



- ①当園ホームページ <https://www.sirakaba.site> (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ショッピングサイト (ヤフーショッピング、アマゾン) 出店中 『しらかば農園』で検索！ (代金引換・クレジットカード決済)

廃業のお知らせ

商品箱中に入れております「廃業のお知らせ」の通り、しらかば農園は誠に不本意ながら、7月末を目途に廃業する事になりました。野菜スープ製造工場設立から33年が経過し、工場設備、農業機械の老朽化による更新費が計画を上回る厳しい状況となり、これ以上の多額な設備投資は経営が立ち行かないとの経営判断に至りました。(箱中の「廃業のお知らせ」も併せてご一読下さい)

創業当初は十和田湖高原で大根を栽培し市場へ出荷するだけでしたが、冷涼な広い畑地に適した根菜類と干し椎茸をじっくり煮込む「野菜スープ」を考案。原材料の農産物栽培～製造(加工)～販売まで一貫して手掛ける30年以上前としては全国的にも珍しい6次産業化した事業としてスタートし、野菜スープは全国の皆様にご愛顧頂いておりました。自家製有機肥料で自分達で育てた無農薬野菜を無駄なく使い、防腐剤・添加物を一切使用しない製造と自社販売する一貫体制を構築する事で、スピード感のある出荷体制や価格を抑えて提供する事が出来ていました。しかしながら、導入当時は最新鋭の工場設備も老朽化によって部品等の調達が困難となり、原油高騰、人手不足、気象変動による農場コストの割増など、6次産業はその守備範囲が広い為、全ての機械設備を更新・維持してゆく事は容易ではありませんでした。未永くお客様に「野菜スープ」をご提供してゆきたかったのですが残念で仕方ありません。

今後は自社栽培した安全・安心な原材料を使い切り、製造終了まで心を込めた商品づくりをして参りますので、どうか引き続きのご愛顧のほど、心よりお願い申し上げます。ご注文の受付は7月中旬を目途としておりますが、商品在庫が無くなり次第、販売終了とさせていただきますので、お早目のご注文をお願い申し上げます。

好評発売中の季節商品

① **生菊芋** 「生食用」での出荷はこの時期だけで希少です！

豊富な食物繊維が腸内環境を整え、血糖値上昇の抑制、脂肪の吸収を抑える効果が期待出来る健康成分「イヌリン」(植物で作られる天然オリゴ糖)を多く含む低カロリーな機能性食材です。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段の食卓に手軽に取り入れる事が出来ます。

「菊芋の保存方法と料理レシピ」付です



チルド 冷蔵便	3kg.....	2,920円	チルド 便送料込
	3kg(小粒)...	2,520円	
	6kg.....	4,900円	
※沖縄への発送は+1,340円			

※代金引換のみで、別途330円の手数料が加算されます。
※発送は菊芋の乾燥を防ぎ、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や漬物を作る方は洗浄済が簡単便利です。ご注文の際にお知らせ下さい。(+200円)

② **菊芋甘酢漬け** 300g×3パック 2,890円

チルド便 菊芋のシャキシャキとした食感がたまらない美味しさ



③ **菊芋ペースト** 低温スチーム調理で甘み、風味、栄養価そのままに

菊芋の自然な甘みと風味、栄養価を最大限に引き出した「低温スチーム調理」によるペーストです。(1日の目安は50~100g)



冷凍食品 大好評！ + 2袋増量キャンペーン

- ・1セット(100g×計 7袋 約14日分) 3,120円
- ・2セット(100g×計 14袋 約28日分) 5,280円
- ・3セット(100g×計 21袋 約42日分) 7,560円



お味噌汁に溶かして



ヨーグルトへトッピング



スムージー

※全て限定商品です。お電話でのご注文をお願いします。注文は代金引換のみ。別途代引手数料330円加算。沖縄への発送は+1,340円になります。

大好評

あきたま 得々キャンペーン実施中!

米6kg購入(真空2kg×3)でサービス米 2kg プレゼント!

毎年好評のお得なキャンペーンです。はさがけ天日干しで、米本来の旨味と程よい甘みは、毎日食べても食べ飽きません。厳しい栽培基準に合格した特裁米は、ご家庭でも、ご贈答にも喜ばれます。



14年連続 特裁米 精米白度 選べます サービス 真空パック 米 2kg 備蓄米/長期保存

合計8kg... 3,920円 (税込・送料込)

精米白度(玄米、5分、7分、白米)組合せ自由!
※年間定期購入ご契約者は3%引です

脱酸素剤を封入! 鮮度維持しつつ、より長期保存が可能!

真空パックのお米の保存期間は、常温(30℃以下)で約1年間が目安ですが、昨年から脱酸素剤を真空パックに封入し、お米の酸化を防ぎ、より鮮度維持が保てます。冷蔵庫で保管する場合は約2年間が目安となり、虫の発生が無く鮮度を維持した長期保存や備蓄米としても活用出来ます。これからの季節は、開封後は酸化防止でペットボトル等に入れて密封し冷蔵庫保存がお勧めです。



農場より

『冬越しゴボウの収穫』

「暖冬少雪」だった2月から一変。3月は真冬に逆戻りの天候で、季節外れの猛吹雪や朝晩は真冬並みの寒さが続きました。外仕事が増えてきているだけに、温かな春を心から待ちわびています。(3/29現在)

本来であれば4月下旬～GW明けの農場雪解け直後に行う「冬越しゴボウ」の収穫作業ですが、廃業が決まり越冬して甘みや食感、風味が増した新鮮なゴボウを早く原材料として使いたい...そんな思いで、初めて雪の下からの収穫作業を実施しました。(3/18～)

大型ユンボでまだ50cmはある雪の塊をはがし、地表を露出させゴボウを掘り起こします。収穫初日は、天気予報以上の降雪と強風で、寒さに震えながらの収穫作業となりましたが、秋収穫したゴボウより太く、根がしっかりとって固く、独特のシャキシャキ感と風味、香りが一層増して品質の良い自慢のゴボウです。「冬越しゴボウ」の収穫は4月中旬まで行われます。



大型ユンボで掘り起こし