

～インターネットからお手軽にご注文出来ます～

- ① 当園ホームページ <https://www.sirakaba.site> (代金引換・カード決済・時間帯指定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)



『冬越しゴボウの収穫』

県内随一の降雪量と厳冬で知られる十和田湖高原「田代平農場」では今年の暖冬の影響で雪解けも早く、3月中旬から「冬越しゴボウ」の収穫が始まり、4月中旬には収穫作業を終える事が出来ました。本来であれば田植えと本格的な畑づくりが始まる5月ですが、今年は畑の作付けは行わず、主力製品「野菜スープ」の製造を中心に行っています。また、廃業に向けての農業施設の後片付けが始まりました。また、長きに渡り使ってきた愛着あるトラクター等の農機具の整備・清掃を行っています。

農業用ハウスの解体作業



野菜スープには欠かせない大根の葉を乾燥させる大型農業用ハウス。全長100mのハウス2棟、50mハウス4棟を2週間掛けて解体しました。創業当時から30年以上使用し、いたる所で錆び付いていて解体も大変苦労しましたが、手作業で感謝の気持ちを込めて解体しました。

「冬越しゴボウ」の収穫



3月は大型ユンボを使い深い雪の下から掘り越したゴボウでしたが、暑いくらいの春の陽気で雪解けが進み、4月からは通常のゴボウ掘り機を使用して順調に収穫作業を行いました。雪解け直後で新鮮そのもの。冬越ししたゴボウは秋収穫の物より風味、香りが一層増していました。

好評発売中の季節商品・菊芋商品

① 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

1年中菊芋を欠かさず食べたいお客様や菊芋独特の風味が苦手なお客様に大好評です。生より甘みが増し、クセがなく食べやすい味です。1袋100gで35kcalの低カロリー。健康を気遣う方や食事制限されている方、ダイエット食などにお勧めです。(1日の目安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



「栄養価を損なわない高品位ペースト」
菊芋の有効成分「イヌリン」は水溶性で茹でると栄養損失が大きくなりますが、当園の菊芋ペーストは、低温スチーム加熱により、蒸気で食材を包み込み、時間を掛けて「蒸し」殺菌。また、熱を抑えたマイクロカットによるペースト加工で、菊芋の栄養損失を限りなく抑え、生食同様の栄養分析結果が出ています。

大好評 あきたなまち 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。はさがけ天日干して、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 サービス米 2kg 真空パック 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

＜お米の上手な保存方法＞ ～ペットボトル保管～

お米の収穫から半年以上経過し、古米化が進む時期です。真空パックと脱酸素剤封入で、冷蔵庫保管で約2年は鮮度維持が保てますが、真空パックから出したお米は、密閉性の高いペットボトルに入れて冷蔵庫の野菜室で保管するのがお勧めです。500mlで3合、1.5ℓで9合、2ℓで12合入ります。お米2kg袋は約13合ですので、2ℓサイズで横置き保存も出来ます。



② わさび大根 最も辛みが増す「雪解け」直後の収穫

テレビ番組で紹介され、一躍有名になった山わさび(二わさび大根)です。辛さは本わさびの1.5倍強く、どんな料理にも合います。また、食中毒になりにくい抗菌作用が強く、食欲増進血栓予防効果も高いと言われています。ツーンと鼻を突き抜ける爽やかな辛味が特徴で、お刺身、肉料理、蕎麦の薬味、豆腐、納豆の薬味、マヨネーズと合えた「わさびソース」など、工夫次第で色々な料理に使えます。浅漬けに擦りおろしたわさび大根を入れて、爽やかな辛さを効かせたお漬物やご飯のお供にお勧めしています。



極上の辛み 採れたて

わさび大根 500g (2～3本程度)

チルド便 2,000円 (チルド便送料込)

※数量限定品。代金引換のみ販売。別途330円の手数料が加算されます(沖縄+1340円)

わさび大根独特の鼻にツーンと抜ける爽やかな辛味と風味は、揮発性の高いデリケートな食材です。食べる直前に必要なだけ擦りおろして使います。擦りたてのフレッシュな賢沢感が楽しめます。卵かけご飯のアクセントとして最高です。

※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。

編集後記

4月から告知している「廃業のお知らせ」について、お客様より多くの反響をいただいております。「ショック」、「残念」、「なぜ?」、「継続は出来ないか・・・」、「いつまで出荷出来ますか?」、「野菜スープの作り方を教えて欲しい」など、叱咤激励を含め全国の皆様からの廃業を惜しむ声に、ご期待に添えなかった悔しさと共にねぎらいのお言葉をありがたく思う気持ちで、受け止めております。事情ご賢察いただければ幸いです。

根菜類を中心に滋養成分に溢れた野菜スープは、30年以上のロングセラーとなりました。材料さえ揃えれば自宅で作れますが、無農薬野菜や大根の葉が手に入らない方や忙しい方には大変喜ばれました。野菜スープには当園の製造方法とは別に、飲む方の体調に合わせ、様々な野菜を加え煮込むレシピもあります。じっくり煮込む事で野菜の固い細胞壁の中にある栄養成分(ポリフェノール類)がスープに溶け込み、様々な効果を身体に与えてくれます。長きに渡り全国のお客様から支持され続けた野菜スープの実力は本物です。これからは是非、体質改善に続けて欲しいと切に願います。現在、当園で栽培した原材料が無くなるまで誠心誠意感謝を込めて製造しています。7月中旬までは注文を承りしておりますので、最後まで変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。