

# もっけだの

もっけだの～ 尾浦の里通信

もっけだの～ 「あかどり」とい言葉  
 ぶりの情の厚い感謝を表す  
 庄内弁、会長の口癖(笑)  
 発行：第27号 平成29年6月  
 編集：本間 真悠子

## 新商品特集！

### 「コリンキーからし漬」



地元の料理人に学んだ  
 漬物「コリンキーからし漬」

京漬物「千枚漬」は京都御所で働く一人の料理方の考案したものだそうです。料理方の繊細な感性が冬の京漬物として人気商品となりました。当地にも人気イタリアンシェフのみならず、日本料理でも、地元の食材を使った著名な料理人

がおられます。そんな料理人がおすすめするお客様に人気の料理「コリンキーのからし漬」。コリンキーは、かぼちゃの一種で生食用に改良されました。かぼちゃ同様、βカロチン等栄養が豊富で今が旬。産直で仕入れました。冷やすと一層おいしく食べられます。(商品番号⑦28) 100g・1袋 480円)

### 「白山だだちゃ豆セット」

この夏より「白山だだちゃ豆セット」がリニューアルしました！

四方を山に囲まれ日本第一番四季がはきりしている山形県。その中心に位置する月山の麓で作られた「月山地ビール」がセットになりました。水にこだわり月山に降り積もった雪が溶けて、長い年月をかけて研かれた湧水を使用しています。「白山だだちゃ豆」は、とくもろこのような独特の香り、甘みのある豆の味は、一度食べると病みつきになります。それに、夏が旬の浅漬、「庄内丸なす浅漬」「胡瓜からし漬」を加えた夏限定のぜいたくなセットです。



- ・発送期間 8/23～8/末頃まで
- ・白山だだちゃ豆セット 商品番号⑧5 3354円

→ 月山地ビール 単品もございます。

(商品番号⑩65) 330ml 1本 557円  
 (商品番号⑩66) 6本箱入れ 3,342円)

すぐ食べレンジ袋を採用しました！

### 「枝豆 おつな姫」

いち早く、枝豆を楽しみたい方に 6月末より、召し上がれる枝豆「おつな姫」を発売します。おつな姫は、独特な芳香に加え、甘みとうまみにすぐれた茶豆風味で、3粒サヤがたくさんとれる白毛の早生枝豆です。野菜を新鮮な状態に保ち、袋のままレンジで調理できる「電子レンジ対応袋」に入っていますので、大変調理が便利です。また、毎年好評をいただいております。8月10日頃より発売の「早生白山だだちゃ豆」も「電子レンジ対応袋」入りになりました。

「使い方」調理はとっても簡単です！



### 枝豆出荷スケジュール



この夏は、時期により3種類の枝豆を楽しめます

| 発送期間        | 品種  | 値段     |
|-------------|---|--------|
| 6/25頃～6/末頃  | 「枝豆 おつな姫」<br>(商品番号 200gサヤ×3袋)<br>※数量100セット限定です※                               | 1,300円 |
| 8/10頃～8/15頃 | 「早生白山だだちゃ豆」<br>(商品番号④49) 200gサヤ×3袋<br>※お盆の時期に召し上がれる早生枝豆です                     | 1,674円 |
| 8/23頃～8/末頃  | 「白山だだちゃ豆」<br>(商品番号⑩31) 380g×1袋 高粒種さんぽ<br>500g×1袋 三村琴一さんぽ<br>※だだちゃ豆の一番美味しい時期です | 1,880円 |

※天候など諸事情によりお届けが若干変更になる場合もございますのでご了承ください。

# 素材紹介 ヤーコン

南米アンデス高原  
原産のキク科の  
作物で、フラクト  
オリゴ糖や食物繊  
維、ミネラルを豊富  
に含む健康野菜  
です。生で食べる  
と、適度な甘さが  
あり、梨のような  
サクサクとした



歯ごたえがあります。漬物原料として最適で、我が社では、食感豊かな「たまり漬」として、平成10年の漬物品評会で、最高賞の「農林水産大臣賞」を受賞しております。

また、夏に人気の「あさり粕漬シリーズ」にもヤーコンが登場しました。お中元期間中は、特別価格にてのご提供となりますので、どうぞお試しください。

（ヤーコンたまり漬 商品番号 627 150g 793円  
ヤーコンあさり粕漬 商品番号 706 170g 500円 特別価格）

## この夏のうれしい特典

- ① 期間中（6/1～8/31）お買い上げのお客様全員に「刻み青菜」ミニパックをプレゼントします
- ② 送料が全国一律 560円となります。（1個口あたり）さらに送り先1ヶ所につき1万円以上のお買い上げで1個口の送料が無料になります。  
（カル代金は、別途負担になります）
- ③ 夏におすすめ！健康野菜「ヤーコンあさり粕漬」（商品番号706）を、567円→500円の特別価格で販売します。
- ④ 「粕漬きゅうり切り落とし」を160g 600円の特別価格で販売します。（商品番号68）

## 食文化創造都市鶴岡と海外交流



食の分野で海外との交流が目立つ鶴岡市。有難いことに私どもにも2月にイタリアから

4月にはスペインからおいでいただきました。イタリアは、一昨年のミラノ博 出展がご縁で業務提携したイタリア食科学大学の学生、教授が昨年に引き続き来鶴。私どもでは「漬物の話と施設見学」を担当しました。2月に鶴岡の料理人3名がスペイン バスク州 ビルバオで現地の食材を使った料理を披露。

4月にはビルバオからミシュラン1つ星シェフ3名が鶴岡へ。「ビルバオミーツ鶴岡」で使う鶴岡の食材を求め来店しました。「藤沢かぶ」と「むら里」を購入。その日の料理の素材として使っていただきました。自然に熟成された漬物の味は、料理の素材としても使えることをあらためて認識しました。（本間光廣）



## 観光案内

～鶴岡を歩く シリーズ⑬～

## 白山だだちゃ豆記念碑



鶴岡市白山地区の白山公民館敷地の一角に「白山だだちゃ豆創選九十周年記念碑」が建てられています。明治40年頃森屋初さんが8月20日以降に実る1本の

変異種を発見。甘さと芳香に優れた系統を選別、選種。その後、集落の女性達の努力もあり、現在の白山だだちゃ豆が築かれました。枝豆は、減反の受け皿となり、平成12年には鶴岡市枝豆粗生産額が10億円を突破。平成14年8月には記念碑の除幕式が盛大に行われました。その時、建設実行委員長を務めたのが、富樫考一郎氏でした。森屋初さんが「豆の業陰から見守る」といっただだちゃ豆は今では28億円にも達しております。「気付きの確かさ、粘り強さ」が民間育種家を育てる鶴岡、庄内の強みです。「種子は世界を制す」という言葉の重みを感じております。（本間光廣）

ご注文方法



本長 で検索

24時間受け付けます

<http://www.k-honcho.co.jp>



申込用紙を封筒に入れご郵送下さい。

※代金不可



0120-330-878

フリーダイヤル（通話料無料）受付時間/AM9:00～PM7:00

（携帯電話からもご利用頂けます）



0120-033-870

フリーFAX（通話料無料）24時間受け付けます



本長

〒997-1124 山形県鶴岡市大山一丁目7-7