

Vegeta

ベジタ

ポラン広場の宅配



特別カタログ

No. 206

価格は税込み



[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

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

八重山産の米を100%使用し、島の水で、島の杜氏の技によって造りました。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。

一般的な泡盛はインディカ米を砕いたものをタイから輸入して使用されます。インディカ米の方が硬質で麹が造りやすく、麹やもろみの温度管理もしやすいからです



[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を使用した志岐独特の製法で、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] 常庄豊永蔵25°

720ml 1,815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庄蒸留により、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



[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

玄米焼酎25度

[5251] 720ml 1,623円

[5252] 1800ml 3,516円

玄米焼酎35度

[5253] 1800ml 4,344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。

浸漬に備長炭を使用することで不要な香りを吸着してから蒸し上げます。白米とはことなる玄米を使用することで、酵母菌が作り出す香味成分もまた独特のものとなります。香味もリッチなもろみを低温蒸留することで、軽快でありながらも個性的な玄米焼酎です。



[5259] 有機芋焼酎天地水楽25°

720ml 2,140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。

フロスぺリディ

翌々週配送品

5781 国産ごまひじき	538	5787 有機アマニ油	1,944
5782 有機コナッツMCTオイル	1,944	5788 鹿児島さとうきびオリゴ	1,134
5783 国産有機皮付もち麦	1,058	5789 国産有機蒸し大豆 3袋組み	594
5784 グラスフェッドの有機スキムミルク	1,058	5790 そのまま食べる有機あずき	594
5785 あゝ懐かしの喫茶店風 有機ナポリタンソース	999	5791 国産かりかり梅しそ	592
5786 国産有機菊芋茶	1,620	5792 そのままバリバリ有機はと麦	1,058
		2617 通常配送 有機栽培ルイボス茶	2,484

配送曜日	月	火	水	木	金
注文書回収	1/26	1/27	1/28	1/29	1/30
翌々週配送日	2/9	2/10	2/11	2/12	2/13

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

品番	品名	規格	価格(税込み)
----	----	----	---------

品番	品名	規格	価格(税込み)
----	----	----	---------

ライスコットン

翌々週配送品

7001	シルク&ウール二重織シリーズ 足首ウォーマー (20cm) チャコールグレー		2,200
7002	〃 ブラック		2,200
7003	レッグウォーマー (45cm) チャコールグレー		3,080
7004	〃 ブラック		3,080
7005	〃 生成		3,080
7006	〃 バーガンディー		3,080
7007	〃 ダークモス		3,080
7008	〃 ブルーグリーン		3,080
7009	レッグウォーマー (55cm) チャコールグレー		3,630
7010	レッグウォーマー (65cm) チャコールグレー		3,960
7011	ウール&シルク・パイル スパッツ ブラック M-L		9,900
7012	〃 JM-L		9,900
7013	オーバーパンツブラック		4,400
7014	メリノンのスリッパ グレー M		7,920
7015	〃 ブラウン M		7,920
7016	〃 ベージュ M		7,920
7017	〃 グレー L		7,920
7018	〃 ブラウン L		7,920
7019	〃 ベージュ L		7,920
7020	〃 グレー LL		8,690
7021	〃 ブラウン LL		8,690
7022	〃 ベージュ LL		8,690
7023	〃 グレー 3L		8,690
7024	〃 ブラウン 3L		8,690
7025	〃 ベージュ 3L		8,690
7026	メリノンのスリッパ用インソール M		2,750
7027	〃 L		2,750
7028	〃 XL		2,750
7029	メリノンのひつじクッション		14,960
7030	メリノンのプチマフラー		3,520
7031	メリノンのおやすみベスト		15,180
7032	メリノンの丸座布団		3,850
7033	メリノンのひざ下まくら		7,480
7034	メリノンの羊 掛け毛布 シングル		29,700
7035	〃 セミダブル		34,100
7036	メリノンの羊 敷き毛布 シングル		25,300
7037	〃 セミダブル		29,700
7038	2枚で4層重ねソックス (シルク&ウール) ブラックセット		3,410
7039	〃 チャコールグレーセット		3,410
7040	〃 杳ベージュセット		3,410

7041	内シルク外ウール・5本指ソックス ブラック		1,760
7042	〃 チャコールグレー		1,760
7043	〃 杳ベージュ		1,760
7044	内シルク外ウール・先丸ソックス ブラック		1,760
7045	〃 チャコールグレー		1,760
7046	〃 杳ベージュ		1,760
7047	シルク&ウール・二重織ネックウォーマー (ショート)		1,980
7048	〃 (ロング)		2,420
7049	シルク&ウール二重織ウエストウォーマー 生成		2,420
7050	〃 チャコールグレー		2,420
7051	スパンシルク中厚ロングスパッツ ブラック M-L		7,700
7052	〃 ブラック JM-L		7,700
7053	スパンシルク中厚タイツ ブラック M-L		7,480
7054	〃 ブラック JM-L		7,480
7055	ウール・ハンドウォーマー 杳グレー		1,980
7056	〃 杳ベージュ		1,980
7057	〃 杳レッド		1,980
7058	ウール5本指ソックス 22-24cm 生成		1,760
7059	〃 24-26cm 生成		1,760
7060	〃 22-24cm ブラック		1,760
7061	〃 24-26cm ブラック		1,760
7062	〃 22-24cm チャコールグレー		1,760
7063	〃 24-26cm チャコールグレー		1,760
7064	ウール100%ゆったり縄柄ソックス 杳ブラウン 23-25cm		1,980
7065	〃 杳ブルー 23-25cm		1,980
7066	〃 杳チャコールグレー23-25cm		1,980
7067	シルク&ウール 指先フリー手袋 ブラック		1,650
7068	〃 チャコールグレー		1,650
7069	内シルク外ウール手袋 杳ベージュ		1,650
7070	〃 ローズ		1,650
7071	〃 チャコールグレー		1,650
7072	シルク・ナイト手袋白		1,100

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



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



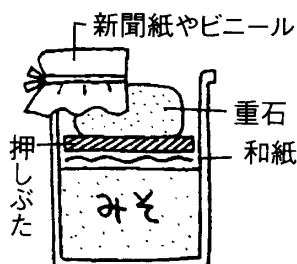
空気が入らないように
みそ玉を握る



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、みその味が変化しません。

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 (2/16~2/20)

[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 (2/16~2/20)

[5340] 味噌作り初挑戦セット 2452 ~~2581~~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 (2/16~2/20)

▽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 (2/2~2/6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 15p

こうじ・徳用大豆は、
3週間後配送 (2/16~2/20)

品番	品名	規格	価格(税込み)
----	----	----	---------

品番	品名	規格	価格(税込み)
----	----	----	---------

島根 魚の味がする蒲鉾

別所蒲鉾店 素材本来の味を知る事
吟味した素材のみで造る

～我が子のための無添加が出发点～

出雲大社で知られる大社町は、日本海の海の幸に恵まれ、昔から蒲鉾作りが盛んな町。別所蒲鉾店の竹並一人さんも蒲鉾屋の三代目に生まれ、21歳で家業を継ぎました。

当時の食べものは食品添加物がいっぱい。子どもが生まれた竹並さんは「娘たちに自信を持って食べさせるものを」と切望しました。原材料まで調べ上げ、徹底的に吟味した材料で一から作れるのは…自分にとって練り製品しかない。こうして別所蒲鉾店の無添加練り製品作りが始まりました。

納得のいく原料の探索、固まりにくい無リンすり身との格闘、素材の味を壊さない味付けなど、数年がかりの試行錯誤の末に、現在の無添加製造パターンを確立。「近頃は中国地方だけでなく兵庫、熊本の小中学校の給食にも使ってもらっています。揚げたボールの煮物は練り物の旨みと菜種油のコクがあるから、子どもも喜んで食べるって。うれしいねえ」。



いつでも手軽に 調理済みおでん

[5778] 味自慢出雲のおでんセット 8種8個 1150円

卵・大根・こんにゃく・出雲野焼・ブレン天・イカつまれ・アジはんぺん・ささがきごぼう天 各1



[5777] 無澱粉蒲鉾 旨魚

1本 421円

つなぎの為に澱粉を全く使用していません。魚肉たっぷりの一品です



[5761] 出雲のちくわ

110g 518円

出雲風の肉厚なちくわ。噛み締めるほど旨みが広がります



[5764] しそ入りはんぺん

3枚 518円

香りをいかしてお吸い物。軽く焼き色をつけて大根おろしとポン酢でも



[5763] アジはんぺん

150g(5枚) 518円

アジとタラを贅沢に使用。そのままでも。軽くあたためると美味



[5770] イカ天

100g 518円

山陰、九州等で水揚げされた魚肉に、スルメイカを練りこみました



[5766] 出雲のちくわ

バジル黒コショウ 120g 518円

肉厚のちくわを味つけ。トースターで軽く温めるとさらに美味



[5773] 野菜ちぎり天

120g 518円

国産契約栽培野菜を使用。小さめサイズで食べやすい



[5769] ブレン天

110g 518円

新鮮な魚すり身の旨味を楽しめるよう、具材を入れずに揚げました



[5765] 白つまれ

110g 518円

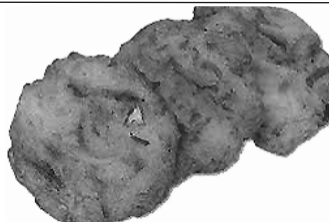
たら、鰯、グチ、飛び魚、鯛などの魚肉にスルメイカを練りこみました



休止

[*****] ぱり辛海鮮揚げ

イカ、ホタテを加えています。唐辛子の辛味とイカのコリコリとした食感



[5771] 玉ねぎ天

110g 518円

甘みの多い玉ねぎを混ぜ込み。弾力と材料の旨さが引き立ちます



[5772] 棒ごぼう天

110g 518円

国産ごぼうを入れました。そのままおつまみとしてどうぞ



[5774] ささがきごぼう天

6枚 518円

国産ごぼうを練りこみ一口サイズに仕上げました