

農園の逸品 2022.3

*小ロットのため季節限定、数に限りがあります。
 *内容量、金額はあくまでも目安です。予告なく変更することがあります。
 ご注文は、お問い合わせください。

商品名	販売時期	説明	内容量	価格 (税込)
にんじんの醤油漬	11月～	にんじんの歯ごたえと甘みをいかして、ちょっぴりピリ辛で、さっぱりした醤油漬。	160g	440円
えごまの醤油漬	7月～	真夏にえごまの葉を摘んで、ゴマ油とニンニクの韓国風醤油漬。	40g	300円
きゅうりの醤油漬	8月～	きゅうりに生姜と昆布の旨味を加えた醤油漬。	130g	440円
紅芯大根の甘酢漬	12月～	紅芯大根を甘酢漬にすることで、鮮やかな深紅色に。甘さ控えめでさっぱり。	130g	440円
ゆず大根の甘酢漬	12月～	大根をゆずの皮と酸味をいかしてさわやかな甘酢漬に。	160g	440円
天日干し大根の醤油漬	12月～	天日干しした大根の旨味を活かした醤油漬	160g	440円
福神漬	12月～	大根、きゅうり、にんじん、菊ごぼうなど生姜、昆布、唐辛子	130g	500円
天日干したくあん	2月～	寒風で干した大根を米糠で漬けた、ほどよい旨味のあるたくあん漬。	130g	500円
天日干したくあん (砂糖不使用)	2月～	寒風で干した大根を米糠と柿の皮などで漬けたたくあん漬。	130g	500円
野沢菜漬	2月～	霜が降りて葉に赤みがさした頃、塩漬けし、時間をかけて乳酸発酵。旨味熟成。	180g	440円
バジルペースト	7月～	摘みたての新鮮な香を凝縮。クリームチーズに、パスタ、パン、チャーハンに混ぜて。魚、肉のソースに。	60g	440円
にんじんペースト	11月～	にんじんをまるごと蒸して甘いペーストに。ポタージュ、離乳食、ケーキやジュースに。パスタソースにアレンジも。	300g	600円
バターナッツペースト	11月～	バターナッツかぼちゃをまるごと蒸して甘いペーストに。ポタージュ、離乳食、ケーキやジュースに。	300g	600円
農家のふりかけ	12月～	天日干しの人参、大根葉と煮干し粉入り。ミネラル不足に小さじ1杯ご飯にかけたり、3合ご飯に1/3袋混ぜて。卵焼きや即席みそ汁にも。	30g	440円
干し芋	12月～	べにはるかを薪で蒸し、じっくり天日干し。ねっとり甘い。	180g	480円
豆餅 よもぎ餅 黒米餅	1月～	なまこ型にしたお餅。 大豆、よもぎ、黒米それぞれの旨味をお楽しみください。	6枚	440円
黒米	3月～	ご飯がほんのり紫色に。1合の白米に大きじ1杯～お好みで混ぜて炊いてお赤飯の代わりに。黒米入りご飯で甘酒を作ればピンク色に。	200g	440円
全粒粉強力粉	3月～	粗目の全粒粉。パンやスコーンに。天ぷら粉などに混ぜても。	500g	
黒にんにく	通年問 い 合わせ	熟成された黒にんにくは、糖度が高く、まろやかで濃厚。プルーンのようなおいしさ。		1,000円
えごま油	通年問 い 合わせ	オメガ3系脂肪酸のαリノレン酸が豊富。低温圧搾絞り。毎日小さじ1杯が適量です。遮光瓶使用。	110ml	2,250円