



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
農薬不使用

酵母
自家培養

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 1,705円

[5231] 1800ml 3,410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 2,255円

[*****] 1800ml 26年1月再開

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.

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 852円

[5236] 上記2本 1,679円 ~~1,705円~~

やわらかで芳醇な味

[5237] 五人娘純米吟醸生酒

360ml 1,127円



お米本来の旨みとコク

純米 香取80

[5241] 720ml 1,430円

[5242] 1800ml 2,860円

精米歩合／80%

純米 香取90

[5239] 720ml 1,430円

精米歩合／90%



純米80香取生原酒
米本来の旨味たっぷり

[5246] 生原酒 香取80

720ml 1,815円

「なんじゃもんじゃ」より名称変更



甘酸っぱいお酒

[5249] 醍醐のしずく

720ml 1,925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。



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



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

生

St.Valentine Day

翌々週商品

8601 香る酒粕チョコ(ミルク)	2,117	8608 国産有機小麦のショコラクッキー	735
8602 香る酒粕チョコ(ホワイト)	2,117	8609 ショコラクッキー缶	1,491
8603 香る酒粕チョコ(抹茶)	2,160	8610 ローシクオーガニックチョコレート	
8604 フォレストハートショコラ	2,376	ギフトBOX	2,344
8605 リッチショコラテリーヌ	2,474	8611 おこし屋さんのスティックカカオ	972
8606 オーガニックチョコレートの		8612 フェリシエッタハートビスケット	486
チーズガトーショコラ	864	8613 ちょこわさん	681
8607 しあわせの種ショコラ	378		

配送曜日

月

火

水

木

金

注文書回収

1/19

1/20

1/21

1/22

1/23

翌々週配送日

2/2

2/3

2/4

2/5

2/6

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

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 745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



[**] 冷凍鶏しそ餃子**
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。
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、後味も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



[**] 冷凍とり餃子**
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配合にこだわりました。



[5979] 冷凍とり肉まん 400g 799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な食感



[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



[5983] 冷凍若鶏焼きつくね 180g 626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



[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



[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



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



[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 670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 670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

価格は税込み

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

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」と煮大豆を混ぜる。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



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



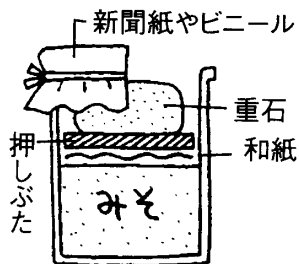
空気が入らないようにみそ玉を握る



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 (2/9~2/13)

[5339] 手前味噌セット 6530 ~~6874~~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 (2/9~2/13)

[5340] 味噌作り初挑戦セット 2452 ~~2584~~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 (2/9~2/13)

▽こうじ▽

5333	小野崎玄米糀	1kg	2,074
5334	〃 ダブル	1kg×2	3935 4142
5335	小野崎米糀	1kg	1,712
5336	〃 ダブル	1kg×2	3,252 3,424
5337	小野崎麦糀	1kg	1,982
5338	〃 ダブル	1kg×2	3,765 3,964

▽大豆▽

5341	有機大豆徳用	1kg	869
5342	〃 ダブル	上記2パック	1,652 1,739



通常配送 (1/26~1/30配送)

▽塩▽

2120	海の精あらしお (大)	500g	1,296	6p
2121	海の精あらしお	240g	648	3p
2126	海の精 漬物塩	1.5kg	3,240	15p

**こうじ・徳用大豆は、
3週間後配送 (2/9~2/13)**