

2022年9月13日

福島産農産物 取扱い商品 (消費税込・送料別)

	品名	商品説明	価格	数量	合計
	「くだもの王国福島」の果物	さくらんぼ(6月)、桃(7~8月)、ぶどう(9~10月)、梨(9~10月)、りんご(9~12月)、洋梨(11~12月)、いちご(12~5月)。それぞれ品種も多様です。注文書を電話・FAX・メール等にてご請求ください。			
	季節のお任せ野菜(各種)	農家で収穫したばかりの季節の旬の野菜を、お任せでお届け致します。セット価格を3段階、設定しておりますので、その中からお選びください。	1,000 1,500 2,000		円
10月 から	[特裁]「コシヒカリ」(精米) 1kg	特別栽培米(農薬や化学肥料の使用量を半分に以下にして生産)。平成20年新嘗祭で新穀米を献納。	500	— kg入袋	円
	[特裁]「コシヒカリ」(玄米) 1kg	1kg,2kg,3kg,5kg,10kg,20kg,30kg単位でご注文ください。	400	— kg入袋	円
新米 数量 限定	お米「つきあかり」(精米) 1kg	炊飯米は、食味の評価が極めて良い品種です。うま味に優れ、ほどよいもちり感が特徴です。	500	— kg入袋	円
	お米「つきあかり」(玄米) 1kg	食味官能試験でも、4時間保温後の試験で「コシヒカリ」よりも高く評価されることがあります。ご好評につき数量限定ですが販売しております。完売の際はご了承お願いいたします。	400	— kg入袋	円
	もち米「こがねもち」 1kg	最高級の品質を誇り、ねばり、こし、風味のどれをとっても、もち米の最高級ブランド！餅にした際のコシや伸び、舌触りの滑らかさ、もちりとした歯ごたえが特徴です。	700	— kg入袋	円
	米酢(300ml)	ツンと鼻につく感じがない、香りが穏やかな米酢になります。今の日本では作らなくなってしまった、日本酒を造るところから始める醸造酢です。一等米の新米を使用し、味の調整はいっさいしない無添加です。造り手のこだわりの味を、お酢料理に活かしてください。	350		円
	米酢(720ml)		700		円
	食菜酢(300ml)	米酢、ハチミツ、食塩に「ニガリ」を加えた万能調味料です。ドレッシング・酢漬け・マリネも簡単に作れます。煮物や炒め物の味付けにもひと役かっています。	470		円
	食菜酢(720ml)		940		円
	りんご酢(300ml)	国産りんごスターキングを100%原料に、ワインを醸造し酢酸発酵させて1年じっくり熟成させました。酸味がとてもまろやかで、香りがアップルワインの香りです。水に数滴入れてサワードリンクに、紅茶に数滴入れて、生ドレッシングに、肉の煮込み料理にも。	620		円
	りんご酢(720ml)		1,240		円
	きのこの雑穀ご飯の素 54g	いわきゴールド椎茸を使用。3合分のお米に合わせてバランス良く配合しました。研いだお米に、本品とお好みの調味料を入れて炊くだけ。	400		円
	お出し汁の雑穀ご飯の素 51g(おきあみ)	3合分のお米に合わせて国産の雑穀・昆布・乾物を配合しました。研いだお米に、本品とお好みの調味料を入れて炊くだけ。炊き上がりに乾物が浮きますので、お好みで。	400		円

お出し汁の雑穀ご飯の素 54g (かつお節)	3合分のお米に合わせて国産の雑穀・昆布・乾物を配合しました。研いだお米に、本品とお好みの調味料を入れて炊くだけ。炊き上がりに乾物が浮きますので、お好みで。	400		円
自家焙煎えごまの雑穀ご飯の素 52g	3合分のお米に合わせて国産の雑穀・昆布・煎りえごまを配合しました。研いだお米に、本品とお好みの調味料を入れて炊くだけ。	400		円
炒り豆の雑穀ご飯の素 66g (黒大豆)	3合分のお米に合わせて国産の雑穀・昆布・煎り豆を配合しました。研いだお米に、本品とお好みの調味料を入れて炊くだけ。	400		円
まいにち十穀 500g	いつものお米にワンスプーン・国産100% (もち麦・丸麦・押し麦・もちきび・もちあわ・黒米・赤米・ひえ・高きび・アマランサス) 美味しい食感をお楽しみください。	1,080		円
まいにち煎りえごま 80g	栄養価の高いえごまを低温焙煎しました。煎りゴマと同じ感覚でサラダ・麺類などいつもの料理に毎日かけてお召し上がりください。国内産契約栽培の原料を使用しています。	550		円
いか大根 150g	リピーターの多い人気商品！国産大根を使用。一口サイズの食べやすい大きさにした甘口醤油漬けです。風味原料としてスルメと昆布を使用。塩分控えめで惣菜風に仕上げました。カレーの付け合せや煮物、炒め物、炊き込みご飯にも混ぜて一工夫！是非ご賞味あれ！	320		円
たけのこの土佐煮 200g	竹の子と鰹だしの相性は抜群。鰹の旨味をたっぷり含んだ歯ごたえの良い竹の子です。そのままおかずとしてお召し上がりください。国産です！	400		円
三五八たくあん	「さごはち」と読みます。福島のお漬物で、3＝塩、5＝麴、8＝米の割合を意味しています。その三五八漬けにしたたくあんで、甘みと塩味のバランスがよく、人気の商品です。	320		円
舞茸ご飯の素(3合炊き用)	人気ナンバーワンの商品です。	330		円
五目ご飯の素(3合炊き用)	お米をといでそこへ混ぜるだけ。おいしい混ぜご飯の出来上がり！	330		円
ひじきご飯の素(2合炊き用)	ひじきはカルシウムは牛乳の約十数倍、鉄分は100gあたりの比較で鶏レバーの約6倍！	280		円
味ごはんの素(2合炊き用)	2合炊きは小家族のためにご用意しました。	280		円
お稲荷さん 4枚入り	味付けお稲荷さんが大きな4枚入りに。ゆず、黒糖で味付けしております。	330		円
ごぼうサラダ 230g	ピリ辛マヨネーズ味。おからも入った食物繊維たっぷりのお惣菜。袋から出してすぐに食卓へ。人気商品です！	530		円
えごま味噌 140g	今話題の「えごま」入りの甘い味噌。ご飯のお供に、田楽に、また、焼きうどんの味付けに。マヨネーズに混ぜて特製ドレッシングはいかが！	550		円
青唐辛子味噌 140g	おかず味噌のちょっぴり辛いバージョンです。えごま味噌と同様にお楽しみください。	550		円
そば味噌 140g	只見町で採れた蕎麦の実を使って作った蕎麦味噌。添加物は使っていません。只見町で認定しました「只者じゃ～ない」商品です。甘くて辛い・・・ご飯にのつけても、食パンに塗っても美味しい只者じゃありません。	550		円
特製甘味噌 約180g(鉄釜甘味噌)	鉄釜で練り上げた甘味噌。家庭では出せない味に仕上がってます。田楽や、小さいジャガイモの丸ごと味噌炒めに最適！	250		円
有機100%味噌(約300g)	有機栽培で育てた大豆と有機栽培で栽培したお米で作りました。100%有機です！！	520		円
焼肉のたれ(甘口)230g (化学調味料、合成保存料、合成着色料不使用)	ニンニク入りで具だくさんのたれは何にでも合う！豆腐、和え物、ステーキ、冷シャブ、チキンソテー、玉子焼き、ハンバーグ、餃子等々。リピーター多し。	430		円

きな粉 「青肌黄神」(あおばたこんじん)	厳選した東北の青大豆2種類を使用。青大豆の淡い緑色と上品な味わい、香りの良さが引き立つ。粒子を細かくしているので、きな粉餅の他、牛乳やヨーグルトに混ぜてもOK！	270		円
ドリンク用きな粉(黒大豆)	粒子を細かくしました。牛乳200mlにきな粉大さじ山盛り2杯を入れて、よくかき混ぜて召し上がれ！お好みでココアパウダーを混ぜてもOK。これで栄養価は満点！もちろんお餅に絡めてもOK！便秘解消によいということでテレビで紹介されブームになっております。	270		円
ドリンク用きな粉(黄大豆)		220		円
高野豆腐(3枚)	大豆の栄養をぎゅーっと濃縮したのが高野豆腐。カルシウム、鉄分、植物性タンパク質。きざみはそのままポンとみそ汁やなべ物に。	150		円
高野豆腐(きざみ)		120		円
乾燥椎茸		150		
板こんにやく 320g	こんにやくいもは現在生産者が少ない在来種の和玉にこだわって栽培しています。こんにやく芋は粉にするまで3年間、畑で育てます。ねばりがあり、シャキシャキ感の強いこんにやくです。ひと味おいしいと評判です！障がい者と共に作っています。	160		円
糸こんにやく 250g		160		円
糸こんにやく 180g		120		円
玉こんにやく 250g		160		円
三色刺身こんにやく 400g	「三色刺身こんにやく」はご好評につき、年中扱うことになりました！「酢みそ」付き。白・緑・オレンジの3色。青色は青のり・クロレアで、オレンジは一味からし・パプリカで色をつけています。	350		円
乾燥えのき(長野県産)(30g)	エノキタケリノール酸が内臓脂肪を減らすことで脚光！みそ汁や鍋物にはそのまま入れて。炒め物にはいったん水で戻してから。乾燥えのきからだしが良く出るので、出汁不要！	350		円
しいたけの粉 80g	椎茸を粉にしました。お手軽に、いろんなお料理にちょっと一振り。煮物、炒め物、みそ汁、お吸い物、ドレッシングなどなどに。ソフトアイスに混ぜてもおいしい！	500		円
塩麴ドレッシング(200ml)	農林水産大臣賞受賞。福島県内のみで販売。サラダはもちろん、焼肉や焼き魚などできたお料理に一振りすると絶品に！	530		円
えごまドレッシング(200ml)	エゴマはシソ科の植物で、アルファリノレン酸を多く含んでいます。福島県会津産のえごまを使っています。クリーミーでまろやかなドレッシングです。野菜嫌いでもこれをかけるとおいしく頂けます。	550		円
味噌ポン酢(190ml)	とろりとした万能調味料。科学調味料は使っていません。リピーターの多い人気商品です。「マツコの知らない世界」で3000種類出ているポン酢の中でこれが第3番目においしいと特別に紹介されました。	680		円
一夜漬けの素(塩麴) (380g)	野菜にもみ込み冷蔵庫で1時間、お手軽浅漬け。肉や魚に塗って一晩おいて焼くと柔らかくまるやかな味になります！また、玄米を炊くときに[玄米3合:塩麴大匙1杯]の割合で入れると玄米がまるやかになります。乳酸菌は生きたまま腸にとどき、消化促進や免疫力も向上、乳酸菌の働きによってビタミンB群やビタミンK2といった栄養素も加わります。	470		円
一週間まいにち えごま油(生搾り) 30g	主成分は必須脂肪酸n3系 αリノレン酸。体内に摂取されると、青魚の含まれるDHAやEPAに替わります。小さじスプーン1杯を目安に、そのままお召し上がりください。サラダ、カルパッチョ、冷ややっこ、お浸し、できたお料理にひと振りしてお召し上がりください。国産100%、無添加、無着色の健康食品です！焙煎は特有の香ばしい香りがあります。	500		円
一週間まいにち えごま油(焙煎) 30g		500		円
人参ジュース 1本(200ml)	有機人参で作った甘く濃厚な味わい。スープに使ってもOK！健康飲料として根強い人気があり、愛飲者も多いです。	250		円
人参ジュース 1箱(20本入り)		5,000		円

	あんみつ(205g)	あんこ屋さんが作るこだわりのあんみつです。北海道十勝の小豆を使ったあんこに、寒天とフルーツを合わせたロングセラーの人気商品です。	200		円
	あんみつand3 (240g)	あんこ屋さんのこだわりのあんみつ。北海道十勝産小豆を使用し、豆の形を残しながら炊く製法にこだわり、あんこの量も従来品より1.6倍に！フルーツも厳選しました。フルーツたっぷりの寒天と合わせてお楽しみください。	380		円
	いちじく甘露煮(瓶) 250g	完熟したいちじくをじっくり時間をかけて煮込み、一粒一粒に上品な甘さが中まで浸透しております。そのままお茶請けに、生クリームやヨーグルトをかけて洋風にどうぞ。	520		円
	ゆべし(くるみ)(5切れ入り)	餅菓子。一番人気！福島秘境、只見町で手作り。柔らかくほどほどの甘さがやみつきに。「くるみ入り」「じゅうねん(えごま)入り」「ごま入り」の3種があります。	640		円
	ゆべし(じゅうねん)(5切れ入り)		640		円
	ゆべし(ごま)(5切れ入り)		640		円
	揚げ饅頭(10個入り)	2008年に全国菓子大博覧会で、名誉総裁賞を受賞した一品！二本松のあだたら山をかたどった形で、中は甘さ控えめのこしあんがたっぷり。賞味期限は4日です！	1,100		円
	ごま最中「雪の輪」	ごまの香りと風味をそのままに、きめ細かく舌触りのいいごま餡が入った最中です。	120		円
	かりんとう(黒糖)	障害者の方々と共に、お客様の笑顔に会いたくて美味しさを目指して作っています。味も6種類を揃えました。甘い定番のかりんとう3種と、お酒のおつまみにも合う甘くないかりんとう3種です。お手軽な小さなサイズですので、それぞれお試しください。	150		円
	かりんとう(和三盆)		150		円
	かりんとう(ごま)		150		円
	かりんとう(塩コンショウ)		150		円
	かりんとう(ねぎ味噌)		150		円
	かりんとう(塩ミルク)		150		円
	安達太良豆(きな粉) 150g	大豆にきな粉をコーティングした豆菓子。柔らかい。	330		円
	安達太良豆(煎黒豆) 100g	黒大豆をそのまま煎った菓子。ビールのおつまみに。また、研いだお米に混ぜてスイッチ・オンすると豆ごはんになります、とはお客様から教えて頂きました。	330		円
	安達太良豆(福豆)	大豆に砂糖でコーティング。カリカリの食感。	330		円
	はちみつ飴(個別包装15個入り)	【七つの野草飴】 添加物なしの素朴な手作り飴。これが一度口にしたらやめられない！リピーター多し。根強いファンに支えられる。聖歌隊御用達です！	360		円
	しょうゆ飴(個別包装15個入り)		360		円
	生姜飴(個別包装15個入り)		360		円
	どくだみ飴(個別包装15個入り)		360		円
	またたび飴(個別包装15個入り)		360		円
	笹入り飴(個別包装15個入り)		360		円
	にが木飴(個別包装15個入り)		360		円
	たぐり飴(500g) (はちみつのような状態の飴です)		昔から会津の家々にあったたぐり飴を再現商品にしました。かぜでノドが痛い時・お料理に、お茶の席にどうぞ！全く砂糖を使わずに「もち米」と「麦もやし」から作りました。結構柔らかいので、スプーンで取って頂いたり、割りばしにからめてお召上がり下さい。お料理で砂糖の代わりにもお使い頂けます。	650	
新米 収穫 後 製造	玄米せんべい(しょうゆ味)	福島県二本松市の有機農家さんのお米を原料に、昔ながらの味わい深いお煎餅です。皆様からのリクエストで、再販売いたします。	380	完売	円
	玄米せんべい(ごま味)		380	完売	円
	玄米せんべい(塩なし)		380	完売	円

再販売	七味ニンニク(60g)	ご当地グルメ「浪江焼きそば」にかける七味ですが、お蕎麦・うどん・もつ煮、何にでもOK <b>※製造に時間を要する場合がございます。ご了承お願いいたします。</b>	430		円
新商品	完熟梅干し(130g)	梅のみを完熟になるまで見守り、一粒一粒手作業でもぎ、天日干し後、しそと塩のみで漬け込みました。	500		円
新商品	358(サゴハチ) 100g(賞味1年)	三五八漬けとは、福島県・山形県・秋田県などの郷土料理になります。麴で漬けた漬物のこと です。塩：麴：米 = 3：5：8の割合で作ります。麴に住む麴菌がお米に含まれるデンプンを小さく分解するので、びっくりするほど優しい味になり甘くなります。	380		円
	三五八 420g(賞味3か月)		480		円
	三五八 800g(賞味3か月)		800		円
	苺ジャム(120g)	いちご農家さんとケーキ屋さんのコラボ商品です。	700		円

9月の果物：梨 9月から「豊水」、「二十世紀」、「あきづき」と続きます。

9月の果物：ブドウ 9月下旬頃から高尾・ピオーネ・シナノスマイル・シャインマスカットなどを予定しております。

9月の果物：りんご 「未希ライフ」、「早生ふじ」、「清明」と続きます。

9月の野菜：きゅうり・トマト・ごぼう・枝豆・小松菜・インゲン・生椎茸・ナス・生キクラゲ・小葱・水菜・なめこ・ほうれん草・玉葱・じゃがいも・キャベツ・大根・ミニトマト・人参・曲がりネギ・エリンギなど (天候により、収穫できない場合がございます。)

お名前	ご住所	ご連絡先
ご希望の配達日： 月 日 曜日(商品により指定できない場合がございます)		
ご希望の配達時間： 午前・14時～16時・16時～18時・18時～20時・19時～21時		
お支払方法： ゆうちょ銀行・東邦銀行・代金引換		
ゆうちょ銀行の場合には、商品にお振込用紙を同梱いたします。		

NPO法人 福島やさい畑～復興プロジェクト TEL/FAX0243-24-1534 遠藤携帯090-1061-5027