

「自然食品の店 アルスター」今週の新入荷商品のご案内(2024年5月13日～5月17日)

今週の主な入荷商品のご案内です。なお、これ以外の商品については、当店のホームページ（URLは、下記<お問い合わせ先>ご参照）をご覧ください。

平譚さんの北海黄金	北海道・平譚優	キロ当たり399円	量り売り	無農薬・無化学肥料。黄金メークとも呼ばれています。男爵いものホックホク感と、煮崩れしにくいメークインのいいところだけ掛け合わせて作っているような、じゃがいもの万能選手です。調理しやすいジャガイモです。じゃがバターから、肉じゃがあらゆるお料理にお使いいただけます。
長芋	青森県・ケーアイ農産	307円	200gパック	殺虫剤1回・殺菌剤1回・化学肥料5割減
みちのくの春堀り有機ごぼう	岩手県・みちのく有機共同農場	290円	200gパック	有機認証
おかげさまの人参	千葉県・おかげさま農場	332円	500gパック	無農薬・無化学肥料。おかげさま農場の人参は、土付きです。千葉県の春人参の出荷が始まりました！
カリノケール	〃	307円	80gパック	無農薬・無化学肥料。食べやすいケール！カリノケールです。ケールはキャベツの原種に近い野菜ですが、キャベツよりβカロテンやビタミンEやCなど、ビタミンやミネラルが豊富なため青汁の原料となっているのはご存知の通りです。カリノケールは葉の縮れた品種のケールで、エグ味や苦みが少なく、生でも食べられます。サラダや炒め物で！
さんぶの有機ほうれん草	千葉県・さんぶ野菜ネットワーク	348円	200gパック	有機認証
さんぶの有機ブロッコリー	〃	423円	1個パック	有機認証
きゅうり	埼玉県・ヘルシー深谷	415円	3本パック	農薬7割減・化学肥料5割減。きゅうりは不名誉にも「世界一栄養の無い野菜」としてギネスブックに掲載されていますが、カリウムやビタミンK、ビタミンC、食物繊維などはバランスよく含み、食欲がない時でもさっぱりと食べられる、とても大事な野菜です。ヘルシー深谷は一万円札の顔になる渋沢栄一の故郷、深谷市にあるグループで、有機肥料の研究に余念が無く、きゅうりをメインに美味しく安全な野菜を30年以上作り続けています。

タテノファームの有機サニーレタス	山梨県・タテノファーム	307円	1個パック	有機認証
渥美のキャベツ	愛知県・ティエラス	398円	1個	無農薬・無化学肥料
村上農園の生姜	高知県・村上農園	257円	100gパック	無農薬・無化学肥料。温暖な四万十川流域の畑で、生育期間終了後も畑におき注文に応じて掘り起こして収穫し出荷しています。
高知のなす	高知県・高生連	382円	3本パック	農薬7割減・無化学肥料
島根の有機ほうれん草	島根県・グリーンハート	340円	150gパック	有機認証
島根の有機小松菜	〃	282円	200gパック	有機認証
長崎の春人参	長崎県・長有研	キロ当たり532円	量り売り(1個から買えます)	無農薬・無化学肥料。アクの少ないフレッシュな春堀のにんじんはいかがですか？品種:ベータリッチ、彩誉九州から新人参のお届け！千葉県産など関東の人参は収穫が終わり、貯蔵しながら出荷していますが、去年の台風の影響で早めに終了する産地も多く、関東の春人参は6月以降からのスタートとなります。しかし九州など温暖などの地域では、この初春から春人参の出荷が始まります。冬の寒さに当たりながらじっくり成長した春人参は甘く、水分が多いため柔らかいです。サラダなど生でおいしく、加熱すればとても柔らかくなります！
雲仙の有機新玉ねぎ	長崎県・うんぜん農園	キロ当たり465円	量り売り(1個から買えます)	有機認証。3月の新玉ねぎは辛みが少なく甘みが目立ち、生で食べても美味しいです。その後徐々に熟し、4月の終盤に入ると茶色い皮が目立つようになり、同時に辛みとうま味が増し、より加熱料理に向く玉ねぎになっていきます。薄くスライスしてツナ缶と混ぜるだけで(味付けはドレッシング、マヨネーズなどご自由に！)血液サラサラ、簡単玉ねぎサラダのできあがり。パンに挟んでも最高のメニューです。少々辛みも苦手な方は一度水にさらしてくださいね。

肥後の有機トマト	熊本県・肥後あゆみの会	100g当たり150円	量り売り(1個から買えます)	<p>有機認証。◆澤村さんの作る有機トマト</p> <p>トマトが作れればどんな野菜も作れる、と言われるほど高い技術が必要なトマト栽培。加えて病害虫にも弱いトマトの有機栽培はさらに困難。だから有機 JAS 認証のトマトはとても希少で貴重です。</p> <p>熊本・宇城市の澤村さんはその困難なトマトの有機栽培に挑み続け、その技術を惜しみ無く後輩に伝えるため多くの有機農家に慕われている存在です。</p> <p>自家製ぼかし肥料と、夜明け前に山に入り掘り起こしたタケノコや山菜、カヤから抽出した天然エキスで作った液肥を「天恵緑汁」と名付けて使用しています。昔、小川で冷やしていたトマトの味がします。ぜひ味わってみてください。</p>
沖縄のオクラ	沖縄県・真南風	282円	100gパック	<p>殺虫剤1回・殺菌剤1回・無化学肥料。亜熱帯の強い日差しの中ですくすく育った夏のスタミナ野菜。塩でもんだ後サツと湯がいて冷水でさまし、天然塩を軽く振っただけでも独特のねっとりとした食感が存分に楽しめます。その他、和え物や天ぷらでどうぞ。沖縄の方言で”ねり”と呼ばれています。</p>
沖縄の有機トマト	沖縄県・沖縄オーガニッククリエイト	697円	300gパック	有機認証
ブロッコリーの新芽	岐阜県・サラダコスモ	156円	30g パック	無農薬・無化学肥料
山えのき	新潟県・有倉きのこ園	224円	90gパック	<p>無農薬・無化学肥料。生産者の石澤さんが、山で見つけたとても香りの良いえのき茸の菌を採取してきて、施設にて菌床栽培したものです。</p> <p>ブラウンえのきとも、もちろんホワイトえのきとも異なる、大変香りがよくて味の濃いえのき茸です。茎もしっかりしていて歯ごたえ抜群。味噌汁、卵とじ、酢の物、炒め物、炭火で焼いて。大変美味しくいただけます。熱を加えるとわずかにえのきらしいぬめりもでます。ぜひ一度お試しください。</p>

庄内の生きくらげ	山形県・ティーズファクトリー	298円	100gパック	<p>無農薬・無化学肥料。大きくて肉厚な生きくらげです。ぷりぷりの食感がとても魅力的。まずサイズにびっくりして食べてみてその食感にまた驚きます。</p> <p>純国産にこだわり、栽培時の菌床にも山形県産木材のおがくずを固めたものを使用しています。また、きくらげを育てるには温度と湿度の管理が重要なためビニールハウスの中で栽培しています。雑菌の混入を防ぐために内部は常に清潔にしています。農薬と化学肥料は一切使用しておりません。</p> <p>収穫したきくらげは水で手洗いしたのち、1枚ずつ品質をチェックしてからパック詰めをしています。また石づきはすべてカット済。すぐに調理できる点も魅力です。</p> <p>生産者の鈴木さんは、もともと庄内のお米とただちや豆の農家の息子さん。まだ若干28歳です。東京の大学をでてすぐにUターン。実家の農業を継ぎましたが、新しい農産物をと試行錯誤した際に、きくらげの魅力にとりつかれたそうです。百貨店や首都圏ターミナル駅での催事にも多数出店。地元の保育園でも給食用に採用されるなど、子供から大人まで大人気。地域の活性化にも一躍買っています。ぜひとも応援したい元気な若者です。</p>
----------	----------------	------	---------	---

<今週入荷予定の主な商品のご紹介>

1. 喜界島育ちのさとうきび粗糖 1kg : 675円

鹿児島県喜界島のサトウキビを使用。本品の砂糖は「原料糖（粗糖）」と呼ばれている砂糖で、サトウキビを圧搾し、濃縮・結晶化させたものです。化学精製処理を行っていないので、原料由来のミネラル分が残っています。

白い砂糖では精製時に除かれるミネラル（カルシウム・マグネシウム・カリウム）が含まれ、甘い蜜の香りが料理の味を引き立てます。

様々な国の原料糖が使われる一般品と違い、トレーサビリティも万全。料理以外にも、お菓子作りやコーヒーなどの飲みものにもおすすめです。

販売元：株式会社 フルーツバスケット

2. マザーズブランド 信州米味噌 750g : 837円

清澄な水と大気に恵まれた北蓼科山麓で時間をかけて熟成させました。冬から春先にかけて仕込み、夏に発酵をさかんにし、秋、冬季に後熟と称して香味の調熟を待つみそ醸造の伝統的手法を守って作りました。

製造元：株式会社 酢屋茂（長野県）。賞味期間：冷暗所6ヶ月

3. 菅谷 せいろ蒸し国産小粒納豆カップ 30g×3： 224円

「せいろ蒸し」は蒸気を下から上にやわらかく包みながら蒸し上げます。そのため醗酵に必要な豆の養分と旨みをたっぷりとしつつも残しふっくらと蒸し上がるため、まろみ豊かな納豆になります。食べやすい個食カップに仕上げました。有機たれ付。

製造元：有限会社 菅谷食品。賞味期間：冷蔵9日。

4. 有機ひきわりカップみのり 30g×2： 221円

青森県北津軽郡で中里町自然農法研究所を営む三上さんが、農薬や化学肥料を全く使わない有機農法で栽培した「おおすず大豆」を、贅沢にも挽き割って使用しました。「おおすず大豆」は大きな莢（さや）が鈴なりになることから命名されたましたが、軟らかさ、風味、味共にこれまでの東北地方品種より優れています。量が多く食べられない小さなお子様（ご高齢の方も）向けに特化した、高品質ひきわり納豆です。

製造元：株式会社 登喜和食品。賞味期間：冷蔵10日

5. 白神レザンノア 200g： 480円

砂糖を使わずにレーズンとクルミだけで柔らかく焼き上げています。丁寧に処理したレーズンと手間をかけてローストしたクルミを生地に練り込んでいます。

製造元：株式会社 サラ秋田白神。賞味期間：常温4日。

6. ザクセン プルーンパン： 583円

国産小麦とホシノ天然酵母で作ったパン生地に、オーガニックのプルーンを配合しました。甘酸っぱいプルーンの風味が特長の贅沢なパンです。

[原材料]小麦粉(小麦(国産))、有機プルーン、有機オリーブオイル、粗糖、天然酵母、食塩、(一部に小麦を含む)

製造元：有限会社 ザクセン。賞味期間：常温5日。

7. 十六ささげ 200g： 826円

ささげ属。一莢に十六粒の実が入ることからこの名前がつきました。小豆との違いは芽に一部黒いところがあることです。夏、さやごとゆでておひたしにしたり、お煮しめにして、そして残ったのを乾燥させて保存食として食べられていました。十六ささげのお赤飯は豆のおいしさのみならず上品な色に仕上がります。

北海道産。農薬・化学肥料不使用。2023年産。

製造元：(有)ベにやビス。賞味期間：常温2年。

8. 有機ざくろジュース100% 710ml： 1,620円

有機栽培したざくろ果汁を、有機認定を受けた自社工場で安心安全な製品として仕上げました。濃縮ではないフレッシュなジュース。日本で販売されているざくろジュースの大半は濃縮還元。風味と香りを味わうならやっぱりストレート。有機なのに圧倒的においしい！

有機は健康に良さそうだけど美味しくないのでしょ？と思われる方にも飲んでもらいたくて、野田ハニーはただの有機ざくろジュースではなくて「美味しいざくろジュース」を作りました。ざくろには、特に女性の元気の素が多く含まれており、活力が不足気味の方にはおすすめです。クウェートに駐在経験のあるお客様から、中近東では女性がこのざくろジュースをよく飲んでいて、駐在中いつも飲んでいたと教えて頂きました。

[原材料]有機ざくろ（トルコ産）

製造元：野田ハニー食品工業株式会社。賞味期間：常温1年。

9. べったら漬け 1ヶ詰め： 567円

国産特別栽培大根を国産有機米からつくった甘酒で漬け込みました。大根本来の歯ごたえと糀の風味を大切にした風味豊かなべったら漬けです。

製造元：株式会社ヤマキ。賞味期間：常温3ヵ月。

10. よつ葉クリームチーズ 200g : 572円

乳原料は、北海道十勝産を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほどけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料は使用していません。

製造元：よつ葉乳業（株）。賞味期限：冷蔵120日。

11. パンに美味しいはちみつ&バター 100g : 475円

北海道産生乳を100%使用したミルクの香り豊かな加塩バターと、爽やかな柑橘系のほのかな香りを楽しめるオレンジはちみつをブレンドしました。まろやかなバターのコクとはちみつの甘みに加え、ほんのりきいた塩味がトーストなどをよりいっそう美味しくします。

ご家庭でも手軽に美味しくハニートーストやパンケーキなどのスイーツをお楽しみいただけます。製造元：よつ葉乳業（株）。賞味期間：冷蔵120日。

12. 東毛酪農 ピュアプレーンヨーグルト 400ml : 300円

13. 東毛酪農 低温殺菌牛乳 1000ml : 420円

14. 平飼卵 6個パック : 447円

15. 東毛酪農 無塩バター 450g : 1,398円

16. 三之助絹ごし豆腐 300g : 329円

17. 豆庵 木綿豆腐 300g : 360円

<配達・配送のご案内>

配達（さいたま市・蕨市・川口市内の配達は無料）・配送も承ります。配達は野菜1個、1本からお届けします。

また、「アルスター・ボックス」という野菜と果物の詰め合わせセットの配達もございます。料金は1,000円で、ご都合に合わせてお宅までお届けします。

配達頻度はご希望に合わせて、毎週、隔週、月1回などご自由に選べます。セットの内容もご希望があれば、事前にお伺いしてお届けします。

<お問い合わせ先>

「自然食品の店 アルスター」 TEL : 090-17332919 FAX : 048-8831173 E-Mail: alster_arao_0713@yahoo.co.jp

URL: <http://alster-arao.jimdo.com/> Facebookページ：自然食品の店アルスター