



# ベジタ Vegeta

ポラン広場の宅配



## 特別カタログ No. 212

### 米の旨みにまろやかさと深み [5258] 常庄豊永蔵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庄蒸留により、とても香ばしい香りと、甘みを感じる力強い味わいの特徴です。

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。

価格は税込み

### [5256] 加那黒糖 40 720ml 3,490円

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

### [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

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

玄米焼酎35度  
[5253] 1800ml 3,685円

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] 謹醸壱岐35度 1800ml 2,934円

原料を米麴1/3に対して大麦2/3を使用した壱岐独特の製法で、熟成。大麦の香り良く仕上げました



### 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

配送曜日	月	火	水	木	金
注文書回収	3/11	3/12	3/13	3/14	3/15
翌々週配達日	3/25	3/26	3/27	3/28	3/29

価格は税込み

品番	品名	規格	価格(税込み)
----	----	----	---------

品番	品名	規格	価格(税込み)
----	----	----	---------

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、結ぶ

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。

冬限定 お漬物



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け物です

▽漬物▽			
5381	赤かぶ酢漬け	250g	605
▽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



大麦の甘み・香りを感じる 黄金色の麦茶

[5354] 麦茶 むぎちゃん 500g 670円  
焙煎方法は、自社特製の焙煎機で、麦本来の素材を生かす為、低温でゆっくり、ゆっくり時間を掛けて、甘味が引き出る焙煎方法。煮出している時から、麦のあまい香りが漂います。



▽飲み物▽			
5354	麦茶 むぎちゃん	500g	670

子どもたちに贈りたい学びの本

6101 月の満ちかけ絵本 1,320	6108 ③おかしい話 1,980	6117 世界の緊急車両図鑑 1,980
6102 テーブルマナーの絵本 1,760	6109 ④お金物語 1,980	6118 ハーブをたのしむ絵本 1,540
6103 12星座とギリシャ神話のえほん 1,760	6110 ⑤家族の物語 1,980	6119 日本語オノマトペのえほん 1,540
6104 神社のえほん 1,540	6111 ⑥恋の物語 1,980	6120 赤ちゃんの誕生 2,640
6105 中学生までに読んでおきたい日本文学 全10巻 19,800	6112 ⑦こころの話 1,980	6121 数え方のえほん 1,540
6106 ①悪人の物語 1,980	6113 ⑧こわい話 1,980	
6107 ②いのちの物語 1,980	6114 ⑨食べる話 1,980	
	6115 ⑩ふしぎな話 1,980	
	6116 おくちのたいそう あいうえお 1,540	

翌々週配送

▽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

おこしのサクとした 柔らかさにこだわる

同じように生産し米でも、膨らむ時と膨らまない時があるし、季節や気圧によっても変わってくる。



ある一定の圧力になると米が膨らむ原理だが、新米だと水分量が高く一定じゃない。逆に古米だと水分量は一定になるけど、今度は水分が抜けているもんだから、圧力がかかるのが遅くて、米が焼けてくる。米が本当に微妙で難しい。米の品種は無農薬のひとつめぼれ。他の品種と粘りが違う

黒砂糖や菜種油で固め

きなこをまぶしました



[5385] 玄米おこし 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] ピーナッツおこし 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、食塩、きな粉

[5387] モロヘイヤおこし 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



ボン玄米

[5388] 砂糖つき 100g 378円  
[5389] 砂糖なし 100g 378円  
農薬・化学肥料不使用の玄米を使用しています。玄米本来の味と風味をお楽しみください。

[5390] ポンちゃん 100g 378円  
農薬・化学肥料不使用の米を精米して使用しています。砂糖をからめた、優しい甘さ

翌々週配送