

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活かすため、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. 204

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



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%

純米 香取90
[5239] 720ml 1,309円
精米歩合/90%

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.



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

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



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~~

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

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。



やわらかで芳醇な味
[5237] 五人娘純米吟醸生酒
360ml 880円

防災用品+クリーン+家電特集 ※チラシをごらんください

翌々週配送品

シルク&ウール二重織シリーズ	8210 3箱入	3,938	洗のチカラ		
エコワン防災食ローリングストックセット	8211 5箱入り	6,028	8221 ボトル	2,068	
8201 1人分	8,618	8212 エコレットどこでもトイレII	8222 詰替え用	3,058	
8202 直送 2人分	17,064	8213 防災用ヘルメットSS-100	8223 1箱	1,518	
8203 直送 3人分	25,272	8214 スイスイクリン	8224 2箱セット	2,860 3,036	
エコワン防災食あたたかセット		本体	直送 セラクイーン	8225	14,080
8204 1人分	10,584	8215 詰替え用	エコワンセルローススポンジ	8226 3個セット	627
8205 直送 2人分	20,736	8216 2袋セット	8227 5個セット	990	
8206 直送 3人分	30,780	8217 3袋セット	スイスイクリンキッチンウォッシュ	8228 1本	877
エコワン防災食		8218 米つやワックス2	8229 2本セット	1,663 1,756	
8207 おかず6種セット	2,905	1本			
エコレット100		8219 2本セット			
8208 1箱	10,780	8220 ラバーザートリートメント			
エコレット10		3,080 3,278			
8209 1箱	1,386				

配送曜日	月	火	水	木	金
注文書回収	1/13	1/14	1/15	1/16	1/17
翌々週配送日	1/27	1/28	1/29	1/30	1/31

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え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。オーブ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 (むね肉ブレン) 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



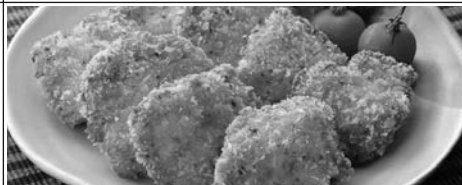
[5973] 冷凍やきとりセット 180g(6本) 994円
独自製法で柔らかくジューシー。鶏肉のおいしさと、醤油ベースタレのやさしい風味がマッチ



[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。

作れば簡単 食べれば美味 手前味噌

カビが出て大丈夫
カビ部分を取り除けば、食べられます。

煮る

- ①大豆を4倍くらいの水に、一晩ひたす
- ②最初は強火、煮立ったら弱火で3時間くらい。大豆が充分柔らかくなるまで煮る
- ③煮えた大豆をザルにあげ、煮汁はとっておく
■大豆を煮ている間に、こうじを手でよくほぐし塩と混ぜ合わせ、「塩切りこうじ」を作っておく



煮大豆の硬さは？
親指と小指ではさんで楽につぶせるくらいが目安

潰す

- ①大豆が熱いうちによくつぶす（冷めるとつぶしにくくなります）
- ②「塩きりこうじ」と煮大豆を混ぜます。この時大豆の煮汁を適量加えて耳たぶくらいの柔らかさにする



つぶすのってめんどくさい？
厚めのポリ袋に入れて、子どもたちに踏んでもらうのがオススメ。すり鉢やフードプロセッサなどでも

詰める

- ①丸めて「みそ玉」を作りながら、かめの底に投げつけ空気が入らないように詰めていく
- ②最後に表面をならし、ふたをし、室内の温度変化が少ない場所で常温で保管



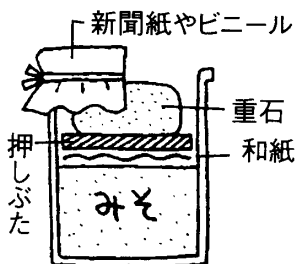
空気が入らないようにみそ玉を握る



カメに叩きつけて空気を抜く



ぎゅうぎゅう押ししてさらに空気を抜く



天地返しをする 5月頃になったら、みそ全体をしゃもじで良く混ぜ、元のようにフタをし直します（空気を入れ水分や塩分を均一にするため）。1ヶ月に1回は様子を見て、もしカビが出ていたら、その部分だけ取り除いて、和紙は新しく替え、押しぶたと重石は熱湯消毒し、容器のまわりはふきんで拭きます

完成 夏から食べ始められます。途中冷蔵庫に移すと発酵が止まり、みその味が変わりません。

仕上がり

約**9kg分** 塩1kgは、別途ご用意ください

3週間後配送 (2/3~2/7)

[5339] 手前味噌セット 5,853 ~~6,167~~円
米糀3kg・有機大豆2kg

仕上がり

約**4kg分** 塩500gは、別途ご用意ください

3週間後配送 (2/3~2/7)

[5340] 味噌作り初挑戦セット 2,232 ~~2,349~~円
米糀1kg・有機大豆1kg

■仕上がり分量は、目安です。煮汁の量などで異なってきます

■4kgの味噌で、4人家族が毎日1杯の味噌汁を飲むと計算して、約4ヶ月楽しめます

3週間後配送 (2/3~2/7)

▽こうじ▽

5333	小野崎玄米糀	1kg	1,804
5334	〃 ダブル	1kg×2	3,422 3,606
5335	小野崎米糀	1kg	1,480
5336	〃 ダブル	1kg×2	2,806 2,966
5337	小野崎麦糀	1kg	1,804
5338	〃 ダブル	1kg×2	3,422 3,602

▽大豆▽

5341	有機大豆徳用	1kg	869
5342	〃 ダブル	上記2パック	1,669 1,739



通常配送 (1/20~1/24配送)

▽塩▽

2120	海の精あらしお (大)	500g	1,296
2121	海の精あらしお	240g	648
2126	海の精 漬物塩	1.5kg	3,240

こうじ・徳用大豆は、
3週間後配送 (2/3~2/7)