

秋の庄内 こだわりの 農産物

フレードルサポーター特典

ごあいさつ

フレードルサポーターの皆様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。今年も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庄内の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と、大変嬉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難しく、はっきりとした送付時期を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。何卒ご了承いただけますようお願いいたします。どうしてもナマモノは受け取りにくいという方や、家を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。何卒よろしく願い申し上げます。

Cradle編集長 小林 好雄



平田赤ねぎ

庄内の秋の定番、平田の赤ねぎ。酒田市旧平田地区で生産されているこの赤ねぎは、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(ごりつば)ほうれん草」。フレッシュな味を堪能ください。



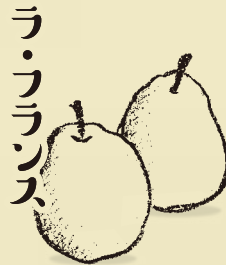
ジュルジュル 小松菜

生でも食べられる井上農場の小松菜。冬に近づいて寒



月山高原 じゃがいも 人参

くくなるほどおいしさが増します。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。



ラ・フランス

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・フランス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。



フルーツパプリカ

パプリカの一大生産地である遊佐町からは色鮮やかな



庄内砂丘長芋

鳥海山の雪解け水と水はけのいい砂丘地で育まれた長芋は、なめらかな舌触りと甘味が特徴です。



切干大根

いちよう切りされたこの切干大根は、水戻ししてもパリパリで歯ごたえ抜群！普通の切干大根と同じように煮物にはもちろん、サラダなどにも気軽に使えて、栄養価の高い一品です。

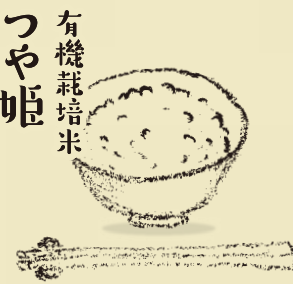
だだちゃ豆 フリーズドライ

鶴岡の特産品である枝豆「だだちゃ豆」をフリーズドライにしました。味付けは塩のみなので素材そのものの美味しさが味わえます。

お酒のおつまみやお茶づけにぴったり。

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。ホカホカごぼ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、豚肉や鶏肉を漬けて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かさが食欲をそそる万能調味料です。



有機栽培米 つや姫

有機栽培米のつや姫は農薬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は、贈答用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