



Vegeta

ベジタ

ポラン広場の宅配



特別カタログ

No. 208

価格は税込み



米の旨みにまろやかさと深み
[5258] 常圧豊永蔵25°

720ml 1,760円

地元契約農家が無農薬・無化学肥料で栽培する有機米、仕込み水には清流球磨川の伏流水を使用。昔ながらの伝統の常圧蒸留により、とても香ばしい香りと、甘みを感じる力強い味わいが特徴です。

豊永酒造

有機栽培によって育てられた地元の「球磨の米」と「球磨の水」を使った地元根ざした焼酎造りを実践しています。

黒糖
焼酎



[5256] 加那黒糖 40

720ml 3,490円

蒸留後タンクで1年、樽で1年貯蔵した熟成酒で、淡い琥珀色と木の香り、芳醇な味わいが特徴です

[5257] 珊瑚 30

1800ml 3,705円

黒糖のふくよかな香りと甘味が全面に広がり、焼酎本来の旨みと絡み合う、深みのある贅沢な風味

鹿児島
小正醸造

喜びをともに造る
焼酎づくりは笑顔づくり



明治16年創業から130年余。丹精込めて芋づくりに取り組む契約農家、焼酎に魂を吹き込む杜氏をはじめ、焼酎づくりの喜びを共有し飲む人を笑顔にしたいと、焼酎の製造を行なっています

**軽快でありながらも
個性的**

玄米焼酎25度

[5251] 720ml 1,419円

[5252] 1800ml 2,933円

玄米焼酎35度

[5253] 1800ml 3,685円

35度は、果実酒をつくと、ひと味違うコクのある仕上がりになります

焼酎の風味の源をつくるデンブン、たんぱく、脂肪成分をバランスよく備えた南さつま産の玄米を原料とし、旨みと風味を生かす小正醸造独自の発酵と単式蒸留の技法によって得た原酒を、さらに貯蔵、ブレンドして造られたもので、焼酎の原点ともいえる本格焼酎です。

玄米
焼酎



**おだやかで上品な
深みある味と華やかな香り**

[5259] 有機芋焼酎天地水楽25°

720ml 1,980円

鹿児島霧島山系の麓、のどかな田園風景の広がる湧水町の豊かな自然の中で、有機栽培に取り組む生産農家で丹念に育てられた、さつまいも（黄金千貫）と米（ヒノヒカリ）を使用した有機100%の芋焼酎です。

芋
焼酎

岩手銘醸

[5255] 米だけリカー

1800ml 2,365円

アルコール度数：35%。手作りリキュール専用の本格焼酎。果実などのエキスを原料がお米だけの本格焼酎でじっくり引き出し、熟成させてます

泡盛



泡盛の原点の姿に戻る
八重山産の米を100%使用し
島の水で、島の杜氏が造る

泡盛 八重山

[5260] 720ml 1,727円

[5261] 1800ml 3,388円

古来より、土地の米を使い造られていた泡盛の原点の姿に戻った本当の八重山だけの泡盛は香りも豊かで、島酒の力強さと国産米の甘さを持つ飲み口の柔らかい泡盛です。

麦
焼酎



[5254] 謹醸志岐35度

1800ml 2,934円

原料を米麴1/3に対して大麦2/3を使用した志岐独特の製法で、熟成。大麦の香り良く仕上げました

配送曜日	月	火	水	木	金
注文書回収	2/12	2/13	2/14	2/15	2/16
翌々週配送日	2/26	2/27	2/28	2/29	3/1

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

庄内協同ファーム



農事組合法人

庄内協同ファーム ムラとマチをつなぐ、結び

山形県庄内平野で稲作を中心に農業を営んでいます。1980年代に農民の自立を目指す学習グループとして出発し、現在42名・農家戸数24戸で組織され、お米やお餅・大豆・野菜・果物などの農産物・加工食品を産直しています。

翌々週配送



冬限定

お漬物

歯ごたえと甘く香ばしい燻の味わい

[5382] いぶしたくあん

250g 605円

庄内に昔から伝わるいぶしたくあんは、干した大根を薫製することにより独特の風味と味わいが引き出されると同時に保存性が効くという知恵が詰まっています。薫製に使用する材料の木は桜の木のみを使用しています



ぱりぱり食感がくせになる！

[5381] 赤かぶ酢漬け

250g 605円

有機圃場で育てた原料の「温海(あつみ)かぶ」は、庄内地方に古代から伝えられた在来種です。近代的な品種改良が入らない独特の色とその歯ざわりをお試し下さい。塩・砂糖・酢だけを使って甘酢漬けにした庄内を代表する漬物です



甘くなく昔のように塩辛くなくさわやかな味わい

[5383] 紅花たくあん

250g 535円

庄内地方の砂丘畑は、昔から砂丘大根の産地で、白い肌の美しい大根ができます。その大根を5日~10日天日干しで乾燥させて、原料の干し大根にします。色づけには、合成添加物の着色料など使わず、特産の紅花でほんのりと色づけしました



▽餅▽

5392	玄米かき餅	150g	535
5393	豆かき餅	150g	535
5394	白切り餅	500g	864
5395	玄米切り餅	500g	864

▽粉▽

5352	うるち粉(上新粉)	200g	508
5353	もち粉(白玉粉)	200g	508

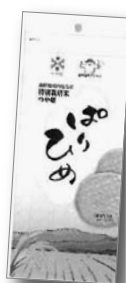
▽飲み物▽

***** 麦茶 むぎちゃん 終了

▽菓子▽

5385	玄米おこし	150g	540
5386	ピーナッツおこし	150g	778
5387	モロヘイヤおこし	150g	540
5388	ボン玄米砂糖つき	100g	378
5389	ボン玄米砂糖なし	100g	378
5390	ボンちゃん	100g	378
5391	元気まめ	100g	265
5396	玄米あられ	80g	378
5397	揚げ潮あられ	80g	416
5398	ぱりひめ	48g	259
5399	玄煎	48g	292

食塩と食用油のみを使用したシンプルな煎餅



[5398] ぱりひめ【塩味・白米使用】

48g 259円

原料:うるち米(山形県庄内産つや姫)・食塩・食用植物油脂



[5399] 玄煎(くろせん)【黒米入り(塩味)】

48g 292円

原料:有機うるち米(山形県庄内産)・有機黒米(白山紫黒)

おこし

[5385] 玄米 150g 540円

うるち玄米(山形庄内産)、黒砂糖、水あめ、なたね油、きな粉

[5386] ピーナッツ 150g 778円

白米(山形庄内産)、黒砂糖、落花生、なたね油、水あめ、植物油脂、食塩、きな粉

[5387] モロヘイヤ 150g 540円

白米(山形庄内産)、グラニュー糖(てんさい糖/北海道)、水あめ、なたね油、モロヘイヤ粉(山形庄内産)、きな粉



素材を活かす素朴な味付け

[5397] 揚げ潮あられ 80g 416円

もち米の品種は「でわのもち」。化学農薬、化学肥料を使用せず栽培しています



カリッとした歯ざわり あっさりした素朴な風味

[5391] 元気まめ 100g 265円

土作りから手間をかけて、農薬を使わず育てた豆です。炒って塩だけで味付けた素朴な味

