

鹿児島  
西平酒造

### 旨さの証 焼酎の華 伝統の三段仕込み法

麴を一次仕込みした「かめ」に二次で「半麴」と呼ばれる発酵時間が半分の麴を加え、三次で溶かした黒糖を合わせタンクに仕込む三段仕込みで行っています

「わた」のような白い浮遊物は、「焼酎の華（はな）」と呼ばれる、旨味成分が固まったものです。焼酎本来の旨味を味わっていただくため、軽めの濾過で、焼酎の華を残しています

# ベジタ Vegeta

ポラン広場の宅配



## 特別カタログ

# No. 209

価格は税込み

**黒糖焼酎**

**[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



### 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。

**玄米焼酎**

**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ブ、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。

**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

**芋焼酎**

**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。

**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

**米焼酎**

**[5255] 米だけリカー**  
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

岩手・奥州市の2蔵が合併して生まれた岩手銘醸は地域密着型の日本酒蔵を目指しています。

米だけリカーは、元々は陸前高田市にある酔仙酒造が醸造元でしたが、東日本大震災により建屋が全壊し醸造が出来なくなってしまったことにより、岩手銘醸へ技術指導し醸造・販売を再開させた製品です。

配送曜日	月	火	水	木	金
注文書回収	2/17	2/18	2/19	2/20	2/21
翌々週配送日	3/3	3/4	3/5	3/6	3/7

**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



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日天日干しで乾燥させて、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



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



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。



もち米は、「でわのもち」粒が小さく、栽培上も生産に向きな品種ですが、なによりもおいしいという理由で、庄内地方で長く愛されている品種です

なめらかな舌触りと、上品な甘味を持つ「でわのもち」の強みを活かし、杵つき製法による加工で製造しています

▽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



✉ おこしのサクツとした  
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めぼれ。他の品種と粘りが違う

▽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



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