



待ちわびた春。出会いと別れと成長の季節。ピクニックやお花見やお祝いなど春にピッタリの商品ラインナップとおすすめのレシピをお届けいたします♪



きな粉餅に♪
星六のきな粉

290円
番号:0313

北海道産



無農薬
無化学肥料栽培

小豆(200g)
508円
番号:0383



有機緑茶
野花(のばな)

日本一の生産量を誇る
鹿児島県南九州市で生産されている
ブランド緑茶

1,244円
番号:0736



有機煎茶
櫻翠(さくらすい)

ほんのり桜餅のような香りがする希少品種茶。静岡県産有機茶葉100%使用。

1,583円
番号:0744

Recipe book

~ 小豆を使ったあんこの作り方 ~

材料

1.小豆…300g、2.きび糖…270~300g(黒糖・キビ糖・てん菜糖・赤糖などがおすすめ!他グラニュー糖、上白糖など好みのものでもOK!) 3.塩…小さじ1/2

1.小豆を洗う

小豆をザルに入れ、ボウルに重ねて流水でさつと2回ほど洗う。「小豆はきれいに見えても、表面が汚れていたり、殻がついていたりする場合がありますので、必ず洗うようにしてください。表面の汚れを落とすだけでOK。強くこする必要はありません」

2.小豆を10~15分ゆでて、いったん湯を捨てる(渋きり)

鍋に小豆とその3倍の水を入れて、中火にかける。煮立ったら10~15分ほど煮る。小豆を水からゆでるのですが、渋味を除くのが目的なので、下ゆでとは異なります。水が少ないと渋味がきれないので、量はたっぷり入れるようにしてください。長時間煮るわけではないので、この段階ではぐつぐつ煮てしまっても大丈夫です。ゆで汁の色が変わったら、小豆をザルにあげて水気をきる。渋がきれいになっているか、煮汁の色が濃いワイン色になったかを見て判断すること。小豆を食べてみて、雑味がないか確認してもいいでしょう。

3.水を入れ替え、再び小豆をやわらかくなるまで、30分ほどゆでる

3の鍋をよく洗ってから小豆とその3倍量の水(目分量でOK)を入れ、中火にかける。

小豆をゆでた鍋はしっかり洗ってから使うように。そのまま小豆を煮てしまうとあんこが淡くなってしまう。水加減は小豆の3倍量が目安。そうすると小豆の旨みを逃すことに。逆に水が少ないと、すぐに蒸発してしまうので、水加減には注意してください煮立ったら弱めの中火にし、30分ほど煮る。アクが出てきたらこまめにすくう。表面がふつふつと沸くくらいの火加減で、豆がやわらかくなるまで煮る。

4.30分たったら火を止めて、小豆がやわらかくなったか確認する

30分ほど煮たら煮汁が減ってとろみが出てくる。ここでいったん火を止めて、小豆のやわらかさを確認する。砂糖を加えてしまうと、小豆がやわらかくならないので、この段階でしっかり、小豆に芯がなくなるまでゆでることが大事

5.弱めの中火にかけて、砂糖を2回に分けて加える

豆がやわらかくなっていたら、再び弱めの中火にかけて、砂糖の半量を加えてサッと混ぜ、1~2分たったら、残りの砂糖を加えてサッと混ぜる。小豆に甘みを少しずつ含ませたいので、砂糖は2回に分けて加えてください。

6.ふつふつとした状態を保ったまま、ときどき混ぜながら30分ほど煮る

豆をつぶさないようにときどきゴムベラでやさしく混ぜながら、表面がふつふつするくらいの火加減で水分を飛ばします。

7.煮汁がほぼなくなってきたら炊き上がり。塩を加えて完成!

冷めると少しかたくなるので、好みのかたさより少しやわらかめになったら炊き上がりの目安。火を止めて最後に塩を加え、味を引き締めれば自家製あんこのできあがりです。



完成!



ササニシキ

令和七年

無農薬・無化学肥料 (山形・大石田)

月山の裾野・大石田で昔ながらの手間をかけて育てた無農薬栽培ササニシキを産地で精米して直送

無農薬・三分づき米 代引き不可

2.5kg	4,644円	番号：5002
5kg	7,560円	番号：5001
7.5kg	10,508円	番号：5003
10kg	13,392円	番号：5004

無農薬・玄米

2.5kg	4,644円	番号：6002
5kg	7,560円	番号：6001
7.5kg	10,508円	番号：6003
10kg	13,392円	番号：6004

お米は涼しい場所(適温は10度~15度)もしくは冷蔵庫で保管しないと虫が湧いちゃうよ!



定期便だと
少しお得!



生産者さんからの一言

雪解け水が大気中の酸素をいっぱい取り込んで美味しいお米を育てます。山形県最上地方は雪国山形の中でも特に積雪が多い地域です。その雪が春に解け出す時にお天道様の光をじっくり浴びながら酸素を取り込み地中に浸み込むため、肥えた土壌となるのです。

一方、山からの雪解け水は枯葉の養分をたっぷり吸収しながら小川となって村のたんぼに流れこみ、天然の栄養素をお米に届けてくれます。こんな最上地方で無農薬栽培のお米づくりに挑戦しています。農薬・化学肥料を使わないため、病害虫に負けない強い稲を作る必要があります。そのためにはまず、有機質の完熟堆肥を使用した土づくり。稲の株は充分に間隔をとって風通しを良くします。除草は、除草機を使用した手作業の草取り。無農薬のお米を作るということは、昔ながらの手間のかかる農業を復活させることでもあるのです。

無農薬栽培は貴重!

農薬を使わない分の手間や時間がかかってくるので、価格は農薬仕様のものに比べてどうしても高くなります。認定を受けている無農薬のお米などは農林水産省の資料によりますと、お米の総生産量に占める有機米の割合はわずか「0.12%」!日本のお米の約1,000分の1しか作られていない貴重なお米なのです。スーパーなどでは基本並ぶことはないでしょう。無農薬のお米のデメリットは虫が発生してしまう事。基本有害な虫ではございませんので、いいお米という証換です!

一緒に炊くだけ栄養UP!



糸粉(まぐろ節)
1,263円
番号：5011

糸がき(まぐろ節を糸状に削ったもの)を作るときにできる細かい部分なので、おいしくてお得です。家庭用に100グラム入りのパックにして酸化防止のため不活性ガスを充てんしていますので、常温でも一年近く保ちます。開封後は冷凍保存をお勧めします。冷凍してもさらさらしていますのですぐ使えます。



アマランス全粒
2,376円
番号：0340

ご飯に1~3割加えて炊くと、粘りも出てプチプチとした食感でとてもおいしいです。食物繊維やカルシウム、鉄分が豊富に含まれており、そのまま食べたりお米に混ぜて炊くことで、不足しがちな栄養素を補うことができます。

無農薬
無化学肥料栽培



鞍掛豆
620円
番号：0387

ご飯にまぜて

北海道産

ちょっと固めにゆでて、麵つゆにつけたひたし豆にすると、とてもおいしいです。馬の鞍に似ていることからこの名前がつけました。ビタミンB6、食物繊維たっぷり★サラダやゴマ和えにも良く合います