



ベジタ Vegeta

ポラン広場の宅配



特別カタログ

No. 205

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

黒糖
焼酎



旨さの証 焼酎の華

伝統の三段仕込み法

[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

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

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

焼酎の風味の源をつくるデンプン、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。

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。

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、有機栽培に取り組み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。

麦
焼酎



500年の伝統

麦の風味と
米麴をの天然の甘味

[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

米
焼酎



玄米
焼酎



芋
焼酎



米
焼酎

岩手銘醸

[5255] 米だけリカー(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

MUSO's St.Valentine's day

翌々週配送

8601 香る酒粕チョコ	1,599	8608 冷凍 オーガニックチョコレートのチーズガトーショコラ	810
8602 フォレストハートチョコラ	1,998	8609 ミニチョコレートサブレ	746
8603 生チョコレート(プランデー)	2,430	8610 しあわせの種ショコラ	540
8604 生チョコレート(抹茶)	2,430	8611 ローシクオーガニックチョコレート	
8605 冷凍 リッチショコラテリーヌ	2,430	ギフトBOX	2,052
8606 冷凍 プレミアムショコラチーズケーキ	2,355	8612 おこし屋さんのスティックカカオ	940
8607 ショコラ焼き菓子セット	1,448	8613 おこし屋さんのサクッとショコラ	735
		8614 フェリシエッタハートビスケット	422
		8615 ちょこわさん	908

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	1/20	1/21	1/22	1/23	1/24
翌々週配送日	2/3	2/4	2/5	2/6	2/7



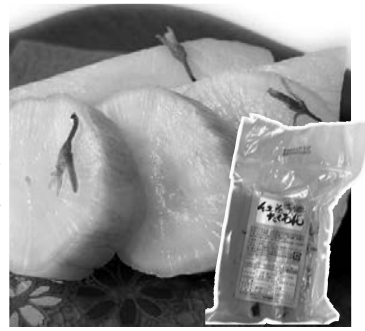
**ぱりぱり食感が
くせになる！**

[5381] 赤かぶ酢漬け
250g 643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



**ぱりぱり食感が
くせになる！**

[5383] 紅花たくあん
250g 567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日天日干しして乾燥させて、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



**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 643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



**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。ぷちぷちとした食感が楽しい玄米餅です。

▽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

▽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



**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

食品チラシ

5781	有機アマニ油	1,944
5782	有機ココナッツMCTオイル	1,944
5783	国産有機蒸し大豆 3袋組み	594
5784	そのまま食べる有機あずき	540
5785	国産有機菊芋茶	1,620
5786	国産有機皮付もち麦	1,058
5787	国産ごまひじき	538
5788	国産かりかり梅しそ	592

翌々調配送

5789	そのままパリポリ有機はと麦	1,058
5790	あゝ懐かしの喫茶店風 有機ナポリタンソース	999
5791	鹿児島さとうきびオリゴ	1,134
5792	グラスフェッドの有機スキムミルク	1,058
5793	有機マヌカハニーMGO250+	5,616
2617	通常配送 有機栽培ルイボス茶	2,484

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け、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



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

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

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



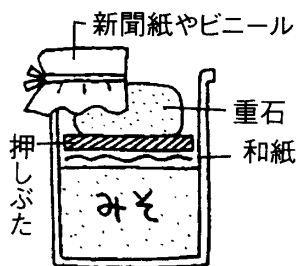
空気が入らないようにみそ玉を握る



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 (2/10~2/14)
[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 (2/10~2/14)
[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 (2/10~2/14)			
▽こうじ▽			
5333	小野崎玄米糀	1kg	1,804
5334	◇ ダブル	1kg×2	3,422 3,608
5335	小野崎米糀	1kg	1,480
5336	◇ ダブル	1kg×2	2,806 2,968
5337	小野崎麦糀	1kg	1,804
5338	◇ ダブル	1kg×2	3,422 3,608
▽大豆▽			
5341	有機大豆徳用	1kg	869
5342	◇ ダブル	上記2パック	1,669 1,738



通常配送 (1/27~1/31配送)			
▽塩▽			
2120	海の精あらしお (大)	500g	1,296
2121	海の精あらしお (小)	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 (2/10~14)