

クレードルサポーター特典 **B**

夏の庄内 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。今回は月山高原で育ったフレッシュなブルーベリーなどを中心に、庄内の味覚をお送りさせていただきます。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、米などで対応することもで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

月山高原 鈴木農園の ブルーベリー



月山高原の標高250m前後にある鈴木農園で育ったブルーベリー。毎年栽培本数を増やし、今では1万本以上を栽培しています。東京ドーム2.5個分という広大な農地は、月山山麓から流れる伏流水と、四季のはっきりした温度変化に恵まれ、土は奥深くまで酸素を通して無菌状態に造成しています。pH管理のもと、もちろん農薬は使用していません。フレッシュで甘酸っぱいブルーベリーをどうぞご賞味ください。

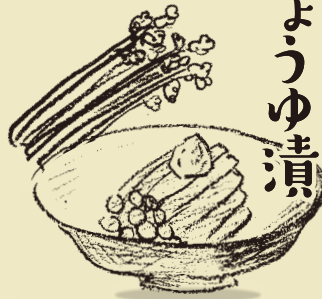
ミニトマト



こだわりの栽培方法「植酸栽培」で育ったミニトマト。植酸とは、

わらび

しょうゆ漬



庄内で収穫したわらびのアクを抜き、食べやすくしょうゆ漬けにしました。そのままごはんのお供としても、おつまみとしてもどうぞ。そばにトッピングして山菜そばも楽しめます。

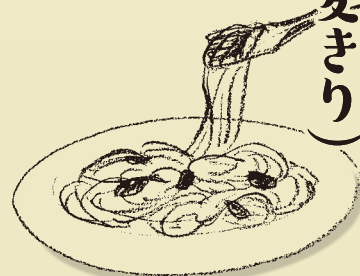
民田茄子

からし漬



民田茄子(みんでんなす)は鶴岡市民田の在来野菜の一種で、今が旬。

生パスタ (麦きり)



ハリのある皮が特徴で、実が締まって小さなうちに収穫され、多くはからし漬けや浅漬けなどの漬物で食べられています。辛子を落として(軽く洗い流すかふきんでふきとる)食べるひともいれば、たっぷり辛子がついたまま食べるひともいて、食べ方は自由です！

「麦きり」は、うどんと材料は同じですが、平打ちの細麺が特徴で、庄内では夏によく食べられる冷たい麺です。お送りした生麺は、麦きりとしてもお召し上がりいただけますが、パスタにも応用できるように粉、塩、水の割合を調整しています。

モチモチ感とコシが抜群で、クリーム系のソースと相性◎。麦きりとして食べる場合は、茹でたあと冷水でよく洗い、冷たい麺つゆに、お好みでショウガ、ミョウガ、ゴマなどお好みの薬味を入れて、ツルツとどうぞ。

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と一緒に、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。なお、サポーターお申し込みの際にメールアドレスの登録をしていない方は、事務局へご連絡ください。特典送付時に事前連絡をいたします。

庄内 クレードル

検索

問合せ：クレードル事務局 | 株式会社出羽庄内地域デザイン / 〒997-0028 山形県鶴岡市山王町8-15 / tel.0800-800-0806(通話料無料) / fax.0235-64-0918 / e-mail info@cradle-ds.jp