

鹿児島
西平酒造

旨さの証 焼酎の華 伝統の三段仕込み法

麹を一次仕込みした「かめ」に二次で「半麹」と呼ばれる発酵時間が半分の麹を加え、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

**黒糖
焼酎**



[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

**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

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。

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

**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
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

Vegeta

ベジタ

ポラン広場の宅配



特別カタログ

No. 225

価格は税込み



**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。



[5254] 謹醸老岐35度
1800ml 3,468円

原料を米麹1/3に対して大麦2/3を使用した老岐独特の製法で、熟成。大麦の香り良く仕上げました



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

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。



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	6/9	6/10	6/11	6/12	6/13
翌々週配送日	6/23	6/24	6/25	6/26	6/27



茶路 めん羊牧場

土-草-羊の連携プレー

羊達が草を食み、蹄で踏み、糞尿を落とし、土の中ではミミズや微生物の働きで、良い土壌が作られ、そこに草が育ちまた羊が食べる。そうした土-草-羊の連携で30年かけて培った牧草地は羊達からの最大のお贈り物です。それを更に育てる努力を怠らないで継続していくことが羊飼いの仕事です。

シュウパウロウは豪快な塩ゆで料理



[5465] 冷凍シュウパウロウ
500g 3,067円
スネ、首、バラなどの骨付き肉



①肉をぬるま湯で良く洗い、汚れを落とす。材料が全部浸る程度の水を入れ火にかける。もし湯に血がにじみでてくるようであれば、一度湯を捨て水をかえて火にかけなおす。



②沸騰したら火を鍋の中心がポコポコなる位に落とし、しょうがと長葱も入れる。時間は水から2時間が目安。塩加減はスープとしては少し塩っぱいくらいが目安。数回に分け味見しながら入れる。

スープは
ラーメンで
食べるのがお勧め



[5462] 冷凍ラム
骨付きステーキ (小)
300g 3,856円
ラムチャップとスペアリブ
の盛り合わせ

ウンブリア風ラムステーキ
スライスニンニク、ローズマリー、オリーブオイルでマリネーしてラップをかけて一晩置いてから焼くとよりジューシーになります



[5461] 冷凍ラムスライス (小)
250g 2,797円
焼肉に。モモ・肩・バラ盛り合わせ



[5463] 冷凍ラムカレーシチュー (小)
250g 1,912円
煮込みに向いたすね、首、バラなどを使用



[5466] 冷凍ラム串焼き (小)
250g 2,732円
焼肉に。モモ・肩・バラ盛り合わせ



[5464] 冷凍ラムミンチ (小)
250g 1,469円
長ネギ・生姜のシンプルな味付けの水餃子に



[5467] 冷凍羊肉ソーセージ
160g 1,544円
羊肉100%。スモークをかけました



[5468] 冷凍ボロネーゼ 120g 1,328円
羊肉のミンチとトマトを羊のブイオンと赤ワインでじっくり煮込んで作ったパスタソース

生後六〜十六カ月齢の仔羊の肉をお届けしています。

鮮度は輸入冷凍肉は論外で、輸入チルドにも勝ります。

牛肉と同じ感覚と
レシピで、どうぞ
お試し下さい。

茶路綿羊牧場
武藤さん

