「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4月29日～5月3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）をご覧下さい。

北海道のじゃが芋（男爵）	北海道・一戸義則	365円	500gパック	有機認証
真狩村の雪下人参	北海道・ベジタブルワークス	299円	400gパック	農薬5割減・化学肥料5割減。真狩村は積雪 2 メートルを超える豪雪地帯。しかし羊蹄山ろくの冷涼な気候と豊かな水、肥沃な土に恵まれて農作物の栽培に適した土地です。雪の下人参は 7 月に播種し、11 月には通常の収穫期になりますが畑にそのまま残し、翌年の 4 月に雪をどけながら収穫します。雪の下は温度が 0℃くらいで安定しており、湿度も多いため、みずみずしくて味はとてもマイルドで甘味が増します。人参特有の臭みがなく生のサラダでたべるのがおすすめ。 雪国ならではの知恵で、厄介者の雪を逆手に利用して、野菜の商品価値を高めた成功事例といえるでしょう。
北海道のほうれん草	北海道・上島農園	382円	150gパック	無農薬・無化学肥料
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
甘楽の有機長ねぎ	群馬県・よしだ有機農園	448円	300gパック	有機認証。平成 10 年から有機農業に切り替えたよしだ有機農園。有機 JAS で認められている農薬も一切使わずに自然の循環を大切にして育てています。肥料についても、堆肥をほとんど使わず、米ぬかと油かすを混ぜたボカシを少し撒く程度にして、極力自然に沿った形で栽培しています。 ネギの一大産地である「甘楽・富岡地域」で育ったネギは、旨味たっぷり、後味すっきり、焼いてもお鍋でも、刻んでも、どんな料理にも合う逸品です。

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。さっぱりと美味しい春きゅうりが順調に出荷中です。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て安全な野菜を 30 年以上作り続けています。
さんぶの有機大根	千葉県・さんぶ野菜ネットワーク	390円	1本パック	有機認証。葉切り洗い。
さんぶのベビー白菜	〃	390円	1個パック	無農薬・無化学肥料。ベビー白菜 （品種:タイニーシュシュ） 1個 250g 以上が正規の規格です。 この「タイニーシュシュ」は葉も柔らかく、みずみずしいので、生でシンプルにサラダとして召し上がっていただくこともオススメです。
おかげさまの人参（大）	千葉県・おかげさま農場	299円	700gパック	無農薬・無化学肥料。2本パック。大サイズ（350g以上）の人参を 2 本入りにしました。お値段もお得、ジュースなどには使いやすい人参です。今年は2L人参が豊富にございます。2L 人参が豊富にある理由の 1 つは昨年の 8/13 の台風です。種まきをしたばかりの人参畑に雨が叩きつけられたことで地面が固まり、かなりの発芽不良が起きました。その発芽しなかったスペースに隣の人参が根を伸ばし栄養を多く吸ってしまい、良く言えば伸び伸び育ち大きくなってしまったのです。更に 10 月以降は 100 年に 1 度の高温続きで例年以上に生育が進んだため、2L サイズ以上が大量に出来たのです。おかげさま農場では 1 本 350g 以上を 2L 人参としています。大きいだけで価格は半分なので、主に飲食店や人参ジュースを飲む方には「大きい方が使い勝手が良い」と指名注文を頂いています。
大原さんの新玉ねぎ	神奈川県・大原農園	448円	800g パック	殺虫剤1回・無化学肥料

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	382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。
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
長崎のブロッコリー	長崎県・匠ファーム	473円	1個パック	無農薬・無化学肥料。◆長崎の島原半島からお届け 島原半島は雲仙の火山の噴火によってできた半島で、その山麓に広がる肥沃な畑は野菜の大産地となっていて、じゃがいもの生産量は北海道に次ぐ第 2 位です。 そしてブロッコリーの大産地としても知られています。この地の慣行栽培のブロッコリーは相当な量の農薬を使いますが、匠ファームでは農薬は不使用。 茹ででそのままでも美味しいですが、肉と一緒に炒めるととてもバランスのよいおかずになりますよ！
長崎の春人参	長崎県・長有研	キロ当たり530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、昨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！

長有研の有機新玉ねぎ	長崎県・長有研	456円	600gパック	有機認証。長有研は長崎県の島原半島の南端地域にあり温暖で作物がいち早く出荷されます。 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。少々の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）	有機認証。◆澤村さんの作る有機トマト 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。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。 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。
肥後のミニトマト	熊本県・ひご農友会	282円	120g パック	農薬5割減・化学肥料5割減
宮崎の赤ピーマン	宮崎県・宮崎日向ファーム	324円	150gパック	農薬7割減・無化学肥料。土壌分析に基づいて、化学肥料は使わずに、有機質を多く含む肥料と微量要素（ミネラル分）のバランスを重視して栽培をしています。その結果として、ピーマンの樹が健康になり農薬の使用が少なくなりました。

沖縄のミニパプリカ	沖縄県・真南風	448円	120g パック	農薬7割減・無化学肥料。パプリカを小さく改良した品種で、レッド、イエロー、オレンジから2～3 色をミックスしました。 小ぶりなので使いやすく、火を通しても美しい色は変わらないため彩りが鮮やか。またピーマンとパプリカは植物的には明確な違いは無いのですが、あの一般的な緑のピーマンより熟している分、栄養価も高いと言えます。 炒め物やピクルス、マリネなど通常のパプリカ同様の料理の他、丸ごと使えるので肉詰めなども楽しいです。
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
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	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。 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。 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。 生産者の鈴木さんは、もともと庄内のお米とだだちゃ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。

＜今週入荷予定の主な商品のご紹介＞

１．有機納豆・日本の農（みのり）カップ２：　２３７円

国内産の貴重な JAS 有機大豆を使用した納豆です。自前有機肥料のみで栽培した自然な味わいをご賞味ください。
青森県産おおすず大豆、秋田県産リュウホウ大豆、滋賀県産みずくぐり大豆（在来種）を１：１：１の比率で使用しています。
製造元：株式会社登喜和食品。賞味期間：冷蔵１０日。

２．ザクセン　胚芽食パンスライス（６枚切り）：　５５０円

国産小麦と天然酵母のパン生地に国産の小麦胚芽・ふすまを配合しました。食物繊維がいっぱいの小麦胚芽やふすまをローストし、大変香ばしくしてあります。
油脂が含まれていないので食後の胸焼け感もありません。
製造元：有限会社 ザクセン。賞味期間：常温５日。

３．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。

４．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。

５．有機みそ日本　６００ｇ：　1,４０９円

マルカワみそ伝統のレシピで仕込んだ辛口みそ。天然醸造の深い味わいと香りが特徴。大豆 10 キロに対して米が 8 キロとなっており、他の味噌より大豆の香りが強い傾向にあります。
素材は国産有機大豆と国産有機米。塩はモンゴル地方で採取された天日湖塩を使用。麹菌は 90 年以上も蔵に自生している菌を、大豆を用いて自家採種しました。
純粋培養ではない『自然種付け』の麹菌で米麹を作ります。そして、自然の醗酵速度に任せて、一年間木桶でゆっくりと熟成しています。
独自の技術で醸造している『蔵つき麹菌』仕込みの有機みそ。みそに力があるので、味噌汁が冷めても美味しく、暖めなおしても味が落ちにくいのです。
製造元：マルカワみそ株式会社。賞味期間：冷暗所２１０日。

６．パンにおいしいはちみつ＆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。

７．東毛酪農　ピュアプレーンヨーグルト　４００ｍｌ：　３００円

８．東毛酪農　低温殺菌牛乳　１０００ｍｌ：　４２０円

９．平飼卵　６個パック：　４４７円

１０．東毛酪農　無塩バター　４５０ｇ：　1,３９８円
１１．よつ葉シュレッドチーズ　２５０ｇ：　７５６円
１２．秋川谷の一穂のこんにゃく　２５０ｇ：　２３０円
１３．三之助絹ごし豆腐 ３００ｇ： ３１０円
１４．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