

うまい甲斐

ご注文は
注文書の6桁番号欄に
注文Noをご記入ください

2011 MARCH-5 お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文用紙提出	21	22	23	24	25
翌週 お届け	28	29	30	31	4/1
翌々週 お届け	4	5	6	7	8



《お届け週マーク》・《取扱いサイクルマーク》
各商品にはお届け週マークと取扱いサイクルマークを付けています。

■お届け週マークは**翌週**・**翌々週**に分かれておりますので、お届けカレンダーをご参照ください。

■取扱いサイクルマークは以下の2通りで表現いたします。

毎週 毎週取扱いがあります

月1 月に1回取扱いがあります

初登場や今季最終、今回限り等の商品は商品説明の中でご案内させていただきます。

パルシステム山梨甲府センター 0120(28)5891 | パルシステム山梨富士五湖センター 0120(32)1061 | パルシステム山梨いちのみやセンター 0120(21)9898

名水きのこの里は白州の森に囲まれた場所にあります



名水きのこの里

原木栽培で使うコナラやクヌギの木は少なくとも20年サイクルで循環しています。原木しいたけの伝統を守り、それを食べていくことは20年、30年先の未来を見つめ、森林や里山を守ることに繋がっているのです。

毎週
翌週

甲斐駒の麓、白州の森で 美味しいしいたけが うまれました。

107026

白州原木
シイタケ

170g

特別価格
358円

特徴1 白州のきれいな空気、南アルプスの天然水のみで栽培します。きのこの90%以上は水分であるため、栽培過程で使われる水はとても大切です。クセのない爽やかな香りは清涼な雪どけ水からうまれています。

特徴2 大量生産できる菌床栽培に比べ、原木で栽培されたしいたけは肉厚で香り豊かに育ちます。原木の大きな香りがきのこに宿っています。

特徴3 しいたけの原木栽培は間伐や枝打ちなど山林の手入れにつながるため、森林や里山を荒廃から守る大きな役割も担っています。里山で樹木を育てて切ることで森林を健全に維持し、切り出した木を原木として利用することで、自然に配慮した循環型農業につながります。

特徴4 山林には多くの生き物が生まれ育っています。里山を整理することにより、生物多様性が育まれます。



シンプルな調理で
感動を味わいましょう♪
まつたけ風網焼き

材料●シイタケ、ポン酢、わさび醤油

大きめのシイタケを半分切って網で焼きます。香ばしいにおいがし、表面に焦げ目がついたらできあがり♪ シンプルですが、とても贅沢でもっとも原木の香りが楽しめる調理方法です。ポン酢やわさび醤油でいただきます。

しいたけカツ丼

材料●シイタケ、塩コショウ、小麦粉、とき卵、パン粉、油、しょうゆ、みりん、砂糖、だし、たまねぎ、三つ葉

- ①シイタケに塩コショウをふり、小麦粉、とき卵、パン粉で、衣をつけます。
- ②それを170度の油で約2分間でカラリと揚げます。
- ③別の鍋で、しょうゆ、みりん、砂糖、だし汁を煮立て、薄切りたまねぎを柔らかく煮ます。
- ④そこにシイタケカツを入れ、とき卵を回しかけ、三つ葉をちらします。
- ⑤卵が半熟になったら、出来上がり♪ ヘルシーでカツに負けないボリュームとおいしさです!

ミクロネシアの 熱い太陽の香り



翌々週

グアムの南東にあるポナペ島は、熱帯植物に溢れるミクロネシアの中であって「ミクロネシアの花園」とうたわれ、色とりどりの美しい花が生えています。そのポナペ島で、同じように自然の恵みを受けながら手間と時間をかけて丁寧に栽培されているのが、ポナペペッパーと呼ばれる島の名前が付けられた胡椒です。

通常、胡椒は年に一度しか収穫できませんが、ポナペ島は太陽と豊富な雨の恵みのお陰で、一年中胡椒の花が咲き実をつけるため、年に数回収穫することができ、新鮮な状態のものを安定してお届けすることができます。

そして、ポナペ島の高湿多湿の気候は、胡椒の中にある香りの揮発成分を逃さずしっかりと実の中に閉じ込めることができます。ポナペペッパーの魅力は、その作り手と素晴らしい自然環境からうまれていたのです。

ポナペのブラックペッパーは、実が熟しきらない青いうちに摘み取って、数日間天日乾燥させることで、スパイシーな香ばしさとブラックペッパーのピリッとした爽やかな辛さを引き出します。グリルしたお肉にたっぷり荒く挽けば、胡椒一粒が、金一粒の価値であった時代も理解できると思います。ぜひ一度おためしください。

- 107123 ポナペペッパー黒ホール 40g **472円**
- 107131 ポナペペッパー黒粗挽き 40g **472円**
- 107140 ポナペペッパー白粗挽き 40g **472円**

フェアトレード コーヒー

翌々週

ペルー、ブラジル、グアテマラ等の豆を厳然して配合しました。

- 107212 カフェリコ豆 200g **493円**
- 107221 カフェリコ粉 200g **493円**



富士吉田 夢コーヒー

月1

翌週

※富士五湖センターの組合員さんのみご注文できる商品です

- 107239 夢ブレンド中細 150g **409円**
- 107247 夢ブレンド豆 150g **409円**

富士吉田にひっそりとたたずむコーヒー屋「夢」。生豆を自家焙煎してお届けします。長年富士五湖センターの組合員さんに愛されているノスタルジックな風合いは変わることがありません。

おいしい紅茶で リラックスタイム

翌々週



スパイスの香りが一杯に広がるマサラ紅茶、ほんのり甘くて爽やかな味わいのオレンジピール紅茶のセットと、体がポカポカ温まるジンジャー紅茶、すっきりした香りと飲み心地のレモングラス紅茶のセットの2種類。熱湯を注ぐと、それぞれの素材の香りがふんわり広がり、気持ちもリラックス。ヒマラヤの大自然に育まれた新鮮で力強く香りの高い、紅茶、ハーブ、スパイス。コクがあるのにクセのない、まろやかな味をお楽しみください。

- 107191 ハーブティ(オレンジピール&マサラ) 1.5g×16袋 **546円**
- 107204 ハーブティ(レモングラス&ジンジャー) 1.5g×16袋 **546円**

うまい甲斐 3月5回

富士吉田の 田舎みそです

月1

翌々週

昭和16年創業の富士吉田にある丸甲醸造からお届けします。製造工程は昔と変わらず、昔ながらのやさしい風味を守り続けています。

- 107166 丸甲みそ 2kg **690円**
- ※富士五湖センターの組合員さんのみ注文できる商品です
- 107158 丸甲みそ 1kg **360円**

南アルプスの 連峰 マイタケ

毎週 翌週

- 107018 お試しはなびらたけ 30g **90円**
- 107042 はなびらたけ 100g **210円**
- 107051 はなびらたけ 200g **390円**



見た目は白い珊瑚やあじさいのように美しく、標高1000m以上の山岳地帯で過半数が20度以下でしか育たない非常にデリケートな茸です。炒め物、鍋もの、揚げ物、汁物などいろいろな料理にその特徴を發揮します!この食感クセになります。

- 107069 マイタケ白 100g **131円**



栽培が難しく大量生産に向かないため、市場ではあまり見かけません。コリコリしこしこの歯ごたえが特徴ですが、クセがあまり無いため様々な調理に使えます。白い姿とやさしい香りにより昔の女王とも言われています。

- 107034 キノコ詰め合わせ 500g **765円**

バラエティに富んだ詰め合わせセットです。白マイタケ、黒マイタケ、山海の珍味ヤマブシ茸、黒アワビ茸、しいたけ、はなびらたけ等の中からお届けいたします。南アルプス連峰マイタケの魅力が詰まっています☆

- 107000 はなびらたけ茎 200g **260円**



愛媛県 無茶々園

毎週

翌々週

- 107077 甘夏 3kg **899円**

静岡県清水の 八木さん

毎週 翌々週

- 107093 甘夏 5kg **1,312円**
- 107085 甘夏 2kg **577円**

ドイツパン 職人工房 ヴァルト

翌週



- 107115 クネツケ 4枚入 **210円**

南の島のおくりもの 喜界島の黒砂糖

隔月 翌々週

奄美群島の一つ喜界島は珊瑚礁の島、アルカリ土壌の島と知られ最も良質で美味しい黒糖の産地です。

- 107174 黒糖ブロック 300g **435円**

喜界島の自社農園で有機肥料を多く使用し、無農薬で栽培、サトウキビの有効性を高めています。

- 107182 黒糖粉 350g **525円**

サトウキビの搾り汁を煮詰めただけの純黒糖で、こだわりを持った本物の健康自然食品です

