砂肝



隔月登場



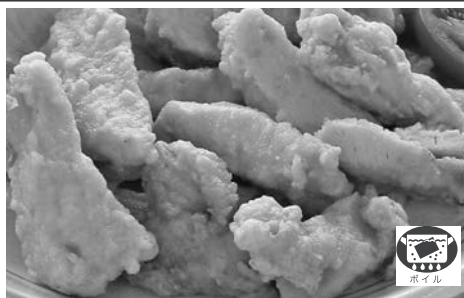
**[5984] 冷凍こだわりの親子丼の素 180g 572円**  
しっかりと旨味が特徴の鶏肉に、とろりと絡む黄金のたまご



**[5973] 冷凍やきとりセット 180g(6本) 940円**  
秋川牧園の独自製法で柔らかくジューシーに焼き上げました。鶏肉のおいしさと、醤油ベースタレのやさしい風味がマッチ



**[5972] 冷凍こだわりのチキンナゲット 200g 583円**  
外側はサクサク香ばしく、身はふっくら。調理済みなので、オープントースターで温めるだけでご利用いただけます。



**[5971] 冷凍鳥天 170g 648円**  
外側はサクサク香ばしく、身はふっくら



**[5974] 冷凍こだわりのからあげ 150g 605円**  
外側は香ばしく身はジューシー。植物性飼料で育った鶏肉は臭みがありません



**[5978] 冷凍サラダチキン(むね肉ブレン) 100g 540円**  
柔らかくてしっとり。液汁もチキンの旨みがたっぷりなので、野菜と混ぜてサラダにしたり、雑炊にしたり楽しめます



**[5985] 冷凍とり餃子 195g 497円**  
秋川牧園の鶏肉に、黒豚の甘みのある豚脂を合わせて作りしました。肉と野菜が絶妙なバランスになるように餡の配合にこだわりました。



**[5975] 冷凍チキンソースカツ 150g 616円**  
カラッと揚げたムネ肉に、たっぷり絡んだ特製ソースが絶妙にマッチ。甘めの味付けが、鶏肉のうまみを際立たせます



**[5976] 冷凍スパイシーささみカツ 160g 583円**  
数種類の香辛料がブレンドされたスパイシーと、ほのかに香るカレー風味



**[5977] 冷凍とりがらスープ 50g×5 605円**  
若鶏を3時間じっくり煮込んで作った濃縮冷凍スープです。天日塩があらかじめ調整してありますので、お好みに応じて薄めてスープやお料理にご利用下さい。