

秋の置賜白給圏
共同購入
2015年10月4週

2015年10月4週 共同購入			
配達カレンダー		木曜日	金曜日
注文書提出日	10月	10月22日	10月23日
配達日	10月	10月29日	10月30日

置賜のお菓子

No.1 塩小倉(羊羹)

賞味期限:180日間 生産者/十印(川西町)



原料は全て国産

米沢藩の初代藩主・上杉景勝や直江兼続が活躍していた時代から塩問屋を営んできた「菓子司 十印」は、当代で18代目となる老舗。大粒で風味や香りに優れ、小豆の中でも最高級とされる大納言を使用した塩小倉(羊羹)。塩の香りと砂糖の甘みの、ちょうど良い塩梅が味を引き立てます。

<300g> 760円(税込821円)

口コミで広がった小国の懐かしいお菓子

No.2 へき地田楽 みそ味

原材料:もち粉、砂糖、くるみ、みそ、ごま
<40g×5> 555円(税込599円)



みそ味



しそ味



抹茶味

消費期限:5日間

生産者/キムラヤ菓子店(小国町)

No.3 へき地田楽 しそ味

原材料:もち粉、砂糖、くるみ、みそ、ごま、しそ
<40g×5> 620円(税込670円)

No.4 へき地田楽 抹茶味

原材料:もち粉、砂糖、くるみ、みそ、抹茶、ごま
<40g×5> 620円(税込670円)



みそもちの中に厳選したクルミと白ゴマ、黒ゴマがたっぷり入っています。



(90g×2)

冷蔵 No.5 なめらかプリン 380円(税込410円)

消費期限:5日間 生産者/キムラヤ菓子店(小国町)

地元 叶水の自然養鶏卵を使用

特別栽培米の玄米や米ぬか、おからや魚のアラなどを自然発酵させたご飯を食べている健康な鶏の卵を使用(生産者/高橋潤一さん)。コクと甘みが人気です。



●アレルギー【卵・乳】

伝承野菜

紅大豆(川西町)



山形伝統食材の一つである「赤豆」を復活させるため「川西町紅大豆生産研究会」を発足

No.6

紅大豆煎り豆

賞味期限:180日間/内容量 60g



<原材料>
川西産紅大豆



350円(税込 378円)

No.7

紅大豆うす甘納豆

賞味期限:120日間/内容量 80g



<原材料>
北海道産てん菜糖
川西産紅大豆
喜界島粗糖

350円(税込 378円)

血圧上昇を抑制する成分のほか「大豆イソフラボン」を一般の大豆より多く含む紅大豆。また、紅色の果皮にはポリフェノールの一種アントシアニンが含まれています。

冷蔵

No.8 放牧酪農牛乳 278円(税込 300円)



75°C15秒間殺菌/消費期限:8日間 生産者/ヤマラクフーズ(南陽市)

75°C15秒間殺菌

「飯豊ながめやま牧場」で放牧飼育された牛の生乳を100%使用した「放牧酪農牛乳」は、日本初の「放牧酪農牛乳」の基準認証を受けました。

(紙パック1リットル)



冷蔵

No.9 放牧酪農ヨーグルト 275円(税込 297円)

プレーン/消費期限:14日間 生産者/ヤマラクフーズ(南陽市)

寒天や香料などは一切使用せず、健康的な牛の生乳を100%使用したこのヨーグルトは濃厚で甘みが強く、栄養価も高いのが特長です。

プレーン
400g



名産品

冷蔵

No.10

米沢牛肩ロース(すき焼き用)

<200g> 1,980円(税込 2,138円)

松坂牛、神戸牛と並んで日本三大和牛に数えられる米沢牛。肉質、キメ、味全てにおいて「ぴかー」の米沢牛(等級はA5ランク)。



生産者/ミートセンタータケダ(米沢市)



高畠町

●全期間、飼料に抗生物質は不使用 ●飼料は、遺伝子組み換え作物は不使用

冷凍



No.11 鶏肉 もも肉 (300g) 557 円(税込 602 円)

No.12 鶏肉 むね肉 (300g) 399 円(税込 431 円)

No.13 鶏肉 ひき肉 (200g) 326 円(税込 352 円)

生産者/米沢郷牧場(高畠町)

冷蔵

No.14 食用菊 (80g) 230 円(税込 248 円)

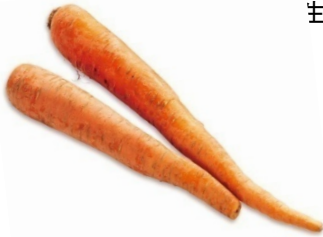
生産者/米沢郷牧場(高畠町)

栽培期間中無農薬、有機質肥料 100%で育てた食用菊。品種は「もってのほか」。時期によって黄色と薄紫色の 2 色があります。食卓に彩りを添える食用菊をご賞味ください。



No.15 一尺にんじん (約 3~4 本 500g) 284 円(税込 307 円)

生産者/高畠町有機農業提携センター(高畠町)



最上川の支流である鬼面川の沖積土壌を生かし、農薬を使わないで育てた長さ約 30 cm ほどの中長形の人参です。煮物や鍋物はもちろん、味が濃いのでスティック状にカットして生で食べたり、人参ジュースもおすすです。

No.16 つや姫 玄米 (5kg) 2,800 円(税込 3,024 円)

高畠町は有機の里

生産者/高畠町有機農業提携センター(高畠町)



高畠町有機農業提携センターの渡部務さん(下写真)は、自身の健康や農業従事者自らの自立を目指して、地元の農家と共に有機農業に取り組んできました。現在では、上和田有機米生産組合など 6 団体で「高畠町有機農業推進協議会」を立ち上げ、減農薬栽培まで含めると、高畠町の農家のじつに半数以上が有機農業に取り組むまでにその活動を広げています。

No.17 つや姫 白米 (5kg) 3,250 円(税込 3,510 円)



種子消毒から収穫まで一切農薬を使わない

一番手間のかかる草取りは、手取りや除草機を使って、また、合鴨の放し飼い(10a 当たり 8 羽)などを行って、農薬や除草剤、化学肥料などを一切使わないで栽培しています。



生産者/渡部 務さん

冷蔵

No.18 雪割納豆 (150g) 315 円(税込 340 円)

消費期限:90 日間 生産者/佐野水産(米沢市)



大豆の表皮を取り、北国特有の季候風土で納豆を造り、こうじ、食塩を加えた後、長い時間かけて発酵させた“熟成こうじ納豆”です。



冷蔵

No.19 鯉のここと煮 (200g) 578 円(税込 624 円)

消費期限:60 日間 生産者/タスクフーズ・鯉の宮坂(米沢市)

鷹山公が米沢の領民のために奨励した鯉養殖

身が締まり泥臭さのない、脂ののった鯉を、酒と醤油、砂糖で二日かかりで仕上げた甘露煮です。小骨や中骨も軟らかく煮ているので、手軽にカルシウムが摂れます。

●アレルギー【麦・豆】



冷蔵

No.20 どんぐり椎茸 (100g) 181 円(税込 195 円)



生産者/やまと林産(飯豊町)

菌床の原材料となる「オガ粉」は、中津川のナラ材を伐採し、飯豊町木質バイオマス利活用施設において製造されたもの。また、椎茸栽培に欠かせない水は、日本百名山の一つ「飯豊山」からの恵み、敷地内から湧き出る地下水を利用しています。まさに地域資源を丸ごと活用した椎茸です。



No.21 岡の台ごんぼ (300g) 247 円(税込 267 円)

生産者/田中農園(白鷹町)



白鷹町畔藤の岡の台で育ったゴボウ。岡の台の土は非常に硬くゴボウの生育に不向きですが、それが逆に味の良いゴボウを育てます。硬い土でストレスを加えられ成長することで、でんぷん質が多くなり、更には繊維質もきめ細くなる特長があります。

No.22 葉とらずりんご (1.5kg) 670 円(税込 724 円)

生産者/クマサカフルーツガーデン(白鷹町)

除草剤を使用せず、堆肥を施し栽培しました。果汁たっぷり、甘みも満点。品種は「2001 年フジ」です。



No.23 ほうれん草 (200g) 194 円(税込 210 円)

生産者/山形おきたま産直センター(南陽市)

野菜は五里四方で採れたものをいただきます(無加温ハウス栽培)。

お魚

冷蔵

No.24

甘塩紅鮭 (140g~160g 2切) 367 円(税込 396 円)

生産者/佐野水産(米沢市)

塩分 5%の低塩タイプ。ロシア産の鮮度抜群(銀毛)の紅鮭です。



冷蔵

No.25 塩ます (130g~150g 3切) 350 円(税込 378 円)

生産者/佐野水産(米沢市)

北海道沖で漁獲した「ます」の塩漬けです。適度な脂と紅鮭にはない味わいが特長です。



冷蔵

No.26 生鮭切身 (80g× 3切) 420 円(税込 454 円)

生産者/佐野水産(米沢市)

三陸で水揚げされた生鮭。白鮭という種類になります。ムニエルや「ちゃんちゃん焼き」、お鍋など万能なお魚です!



冷蔵

No.27

ねり味噌(エゴマ)

生産者/しらたかノラの会(白鷹町)



消費期限: 30 日間



黒エゴマをペーストにして、味噌、砂糖と合わせました。調味料として使うと味に深みができます。

(70g) 357 円(税込 386 円)

冷蔵

No.28

黒豆茶



生産者/しらたかノラの会(白鷹町)



ポリフェノールをたくさん含んだ黒大豆の甘みと香ばしさが特徴です。年齢を問わず日常の飲み物として。大さじ1杯分で約300mlが目安。急須でどうぞ。

消費期限: 60 日間

(140g)

388 円(税込 419 円)



●NON-GM 遺伝子組み換え原料不使用

冷凍

●冷凍で配達します

冷蔵

●冷蔵で配達します

各マークの見方は
左記の通りです

