

# クレードル サポーター特典 秋の庄内 こだわり 農産物

ごあいさつ

クレードルサポーターの皆さまにおかれましては日頃より格別のご高配を賜り、厚く御礼を申し上げます。生産者さんが精魂を傾けた農産物をお届けいたします。野菜の価格が高騰していますが、寒くて体調を崩しがちになる今だからこそ野菜や穀物で栄養を補給していただきたいと思えます。少しずつではございますが庄内の味をご賞味ください。

なお、特典の送付時期についてですが、天候や収穫状況に左右される農産物を含むこと、大変うれしいことに年々サポーターのお申込みが増加しており、同内容かつ大量の農産物を一度に発送することが段々と難しくなっているため、はっきりいつの時期とお伝えできないのが現状です。従いまして、春～夏に1回、秋～冬に1回お送りするとお考えいただけますと幸いです。どうしてもナマモノは受け取りにくいという方や、不在にしがちという方へは、生鮮食品ではなく、米などで対応させていただきますのでご要望のある方はご連絡ください。今後ともどうぞよろしく願い申し上げます。

Cradle編集長 小林好雄



## 平田赤ねまき

庄内の秋の定番、平田の赤ねまき。酒田市平田地区で生産されているこの赤ねまきは、一説によると江戸末期に北前船で持ち込まれたそうです。生では辛みが強いので、千切りをよく水にさらして彩りよくサラダに。しっかりとめにグリルするととろりとした甘みがあるので、軽く塩をふっってお召し上がりください。



## 御立葉 ほうれん草

こだわりの栽培方法「植酸栽培」で育ったほうれん草。植酸とは、植物の根から分泌する酸のことで、植物の成長や土壌の改良に優れた効果があります。植酸とアミノ酸・ミネラル・カルシウムを含んだ肥料にて栽培し、おいしく安全で元気な作物です。その名も「御立葉」(ごりっば)「ほうれん草」。フレッシュな味をご堪能ください。



## ジュンリウ 小松菜

生でも食べられる井上農場の小松菜。冬に近づいて寒

くなるほどおいしさが増えます。



## ぎんなん

鶴岡産の大粒銀杏はまさに旬の味。シンプルに塩で炒っておつまみに、銀杏ごはん、茶碗蒸し、串に刺しておでん、素揚げなどがおすすめです。の食べ方です。

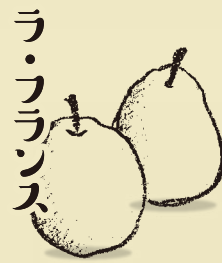
### 【簡単な食べ方】

銀杏の殻に軽くヒビを入れ、ます(専用の割り器やキッチンバサミの殻割の部分など)をご使用ください。紙封筒(ホチキスの針や透明の窓などがついていない紙だけの封筒)に10粒程度入れ、口を2回折り、500Wの電子レンジで2、3個はじけた音がするまで加熱します。60秒ぐらいが目安ですが、様子を見ながら加熱してください。取り出したら、殻をはずし、軽く塩をつけてお召し上がりください。

### 【フライパンなどで炒る場合】

銀杏の殻に軽くヒビを入れ、ます(専用の割り器やキッチンバサミの殻割の部分など)をご使用ください。弱火の中火にかけ、常にフライパンをゆすってください。銀杏がはじけたと音がするので、蓋をすると安心です。殻にうっすら焦げめがつき、香りがしてきたら塩をふり火からおろします。

※食べ過ぎにはご注意くださいー！



## ラ・フラン

言わずと知れた山形の名産「果物の女王様」とも言われるラ・フランはなめらかな口当たりとまろやかな甘みと芳醇な香りがたまりません。産地の酒田市刈屋地区ではすべて棚作りで栽培しており、均一に太陽の光が当たるように枝切りや枝を這わせるので味にムラがなく甘さも十分！果実の上部(軸がついているところ)を軽く指で押してみても、柔らかく感じる頃が食べごろです。しっかりと追熟させてくださいー



## 原ホしいたけ

しいたけの栽培方法には、原木栽培と菌床栽培があります。培地で成長の速い菌床しいたけと違い、原木しいたけは木の栄養分でじっくり成長し、香りも菌ごたえも強いのが特徴。焼いて塩やしょうゆを少しふるだけでもまぶ群。旨みがぎゅっとまった原木育ちのおいしさをじっくりとご賞味ください。

## 月山高原 にんじん

昼夜の寒暖の差が大きい月山高原で野菜の甘みが抜群。

生産者さんこだわりの野菜です。

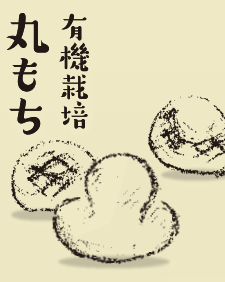
## ハナブサ醤油 しょうゆの実

文政6年創業。庄内町の老舗、ハナブサ醤油の定番人気商品。ホカホカごはんやおかゆのお供にはもちろん、生野菜につけて食べたり、豚肉や鶏肉を漬け込んで焼いてもおいしくいただけます。醤油の甘さとまろやさで食欲をそそる万能調味料です。



## 有機栽培 つや姫

有機栽培米のつや姫は農業や化学肥料を一切使わない土から育てられた特別なお米です。つや姫の中のつや姫をどうぞお召し上がりください。



## 有機栽培 丸もち

東日本の多くの地域では正月の餅は四角ですが、庄内は江戸時代、大阪や京都との北前船交易が盛んだったため関西風の丸餅が食べられています。庄内協同ファームのコシのあるおもち、贈り物にも喜ばれています。

## 感想募集

今回の特典をどのように食べたか、感想、意見などを食材または食卓の写真にコメントを添えて、下記メール等でお送りください。ホームページに匿名で掲載させていただきます。また、お送りした農産物の一部はクレードルショップにてお買い求めいただけます。お気軽にお問い合わせください。(収穫状況等により販売できかねる場合もございます。予めご了承ください)

庄内 クレードル 検索