

～インターネットからお手軽にご注文出来ます～

- 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)

『菊芋ペースト製造』

1月の暖冬、雪不足で山から雪を運搬し、ようやく小正月行事やスキー大会が開催出来ていましたが、今度は新型コロナウイルスで、全国各地のイベント中止や当園田代平農場近くの十和田湖の湖畔を滑る全国的にも珍しいクロスカントリー大会が中止になりました。感染拡大防止で仕方ないのですが、イベント自粛で各地への経済的ダメージも計り知れなく、都市閉鎖にまで追い込んだ新型コロナウイルスへの恐怖と不安、自粛ムード漂う寂しい冬を感じています。自己防衛をしっかり行い、早い終息と政府の適切な対応を心から願うばかりです。(2/26現在)

農作業のない冬季は、野菜スープ製造工場の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。また、菊芋加工品の製造も集中的に行っています。菊芋ペーストの製造では、菊芋を蒸す際に低温スチーマーを利用し、菊芋の旨みや栄養価を最大限に引き出す「低温蒸し」した高品位ペーストです。また、皮付きで加工し、栄養豊富な菊芋を丸ごと食べやすいペースト状にしています。熱を加える事で甘みと風味が増した菊芋ペーストは、1年中菊芋を食べたいお客様に大変ご好評を頂いております。是非、毎日の健康にお役立て下さい。



菊芋ペーストの製造風景

好評発売中の『菊芋商品』

①生菊芋

「生食用」での出荷はこの時期だけで希少です!

豊富な食物繊維が腸内環境を整え、血糖値上昇の抑制、脂肪の吸収を抑える効果が期待出来る健康成分「イヌリン」(植物で作られる天然オリゴ糖)を多く含む低カロリーな機能性食材です。血糖値が気になる方、コレステロールが気になる方や便秘気味の方など、健康を気遣う方にお勧めです。シャキシャキとした食感と歯ごたえの生食・生サラダ、肉ジャガ、キンピラ、天ぷら、お味噌汁の具材など、ジャガイモ同様に普通の食卓に手軽に摂り入れる事が出来ます。水溶性食物繊維が豊富ですので、煮物では汁ごと戴いて下さい。

値下げ

「菊芋の保存方法と料理レシピ」付です

お得

3kg...2,580円

6kg...4,250円

3kg...2,330円(小粒)

(税込・送料込)

※発送はキクイモの乾燥を防ぎ、品質維持に良い「土つき」でお送りします。すぐに調理したい方は洗浄済出荷も出来ますので、ご注文の際にお知らせ下さい。(+200円)

冷凍食品 大好評! 2袋増量キャンペーン中!

②菊芋ペースト

低温スチーマーで栄養そのまま 美味し3倍



冷凍食品

- ・1セット(100g×7袋) 3,120円
- ・2セット(100g×14袋) 5,280円
- ・3セット(100g×21袋) 7,560円

クール便でお届けします (税込・クール便送料込)



お味噌汁に溶かして



ヨーグルトへトッピング



スムージー

③菊芋らっきょう酢漬け

300g×3パック 2,780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菊芋チップス

キクイモの風味と栄養をギュッと濃縮

菊芋を丁寧に洗浄し、皮ごとスライス・乾燥した素朴な保存食です。菊芋本来のほんのり甘い味が楽しめ、そのままおやつ代わりに、お湯を注いで菊芋茶、お味噌汁、煮物等の具材に簡単便利!

1袋(乾燥80g×1) 1,630円

3袋(乾燥80g×3) 3,560円 (税込・送料込)

※上記以外の数量は価格をお問い合わせください

※①～④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 330円加算) ※沖縄への発送は+1,340円になります。

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月末まで

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。

粘膜強化で免疫力向上、外敵から守る!

季節の変わり目は体調を崩しがちです。風邪やインフルエンザ、花粉からしっかり身体を守るには、免疫力や抵抗力を高めると共にウイルスの侵入を免疫機構の最前線でガードする「粘膜」を健康に維持する事も大切です。口や鼻、気管、胃や腸など体中に沢山の粘膜があり、粘膜が健康な状態を保っていないと、外敵とも言うべき細菌やウイルス等が簡単に体内に侵入して来ます。最近、「目が乾く」、「気管、胃や腸の調子が悪い」と感じる人は粘膜の状態が良くない場合に起こります。まずは規律正しい生活リズム(睡眠、バランスのとれた食事)を整え、細菌やウイルスをガードする粘膜強化に努めましょう。

粘膜の元となる栄養素「ビタミンA」

ビタミンAは血管の強化、気管支の粘膜を正常に保ち、成長を促進させ、免疫細胞の働きを活発にします。脂溶性ビタミンなので、油と一緒に調理したり、油を使った料理と組み合わせると、体内へ吸収率が高くなります。

<ビタミンAを多く含む食材>

- レバー・ウナギ・銀タラ・緑黄色野菜(春菊・人参・ほうれん草・ブロッコリーなど)・卵・チーズ・牛乳・抹茶・マーガリン・海苔



粘膜に潤いを与える「オメガ3脂肪酸」

オメガ3脂肪酸は粘膜に潤いを与え、鼻や喉、腸の粘膜の乾燥を防ぎ、粘膜を丈夫にします。EPA・DHA・α-リノレン酸などの「オメガ3系脂肪酸」は、体内で合成することができないため、食べものから摂る必要のある身体に良い脂肪です。

<海洋性オメガ3脂肪酸> (DHA, EPA)

- 青魚(マグロ、イワシ、ブリ、サバ、サンマ) サケ、ツナ缶

<植物性オメガ3脂肪酸> (α-リノレン酸)

- クルミ、エゴマ、アマニ油、なたね油、大豆食品

クルミの含有量は抜群!

※喉、鼻腔の粘膜強化と粘液分泌を高める食材ですが、どちらも現代人には不足しがちな栄養素です。積極的に摂取してみましょう。