



ベジタ Vegeta

ポラン広場の宅配



特別カタログ

No. 244

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。

米
焼酎

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

黒糖
焼酎



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。



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 3,053円

玄米焼酎35度(紙パック)

[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。

35度は、果実酒をつくると、ひと味違うコクのある仕上がりになります

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] 米だけりカー(瓶)

1800ml 3,025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

米
焼酎



麦
焼酎

[5254] 謹醸壹岐35度

1800ml 2,934円

原料を米麴1/3に対して大麦2/3を使用した壹岐独特の製法で、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

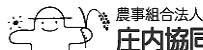
一部商品、配送が左記以降となります

★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	10/21	10/22	10/23	10/24	10/25
翌々週配送日	11/4	11/5	11/6	11/7	11/8

庄内協同ファーム

翌々調配送



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。



**粘り強く作り続けて30年
庄内協同ファームのお餅**
現在、餅作業は20代から60代まで、様々なメンバーで行っています

枝豆のあと、稲刈りの後、柿の収穫の後に、餅つきに来てくれて、みんなで年末まで餅をついて加工しています。

**コシの強さと
お米の甘み**

[5395] 玄米切り餅

500g 918円

コシが強くて煮崩れしにくい品種「でわのもち」を使用した切り餅です。お米の甘みが違います。杵つきもちならではのコシと伸びを楽しめます。ぶちぶちとした食感が楽しい玄米餅です。

▽餅▽

5392 玄米かき餅	150g	567
5393 豆かき餅	150g	567
5394 白切り餅	500g	918
5395 玄米切り餅	500g	918

▽粉▽

5352 うるち粉(上新粉)	200g	540
5353 もち粉(白玉粉)	200g	540



こしのある
しっかりとした食感に
[5352] うるち粉(上新粉)
200g 540円

もちもちしたやわらかい
お団子に
[5353] もち粉(白玉粉)
200g 540円

▽飲み物▽

5354 低温焙煎麦茶 むぎちゃん 500g	702
------------------------	-----



**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 702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。



▽菓子▽

5385 玄米おこし	150g	578
5386 ピーナッツおこし	150g	778
5387 モロヘイヤおこし	150g	578
5388 ポン玄米砂糖つき	100g	405
5389 ポン玄米砂糖なし	100g	405
5390 ポンちゃん	100g	405
5391 元気まめ	100g	281
5396 玄米あられ	80g	405
5397 揚げ潮あられ	80g	443
5398 ぱりひめ	48g	270
5399 玄煎	48g	308



**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 578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 578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



ポン玄米

[5388] 砂糖つき 100g 405円

[5389] 砂糖なし 100g 405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 405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

**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 270円

原料: うるち米(山形県庄内地方産)、植物油、食塩



[5399] 玄煎 48g 308円

原料: 有機うるち玄米(庄内地方産)、有機黒米(庄内地方産)、植物油、食塩