

みかんの名産地静岡県三ヶ日町
外山(とやま)さんの「オレンジ3種セット」
毎年大好評！旬の柑橘を厳選してお届け。
見た目よりも安全性を重視して栽培しています。
1箱で3種類の柑橘が味わえる外山さん自慢のオレンジセットです。

みかんの名産地、静岡県三ヶ日町は温暖な気候と排水性の良い土地に恵まれ、自然条件の整ったみかん栽培の適地です。外山さんの三ヶ日みかんは、見た目よりも安全性を重視する方にとても喜ばれています。化学肥料・除菌剤・土壌殺菌剤等、一切使用せず、農業の使用も50%以下を抑えるため、「食塩」、「木酢」、「にんにく」、「トウガラシ」などを使用し、地球環境に配慮した持続可能な農業を目指しています。一般的に、みかんの表面には防菌剤やワックスを使って保存性を良くしたり、見た目を良くしたりしていますが、外山さんは防菌剤もワックスも一切使用していません。



12 静岡県産 外山さんのオレンジセット
販売価格 **3,900円**
品種：メイボメロ、なつみ、福原オレンジ、ニューサマーオレンジ、約5kg
発送運賃：1箇所に2箱まで700円
配送方法：佐川急便 **品種指定不可**
申込締切 **4月30日**
お届け期間 **5月1日～5月10日** 常温

品種：メイボメロ、なつみ、福原オレンジ、ニューサマーオレンジ、約5kg
発送運賃：1箇所に2箱まで700円
配送方法：佐川急便 **品種指定不可**
申込締切 **4月30日**
お届け期間 **5月1日～5月10日** 常温
※セット内の各品種の個数はお任せとなります。
※生育状況等によりセット内容、お届け時期は気象状況等により早まる・遅れるなどする場合がございます。

<p>メイボメロ 酸味は少なく、さわやかな甘さとほのかな苦みがあります。</p>	<p>福原オレンジ 香り豊かで甘みが強く、ジューシーな果肉が特徴。</p>
<p>なつみ 甘みが際立ち、ほどよい酸味があとを引きます。果汁たっぷりです。濃厚な味わいです。</p>	<p>ニューサマーオレンジ 酸味のある果肉で甘さが控えめ。皮の内側の白い薄皮もおいしく食べられます。</p>

上記の商品よりいずれか「3種類」をお届けします。

MOA自然農法プラチナで育てた
ホクホク食感の「かぼちゃ」

煮物はもちろん、蒸しパンに混ぜるのもおススメ。栗のようにホクホクした食感「極粉質」
糖度が高くスイーツのような味わいが特徴です。



11 鹿児島県産かぼちゃ
販売価格 **3,000円**
品種：恋するマロン、約5kg (2〜4玉入)
発送運賃：1箇所に1箱につき700円
配送方法：ヤマト運輸 **サイズ指定不可**
申込締切 **4月30日**
お届け期間 **5月21日～5月31日** 常温

RECIPES 4月号おすすめレシピ

かぼちゃのいとこ煮
ゆであずきを使って、手軽に作れます。
デザートや、夜のおかずとしても使えます。

[材料・2人前]
 ・かぼちゃ … 220g
 ・MOAのゆであずき (缶) … 190g
 ・水 … 250ml
 ・瑞雲醤油 … 大さじ1

[作り方]
 1. かぼちゃはわたと種を除き、ところどころ皮をむいて一口大に切る。
 2. かぼちゃと水を鍋に入れ、中火で約5分煮る。
 3. かぼちゃが硬めに茹で上がってきたら、ゆであずきとしょうゆを加え、弱火で10分煮たら完成。
 ※ゆであずきを入れる前のかぼちゃは柔らかくしすぎないことがポイント。
 レシピで使ったGreenMarket商品：瑞雲醤油、MOAのゆであずき

MOA自然農法プラチナで育てた「新玉ねぎ」

辛みが少ないので、生でも甘みがあります。水にさらさなくても「甘み」と「みずみずしさ」が味わえるので、サラダなどでお楽しみください。

3 埼玉県産新玉ねぎ
販売価格 **2,400円**
5kg (Mサイズ以上)
発送運賃：1箇所に2箱まで700円

4 埼玉県産新玉ねぎ
販売価格 **3,400円**
10kg (Mサイズ以上)
発送運賃：1箇所に1箱につき700円
配送方法：佐川急便
着日指定不可
申込締切 **4月30日**
お届け期間 **5月21日～5月31日** 常温

温暖な気候と美しい景観に恵まれた島原半島で多くの方に喜ばれるジャガイモづくりに取り組んでいます。

MOA自然農法を基本に有機JAS認証を受けた「株式会社長崎有機農業研究会」に所属して60名の生産者とともに安心・安全な農産物づくりに取り組んでいます。私が栽培しているジャガイモは「シユタカ」と「さんじゅう丸」で病気に強く、畑の体力に無理をかけず作れる品種を選んでいます。畑の雨に濡らして雨水がたまるないように工夫して毎年安定してお客様にお届けできるように努力しています。春の早い時期にお届けできるジャガイモをご利用いただけます。

5 長崎県産新じゃがいも(土つき)
販売価格 **2,600円**
品種：シユタカ 他、5kg (25〜35玉)
発送運賃：1箇所に2箱まで700円
配送方法：佐川急便
申込締切 **4月30日**
お届け期間 **5月11日～5月20日** 常温

温暖な気候の西南暖地で育った
ホクホク食感の「新じゃがいも」

根獅子の浜の海風を浴びて育った根獅子(ねしこ)のびわ

長崎県平戸市根獅子(ねしこ)町で自然農法を始めて約25年。快水浴場百道に選定された根獅子海水浴場がある海がとも綺麗な場所です。栽培のこだわりは「自然のままに栽培をすること」。農業、化学肥料、除草剤、土壌殺菌剤は使用せず動物性堆肥はもちろん、外部から有機質資材を持ち込むことも一切していません。自然循環の中で、びわの木は成長を続け、毎年果実を穫り続けるびわの生命力こそが美味しさの源だと思います。自然な香りと甘味がするびわ本来の味をお楽しみください。

10 長崎県産びわ
販売価格 **3,800円**
品種：長崎早生
1kg (250g×4パック) 1パックに5〜8玉入
発送運賃：1箇所に1箱につき900円
配送方法：佐川急便
離島へのお届け不可
申込締切 **4月30日**
お届け期間 **5月21日～5月31日** 冷蔵

RECIPES 4月号おすすめレシピ [材料・3個分]
 ・びわ … 3個
 ・水 … 300ml
 ・MOAミネラルシュガー … 50g
 ・MOAオーガニックレモン果汁 … 大さじ1/2

[作り方]
 1. びわは、種に沿って縦にくりとり切り込みを入れ、半分を割り、種をスプーンでくり抜き皮も取り出し上下のへたを切り取る。
 2. 小鍋に全ての材料を入れ中火にかける。沸騰したら弱火にし、10分煮たら火を止めそのまま粗熱が取れるまで冷ます。
 3. 皮を剥いて、器に盛り付けて完成。
 レシピで使った GreenMarket商品
 MOAミネラルシュガー、MOAオーガニックレモン果汁

MOA自然農法プラチナで育てた
甘くてジューシーな自然農法の「びわ」

びわ本来の上品な香りと甘味、柔らかな食感で果汁たっぷりのびわを心ゆくまでお楽しみください。

びわのコンポート
冷蔵庫で冷やしてそのまま食べたり、タルトに乗せたり、ゼリーに入れてもおいしいです。

農業が持続でき安全でおいしく食することのできる農産物の生産に努力しています。

島原半島は、約430万年前に起きた海底火山が数回にわたって噴火してきた半島で、ほとんどの畑が水はけがよく、なだらかな斜面が続く土地柄です。気候や土、景観を守ることが地域の人の健康とおいしさを育てると思っています。食べて頂く方の幸せを願って心を込め、一生懸命に育ててきた玉ねぎを召し上がって頂ければ幸いです。

環境を守り明るく夢のある農業をめざしていきたい。
 除草剤を使用しないため、栽培期間中は刈払い機を使用せず、マルチ部分以外は手取り除草することが悩みの種です。土が深く根菜類に合っているため、人参を専門に栽培をしています。「人々の食生活の安心安全、おいしい農産物を作り、環境を守り、明るく夢のある農業をめざしていきたい」という想いがあります。

爽やかな香りの「新人参」、甘みたっぷり「新玉ねぎ」
 新玉ねぎは、皮が薄く水分が多く含まれているため、みずみずしく辛みが少ないのが特徴です。新にんじんは、春のはじめに収穫される人参で寒い冬を越えて育ってきたので、普通の人参よりもさらに柔らかく甘みもあり、みずみずしいのが特徴です。

1 長崎県産新玉ねぎ
販売価格 **2,100円**
5kg (30玉前後)
発送運賃：1箇所に2箱まで700円

2 長崎県産新玉ねぎ・新人参セット[洗い]
販売価格 **3,000円**
5kg (新玉ねぎ3kg、新人参2kg)
発送運賃：1箇所に各2箱まで700円
配送方法：佐川急便
品種指定不可
申込締切 **4月20日**
お届け期間 **4月21日～4月30日** 常温

中身がギュッと詰まった大玉トマトは
甘味と酸味のバランスが絶妙！
皮が薄く、果肉のしっかりした完熟トマトはゼリー部分が少ないので、スライスしても崩れにくく、サンドイッチにもおススメです。

蜂が受粉のお手伝いをしてくれます。
化学肥料は一切使わず、農業の使用割合も慣行農法の30%以下と必要最小限に抑えてトマトを栽培しています。トマトは風媒花といつて、受粉を風に頼っています。でも、ビニールハウスの中には風が吹かないので自然にトマトへ受粉することはできません。通常は「トマトー」 というホルモン剤を花につけて受粉させるのですが、野原さんには自然な着果を目指し「国産のマルハナバチ」をビニールハウス内に放ちます。手間はかかりますが、蜂による自然な受粉は種子が多できるので、空洞が出にくく、果肉は甘くなります。日中の自然と、朝晩の冷え込みの寒暖差を受けながら、今年も順調に育ったトマトをお届けいたします。

6 2kg×1箱 販売価格 **2,500円**
7 2kg×2箱 販売価格 **4,600円**
8 2kg×3箱 販売価格 **6,700円**
9 2kg×4箱 販売価格 **8,800円**

品種：レディーファースト、1箱あたり8〜15玉 (大中小取り混ぜてお届け)
 発送運賃：1箇所に4箱まで700円
 配送方法：ヤマト運輸 (北海道・沖縄・離島へのお届け不可) **着日・時間指定不可**
 申込締切 **5月31日** ※生育状況により早まる場合あり **お届け期間 10日前後** 常温

トマトを加熱する時のアドバイス
 春先のトマトは、丸ごと数分熱湯に置いて甘みを引き出します。冷水につけて皮を剥いて味わうと最高です。夏場の酸味のあるトマトは、トマトソースにするとおいしいです。トマトソースにする場合は、ごく弱火でトマトの水分だけで煮るのが基本です。