



秋の置賜白給圏

共同購入

2015年 11月2週

2015年11月2週 共同購入

配達カレンダー		木曜日	金曜日
注文書提出日	11月	11月5日	11月6日
配達日	11月	11月12日	11月13日

新会員

しまさき農園(南陽市)から
新米とラ・フランス

とろけるような
独特の舌ざわりと甘い香り



島崎真吉さん



美味しい果実、良い樹を育てるには健康な土作りが欠かせません。有機肥料と微量成分をフランスよく施用し、土作りに励んでいます。

果物の女王！ No.1

お一人様用 ラ・フランス

<4L~5L 大玉 1個>

350円(税込 378円)



化粧箱入り No.2

手みやげ用 ラ・フランス

4L~5L
<大玉 3個>



1,200円(税込 1,296円)

No.4 こしひかり 白米



慣行栽培と比べて、
・化学肥料は7割減
・農薬使用は8割減
寒暖の差が美味しい
お米を育てます。

2,500円
(税込 2,700円)

(5kg)

No.5 こゆきもち(餅米)

絹のような肌ざわり
とツルっとした食感。

(1kg)

580円
(税込 626円)



化粧箱入り No.3

贈答用 ラ・フランス

3kg
4L~5L
<大玉 8個>

関東圏内に送られる
場合、概ね600円の送料
が別途かかります。
発送希望の方は、送り
先と送り主の住所を
お知らせください。

2,700円
(税込 2,916円)





No.6

葉とらずりんご

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。



生産者／クマサカフルーツガーデン(白鷹町)
(1.5kg) 670円(税込 724円)

No.7

りんご 王林

果皮は着色せず青いままですが、爽やかな甘さと独特の香りがあります。



(2kg) 生産者／尾箸農園(米沢市)
6~8個 590円(税込 637円)



冷蔵

No.8



どんぐり椎茸

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。



生産者／やまと林産(飯豊町)
(100g) 181円(税込 195円)

No.9

岡の台ごんぼ

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。



生産者／田中農園(白鷹町)
(300g) 247円(税込 267円)

冷蔵

No.10

ほうれん草

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)。



生産者
山形おきたま産直センター(南陽市)
(200g) 194円(税込 210円)

No.11

長ねぎ

香りとしつと辛みは硫化アリル成分で



(300g) 生産者
しらたかノラの会(白鷹町)
240円(税込 259円)

No.12

里いも

粘りがあって味です。芋煮にぴ



(570g) 生産者
しらたかノラの会(白鷹町)
310円(税込 335円)

No.13

メークイン

黄色味の肉で、やや粘質で舌ざわりがよい馬鈴薯です。



(750g) 生産者
しらたかノラの会(白鷹町)
240円(税込 259円)

冷蔵

No.14

チンゲン菜

中華料理の野菜としてはもちろん、歯ごたえが特長なので、どんな料理にもよく合います。



(300g) 生産者
しらたかノラの会(白鷹町)
240円(税込 259円)

冷蔵

No.15

みず菜

カルシウムや鉄を多く含みます。特にカルシウムは牛乳の倍の量が含まれる優れたものです。



(300g) 生産者
しらたかノラの会(白鷹町)
240円(税込 259円)

No.16

大根



首に近い部分は甘味が強くサラダに最適。真ん中は煮物、辛味のある先端はおろしで。

(1本) 生産者
しらたかノラの会(白鷹町)
240円(税込 259円)

No.18
紅大豆クッキー

山形県川西町産「紅大豆」をクッキーに！サククリと焼き上げました。

賞味期限:80日間
生産者/銘菓の錦屋(川西町)

●アレルギー
【乳・麦・卵・豆】



(約 20g)

120 円(税込 130 円)



(5 個 125g)

山形県産のもち米と味噌を練ってあげる長井市の郷土料理「みそあげ」に、在来品種「馬のかみしめ」のきな粉を入れた、昔懐かしい味。

No.17
うまみそあげ

冷蔵 No.25 米沢牛肩ロース(すき焼き用)



(200g)

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「びかー」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)

1,980 円(税込 2,138 円)



菅野さんと高橋さん

消費期限:8日間

生産者/なごみ庵(長井市)

450 円(税込 486 円)

●アレルギー【豆】

No.19
へき地田楽(みそ味)

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。



消費期限:5日間 (40g×5)

生産者/キムラヤ菓子店(小国町)

555 円(税込 599 円)

●アレルギー
【くるみ】

冷蔵 No.20
なめらかプリン

地元の健康な鶏の卵を使用した、コクと甘みが人気のプリンです。



消費期限:5日間 (90g×2)

生産者/キムラヤ菓子店(小国町)

380 円(税込 410 円)

●アレルギー
【卵・乳】

冷蔵 No.21
放牧酪農牛乳

「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。



75度15秒間殺菌
消費期限:8日間

生産者/ヤマラクフーズ(南陽市)

278 円(税込 300 円)

(1リットル)

冷蔵 No.22
放牧酪農ヨーグルト

寒天や香料などは一切不使用。濃厚で甘みが強く、栄養価も高いヨーグルトです。



プレーン
消費期限:14日間 (400g)

生産者/ヤマラクフーズ(南陽市)

275 円(税込 297 円)

冷蔵 No.23
梅干し

樹上で黄色く完熟させた梅を12%の天塩で漬け、白鷹産の「無農薬しそ」をふんだんに使い、しっかりと天日干しをした梅干しです。



(100g)

生産者/白鷹農産加工研究会(白鷹町)

326 円(税込 352 円)

冷蔵 No.24
手前みそ

伝統的な発酵食品である味噌を地域で自給していくために、共同畑で栽培した大豆(無農薬)と粳米(初期除草剤1回使用)を使って作りました。



消費期限:90日間 (500g)

生産者/白鷹農産加工研究会(白鷹町)

378 円(税込 408 円)



●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.26 鶏肉 もも肉 (300g) 557 円(税込 602 円)

No.27 鶏肉 むね肉 (300g) 399 円(税込 431 円)

No.28 鶏肉 ひき肉 (200g) 326 円(税込 352 円)

生産者/米沢郷牧場(高島町)