

- ①当園ホームページ <http://www.sirakaba.co.jp/> (代金引換・カード決済・分割発送など柔軟な対応が出来ます)
- ②ヤフーショッピング(パソコン・携帯)『しらかば農園』で検索! (代金引換・クレジットカード決済・ヤフーポイント利用可)

『野菜スープ製造工場のメンテナンス作業』

強い冬型の気圧配置で日本海側で記録的な大雪になった今年の冬。秋田県内でも「かまくら」で有名な横手市、湯沢、角館など県南で記録的な大雪となりました。地元鹿角市では平年の1.5倍の降雪と連日-10度を下回る厳しい寒さが続き、除雪作業、屋根の雪下ろし等に追われる毎日です(2/26現在)。日差しが暖かく感じられる3月を心から待ち望んでいます。

農作業のない冬季は、野菜スープ製造工場の定期メンテナンスとは別に、様々な機械装置の点検や大掛かりなメンテナンス作業にじっくりと時間を掛けて行なえる時期です。2月はセパレータと呼ばれる「ディスク型遠心分離機」の分解・メンテナンスを行いました。セパレータは、野菜を煮た際に出る微細な野菜クズを強力な遠心力を利用して取り除き、透明感のある野菜スープにろ過する装置です。セパレータの中には、筒状のディスクが100枚以上、重ねられており、1枚1枚丁寧に分解・洗浄します。積雪2mを越す農場の雪解けは4月下旬～5月初め頃。農作業シーズン前にしっかりと野菜スープ製造工場内の点検・整備を行なっています。



セパレータの分解・整備

冬の「サプリメントキャンペーン」実施中!

「うがい・手洗い・マスク着用」は外部からのウイルス防止加齢と弱くなる免疫力を維持・高め、抵抗力を強くしましょう!

大分暖かくなってきましたが、3月は風邪・インフルエンザ・感染症胃腸炎等のピーク期間でまだ気を抜けません。貴方に合ったサプリメントと野菜スープで積極的な病気予防・健康づくりをしてみませんか! お得なキャンペーン中です。



3月まで

詳細は箱中に入れているキャンペーンチラシをご覧ください。

「レンコン」～花粉症の改善と粘膜保護に～

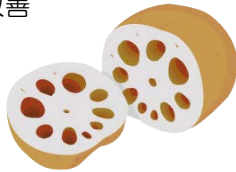
今年花粉の飛散量が東北～関東で3～4倍と言われ、全国的に昨年より多いと言われています。日本人の約25% (全国疫学調査2008) が花粉症だと言われ、この時期は少しでも症状を和らげる工夫や注意をしっかりと行っておられる方が多いと思います。花粉症の症状は人それぞれ異なりますので、医療期間で自分に合う治療薬を処方されるのが一番と言われていますが、花粉症の症状緩和、胃や消化管の粘膜を守る等の効果が期待出来るのが「レンコン」です。花粉症だけでなく、季節の変わり目に引きやすい風邪予防にも良いと言われ、この時期にお勧めする食材の一つです。

<レンコンの効用>

- ・レンコンに含まれるタンニンなどのポリフェノールが花粉症などのアレルギー症状を抑制する
- ・粘り成分「ムチン」は胃の消化を助け、胃の粘膜を保護
- ・食物繊維が豊富で整腸作用、便秘の改善
- ・風邪予防、美肌効果、免疫力の向上

<レンコンの選び方・保管方法>

- ・穴が小さく肉厚で表面がふっくらしていて、傷がないもの
- ・瑞々しく、切り口が白いのが新鮮
- ・丸ごと保存する場合は濡れた新聞紙に包み、さらにビニール袋に入れて、冷蔵庫で保管する



レンコンのポリフェノールは熱に強い一方、水に溶けるので、煮物の場合は煮汁ごと食べると良いそうです。加熱時間によって、シャキシャキやホクホクするなど、いろいろな食感が楽しめるのがレンコンですね。お勧めは、「レンコンのハチミツ漬け」です。クックパッドなど、ネットでレシピが公開されています。また、レンコンとヨーグルトを一緒に摂ると花粉症の改善効果が高まると言われ、レンコンエキスのハチミツをヨーグルトにかけて食べるのもよいでしょう。お手軽に毎日摂取したい方には、秋田県の「栗駒フーズ」さんの人気商品「れんこんヨーグルト」がお勧めです。

好評発売中の「菊芋商品」

2月初めTV番組「たけしの家庭医学」で中性脂肪を効率良く下げる食材として「菊芋」が紹介され、爆発的な人気が出ている菊芋。期間限定の生食用は完売、菊芋チップスなどの加工品も品薄状態が続いています。大変ご迷惑をお掛けしていますが、量産体制を整え、順次出荷して参ります。

①生菊芋 (小粒) 「生食用」での出荷はこの時期だけ!

当園出荷基準サイズの菊芋は完売してしまいましたが、どうしても「生菊芋」を毎日食べたいとの多数のご要望にお応えして、小粒の菊芋を数量限定で販売します。生食にする場合は皮剥きは少し大変かもしれませんが、菊芋特有のポコポコが少なく、そのまま皮付きで煮物などジャガイモと同じようにご利用になれます。

「菊芋の保存方法と料理レシピ」付 3kg…2,400円

※発送は菊芋の乾燥を防ぎ、品質維持に良い「土つき」でお送りします。

②菊芋チップス キウイ風の風味と栄養をギュッと濃縮

皮ごとスライスし乾燥させ、菊芋本来のほんのり甘い味が楽しめます。そのままおやつ代わりに、お湯を注いで菊芋茶、お味噌汁、煮物等の具材に手軽にご利用になれます。

乾燥 80g(1袋)…850円 (税込・送料別)

<1～5個迄の注文は+送料650円>

③菊芋らっきょう酢漬け 300g×3パック 2,680円

菊芋のシャキシャキとした食感がたまらない美味しさ

④菊芋ペースト 低温スチーマーで、栄養そのまま、美味しさ3倍



菊芋の自然な甘みと風味、栄養価を最大限に引き出した新製法「低温スチーマー調理」によるペーストです。長期保存が効かない菊芋が、冷凍食品として1年中食べられます。ヨーグルトにかけて、お味噌汁へ、菊芋スムージーやポタージュなど、使い方はいろいろです。(1袋 100g 34Kcal)

1セット(100g×5袋) 2,160円(税込)

クール便送料

- ・1～3セットまで…900円(税込)
- ・4～6セットまで…1000円(税込)

※①～③は限定商品になりますので、必ずお電話でご注文下さい。お支払いは代金引換のみです。(別途代引手数料324円加算) ※沖縄への発送は+1,000円になります。 ※3月よりヤマト運輸の運賃が値上がりになりました。