

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. 247

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



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



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] 上記2本 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



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

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



**[5987] 冷凍チキンライス**  
450g 724円  
秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用して作りました。鶏の旨みをしっかりと味わせるようにお米をとりがらスープで炊き上げ、トマトの甘みを活かしたやさしい味わいのケチャップで味付けをしました



**[5986] 冷凍鶏しそ餃子**  
360g 896円  
秋川牧園の鶏肉と国産のしそを使用した、無添加の冷凍餃子。黒豚の脂身を加えることで、餡にジューシーさとコクがプラスされ、後から香る爽やかなしその風味が食欲をそそります。



**[5972] 冷凍こだわりのチキンナゲット 200g 659円**  
外側はサクサク香ばしく、身はふっくら。オープントースターで温めるだけ召し上がれます。



**[5974] 冷凍こだわりのからあげ**  
150g 648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



**[5985] 冷凍とり餃子195g 540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。



**[5984] 冷凍こだわりの親子丼の素**  
180g 626円  
しっかりとした旨味が特徴の鶏肉に、とろりと絡む黄金のたまご



**[5978] 冷凍サラダチキン (むね肉プレーン) 100g 594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、雑炊にも



**[5979] 冷凍とり肉まん 400g 745円**  
秋川牧園の鶏肉の旨味と黒豚の甘みのある脂を絶妙に合わせた肉まんです。皮はほんのり甘く、ショートニング不使用でふっくら柔らかい食感



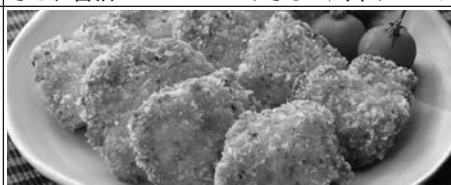
**[5973] 冷凍やきとりセット**  
180g(6本) 994円  
独自製法で柔らかくジューシー。鶏肉のおいしさと、醤油ベースタレのやさしい風味がマッチ



**[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



**[5971] 冷凍鳥天 170g 702円**  
外側はサクサク香ばしく、身はふっくら



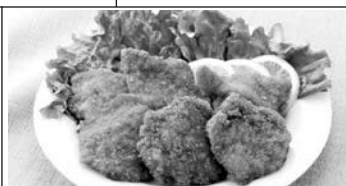
**[5981] 冷凍チキンカツ(和風醤油)200g 610円**  
にんにく・生姜・醤油が薫る和風のチキンカツ衣に混ぜ込んだパセリの彩りが良く、お弁当に入れても見栄えがします。



**[5982] 冷凍鶏メンチカツ 150g 551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



**[5980] 冷凍ピリ辛チキンバー**  
150g 626円  
若鶏のむね肉とささみを使用。



**[5975] 冷凍チキンソースカツ**  
150g 659円  
カラッと揚げたムネ肉に、たっぷり絡んだ特製ソース



**[5976] 冷凍スパイシーささみカツ**  
160g 648円  
数種類の香辛料がブレンドされたスパイスと、ほのかに香るカレー風味



**[5977] 冷凍とりがらスープ**  
50g×5 670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。