

- ①当園ホームページ <http://www.sirakaba.co.jp/> (代金引換・カード決済・分割発送など柔軟な対応が出来ます)
- ②ヤフーショッピング(パソコン・携帯)『しらかば農園』で検索! (代金引換・クレジットカード決済・ヤフーポイント利用可)



農場だよ!

『農機具の整備』

降雪のない穏やかな年末年始から一変し、1月中旬より冬型の気圧配置が強まり、ようやく雪国らしくなりましたが、平年の2/3程度の累計積雪量です。

毎日朝夕の除雪、週末の屋根の雪下ろしに追われた戦後最大級の昨年の大雪に比べ雪が少ないのは本当に暮らし易さを実感します。

この時期の農場担当者は、農機具の整備や修繕を行っています。大型トラクターのメンテナンスは20項目以上に及ぶ点検箇所、調整、部品交換や油圧オイル交換などを1台1台丁寧に行っています。トラクターのメンテナンスが終わると、人参堀り機、たい肥を撒くマニースプレッターなど様々な農機具の整備をひと冬かけて行います。

また、この時期は昨年の作柄など栽培記録を基に、今年栽培する品種の選定や作付面積、栽培方法を何度も社員全員で話し合い、春に向けての準備を行っています。



トラクターのメンテナンス作業

好評発売中の季節限定

放射線量測定検査済

スーパーフードとしてテレビ番組で取り上げられ、大人気の菊芋ですが、当園の生出荷も好調で昨年比2倍以上の売れ行きです。デコボコした形状で調理する際に手間が掛かり、貯蔵性も良いとは言えませんが、お手軽だけど味気ない菊芋サプリメントより、菊芋本来の風味と自然な甘みを感じ、一手間掛けても「食べて健康になりたい!」…カロリー制限されている方にとって「食べる楽しみ」があるのは、「生菊芋」の大きな魅力ではないでしょうか。無農薬・有機栽培した各菊芋商品を、毎日の食事・健康維持にご利用下さい。

①生クワイモ 「生食用」での出荷はこの時期だけで希少です!

食物繊維が豊富で、糖と脂肪の吸収を抑えるイヌリンを多く含む低カロリー、ダイエット食品です。血糖値が気になる方、コレステロールが気になる方や便秘気味の方など、健康を気遣う方にお勧めです。

シャキシャキとした食感と歯応えの生食・生サラダ、肉ジャガ、キンピラ、天ぷら、お味噌汁の具材など、ジャガイモ同様に普通の食卓に手軽に摂り入れる事が出来ます。

<クワイモの保存方法と料理レシピ付です>

3kg…2,400円 **お得** 6kg…3,900円

(税込・送料込)

※発送はクワイモの乾燥を防ぎ、品質維持に良い「土つき」でお送りします。すぐに調理したい方は洗浄済出荷も出来ますので、ご注文の際にお知らせ下さい。(+200円)

②菊芋チップス キワイモの風味と栄養をギュッと濃縮



菊芋を丁寧に洗浄し、皮ごとスライス・乾燥した素朴な菊芋保存食です。

菊芋本来のほんのり甘い味が楽しめ、そのままおやつ代わりに、お湯を注いでクワイモ茶、お味噌汁、煮物等の具材に簡単便利!

乾燥100g(1袋) 850円(税込・送料別)

<5個迄の注文は+送料550円。野菜スープ同時購入時は4個迄送料無料>

③クワイモらっきょう酢漬け 漬け物感覚で毎日お手軽に

毎日の食卓に気軽に、クワイモをお手軽にお召し上がり頂けます。

2月中旬～ 300g×3パック…2,316円(税込・送料込)

※①～③は限定商品になりますので、必ずお電話でご注文下さい。お支払いは代金引換のみです。(別途代引手数料324円加算) ※沖縄への発送は+800円になります。

お知らせ

暖冬の影響で、強いしばれ(冷え込み)が続かず、雪国ならではの伝統保存食「寒干し大根(凍み大根)」づくりが出来ない状態です。毎年楽しみにしておられた方も多かったと思いますが、今年は残念ながら製造中止になりました。申し訳ございません。

来年は、平年通り「寒干し大根」を含む、しらかば大根冬づくりセットを製造予定ですので、ご期待下さい。

④菊芋ペースト **イチ推し** 栄養価をそのままに簡単・便利に!

解凍するだけで、お手軽に菊芋が食べられます。そのままでも、ヨーグルトへのトッピング、味噌汁、トーストなど。カロリー計算が簡単で、食事制限されている方でも美味しく食事による満足度を高めます。(1袋100g35kcal)

「菊芋ペーストのアンケート調査」実施中

初めてご購入された方を対象に現在実施中のアンケート調査では、独特の風味のある菊芋が、低温スチームによるペースト化によって、便利に使えて、生食より甘みがあって美味しく、大変食べ易いと大好評です。

使い方一番多かったのは、「そのまま食べる」が多く、続いて「お味噌汁に溶かす」でした。また、お菓子作りや様々な料理に使われている方も多く、ペーストされた状態が菊芋料理の幅を広げているようです。

体調や便秘が良くなった、血糖値が下がったなど嬉しい体験談も多く寄せられましたが、その反面、価格をもっとリーズナブルにして欲しいとの意見も多くありました。今秋収穫分からは自社加工製造が出来るように、只今準備中です。価格についてもお求め易く出来ると思います。生菊芋も良いのですが、熱を加える事で甘みが増した「菊芋ペースト」お勧めです。お得な販促キャンペーン実施中!

ほんとに美味しいから「毎日沢山食べてみて!」2月限定キャンペーン

増量サービス中 1セット(100g×5袋)+サービス1セット 2,800円(税込)

1セット分の代金で2セット クール便・送料 1～3セットまで…800円(税込) 4～6セットまで…900円(税込)

お勧めレシピ

自然の甘みで体に優しい! 「菊芋のクリーミーポタージュ」

■材料 (約3人分) <作り方>

- 菊芋ペースト 200g(2袋)
 - 玉ねぎ 小1個
 - 牛乳 300cc
 - 野菜スープ (コンソメチキンストックでも) 300cc
 - バター 大1
 - 月桂樹の葉 1枚
 - 塩・ブラックペッパー 適量
- ※菊芋をミキサーする手間が省け、簡単で美味しい菊芋のスープです。
- ①薄くスライスした玉ねぎをバターで少し色がつくまで炒め、菊芋ペーストを加えて、さらに炒める。
 - ②野菜スープ(又は分量の水とコンソメ)、月桂樹の葉を加えて煮る。
 - ③牛乳を加え、塩、ブラックペッパーで味を調えたら出来上がり。

