

てんとうむしプロジェクト商品カタログ

			
A「紀ノ川の有機玉葱」	B「紀ノ川の白鳳桃」	C「紀ノ川柿& 富有柿セット」	D「かつらぎの天野米」
お届け時期：6月	お届け時期：7月	お届け時期：11月	お届け時期：11月
お届け回数：1回	お届け回数：1回	お届け回数：1回	お届け回数：1回
内容：1箱 (約20kg)	内容：1箱 化粧箱入	内容：各1箱 化粧箱入	内容：各1袋 (約10kg) 品種：キヌヒカリ
			
E「高糖度有田みかん」	F「旬の紀ノ川 野菜だより」	G「ゆず香る スイーツセット」	H「紀州和歌山 柑橘セット」
お届け時期：12月	お届け時期：7月・1月	お届け時期：夏・冬	お届け時期：3月
お届け回数：1回	お届け回数：2回	お届け回数：2回	お届け回数：1回
内容：10kg箱 S~Lサイズ混	内容：夏1箱・冬1箱	内容：夏1箱・冬1箱 古座川ゆず平井の里 から発送	内容：各1箱 ムッキーちゃん付
		<p>紀ノ川農協で取り扱っている農産物・農産加工品の商品をメインに、季節ごとの旬の味を取り揃えております。 一口につき1コース、お好きな商品をお選びください。 お申込みは別添の「商品コースお申込書」をご使用ください。</p>	
I「牧場ミルクの スイーツセット」	J「ふうの丘商品券」		
お届け時期：通年	お届け時期：通年		
お届け回数：1回	お届け回数：1回		
内容：1セット 黒沢牧場から発送	内容：5,500円分		

商品コースA「紀ノ川の有機玉葱」



お届け時期：6月
お届け回数：年1回
内容：1箱(約20kg)

有機栽培とは「化学肥料や農薬、遺伝子組み換え技術を使用しない、環境への負荷をできる限り低減する栽培方法」のことです。有機栽培は「安心安全な農産物を生産する」という目的だけでなく、地域の環境保全にも重要な役割を果たします。耕作放棄地を有機栽培圃場として再生するのも環境保全の取り組みの一つであり、お届けする玉ねぎの中には耕作放棄地再生圃場で生産されたものも含まれています。

有機栽培玉ねぎは病気や害虫のリスクは高まるものの、玉ねぎ本来の旨味と栄養をたっぷり含んで強く育ちます。てんプロでは晩生の有機玉葱を6月上旬～下旬の収穫時期に合わせてお届けいたします。紀ノ川の土と水で育った滋味豊かな玉ねぎを是非ご賞味ください。

たまねぎを美味しく食べるために

①吊るして保存する

湿気はたまねぎを痛める一番の原因で大敵です。長期保存するためには風通しが良く湿気の少ない場所での乾燥が必要です。

おすすめはストッキングや網状の袋に入れ、一つ一つが重なり合わないよう吊るす方法です。

ストッキングで保存する場合は図のように一つ一つ結び目で仕切りをつけて吊るしておく、必要な分だけ切り取って残りはそのまま吊るしておくので便利です。

②新聞紙で包んで保存する

吊るして保存できない場合は、新聞紙でたまねぎを一つ一つ包み、かごに入れて風通しの良い場所や冷蔵庫の野菜室で保存しておく方法もあります。新聞紙には湿気を吸い取る効果があるのでたまねぎの保存に向いています。かごに入れるときはぎちぎちに詰めないで、風通しを良くするために隙間を作って入れて下さい。ただし長期間放置しておく、害虫が寄ってくる可能性があるため、こまめなチェックが必要です。

③冷蔵庫で保存する

スライスやみじん切りなど調理用にカットしておき、必要な分ずつ保存袋に分けて冷凍庫で保存する方法もおすすめです。調理の際は解凍せずそのまま使うので手間がかからず調理時間も短縮できるのでおすすめです。

たまねぎの賞味期限

玉ねぎの賞味期限は、適切に保存すれば常温で数か月、冷蔵庫で1～2ヶ月ほど保ちます。半分にカットして残りを保存する場合は、切り口にラップを密着させて包み、冷蔵庫保存で早めに使い切ってください。



商品コースB「紀ノ川の白鳳桃」



お届け時期：7月
お届け回数：年1回
内容：1箱・化粧箱入

和歌山県は西日本最大の桃の生産地としても有名で、その歴史は古く、始まりは江戸時代初期の寛永二年。当時の紀州藩主であった徳川頼宣の命によって桃の苗木を植えたことから桃の栽培が始まったと伝えられており、紀ノ川の豊かな水、有機質に富み水はけの良い土壌、温暖な気候と、400年もの長きにわたって培われてきた栽培技術が美味しい桃を育てています。

白鳳桃は、酸味の少ない上品な甘さで果肉が柔らかくジューシーで香りも良いことから「桃の王様」と呼ばれています。ちなみに「あらかわの桃」は特許庁で商標登録されているブランド名で、紀の川市桃山町旧安楽川地区（現在はこの辺りの地区は桃源郷と呼ばれています）で栽培され商標使用許可を得たものだけが「あらかわの桃」を冠することができます。

「紀ノ川の白鳳桃」はブランドではありませんが、紀ノ川農協の光センサーで選別した高糖度のものをお届けいたします。

桃の切り方 **【注意】熟して柔らかくなった桃には不向きです。**



① 桃を水洗いして
産毛をこすり落とす



② 桃の筋に沿って
包丁で一周切り込
みを入れる



③ 両手で包み込
むように上下に持
ち、ねじる



④ 種をスプーンでく
りぬき皮をむく

桃を美味しく食べるために

桃は冷気と乾燥が大敵！

桃は冷やすと糖度が落ちて風味も損なうため、常温で追熟しておき、食べる前に軽く冷やすのがおすすめです。
(皮をむく前に冷蔵庫で2~3時間冷やす、または氷水で15分ほど浸す)

フルーツキャップはつけたまま、直射日光、エアコンや扇風機の風が直接当たらない場所で保存してください。

冷蔵保存する場合はフルーツキャップ+ラップでぴったりと包み、野菜室で保存して早めに食べてください。

冷凍保存という手もある

皮をむいて食べやすい大きさにカットしておき、ひとつずつラップで包んで保存袋に入れ冷凍庫へ。

食べるときは半解凍の状態でシャーベット感覚で食べるのがおすすめです。凍ったままアイスクリームと一緒に食べたりサイダーに入れて食べても美味しいです。

商品コース「紀ノ川柿&富有柿セット」



お届け時期：11月

お届け回数：年1回

内容：各1箱・化粧箱入

和歌山県の秋の味覚を代表するフルーツといえば、柿！

てんプロでは紀ノ川農協の光センサーで選別された高品質の紀ノ川柿と富有柿をそれぞれ化粧箱に入れてセットでお届けいたします。

紀ノ川柿

紀ノ川柿は品種名ではなく「平たねなし柿を木に実らせたまま脱渋処理をして完熟させる」という特別な栽培方法を用いられてつくられた柿のことです。

一般的な平たねなし柿と比べて果皮の色が濃く、糖度も高くシヨリシヨリとした歯ごたえがあるのが特徴です。

この歯ごたえの正体は実の中にある黒い粒々で、柿の渋(タンニン)が脱渋処理の過程で固形化したものです。この黒い粒々(ゴマといいます)が多いほど甘くて美味しい証であるといわれています。

富有柿

富有柿は「柿の王様」と呼ばれる甘柿の代表格です。

果皮の色は明るいオレンジ色で、ツヤツヤとした光沢があります。

果肉は緻密で固いうちに食べるとシャキッとした歯ごたえ、熟してから食べるととろけるような柔らかさが味わえます。とても甘くてジューシーな柿です。

柿を美味しく食べるために

柿はヘタを乾燥させないこと！

柿の鮮度を長持ちさせるポイントは、ズバリ「ヘタを乾燥させないこと」です！

柿はヘタの部分から呼吸をしているので、ヘタが乾いていると熟成が進んで傷みも早くなってしまいます。

柿を保存するときは、水に濡らしたキッチンペーパーでヘタを包み、ひとつずつラップでくるんで冷蔵庫の野菜室に入れるのがおすすめです。熟度の進みを抑えることができ、長く柿を楽しめます。

熟し過ぎて柔らかくなった柿は、食べやすい大きさにカットして冷凍保存するという手もあります。

凍らせた柿は半解凍してシャーベット感覚で食べたりスムージーにしたり。カレーを作るときにチャツネの代わりに使う事もできます。

電子レンジで干し柿を作る

柿を薄切りにしてクッキングシートを広げた天板に並べ、オーブンで焼くタイプのドライフルーツです。

110℃に予熱をしてから110℃で60分焼き、水気を飛ばします。

焼き加減はお使いのオーブンにより誤差が生じることがありますので、焼き時間は調整してください。

干し柿の様な食感のセミドライタイプの干し柿が出来上がりますので試してみてください。

商品コースD「かつらぎの天野米」



お届け時期：11月
お届け回数：年1回
内容：1袋(約10kg)
品種：キヌヒカリ

和歌山県は大部分が紀伊山地に含まれ平坦な土地が少ないため、稲作は小規模で全国的にも収穫量は多くありませんが、棚田などの地形や風土を活かした稲作が行われています。県内各地にある産直市場では、その特色を活かしたブランド米を販売するなどして和歌山のお米の良さをアピールする所も増えています。

「天野米」も県内ご当地ブランド米のひとつで、かつらぎ町天野高原の冷涼な気候ときれいな水で育ったものだけにその名がつけられます。高野山総本山金剛峯寺御用達米としても知られる、しっかりとした甘みと噛み応えが特徴のお米です。

てんプロでは天野米を新米の時期に合わせてお届けいたします。

玄米でお届け

てんプロ商品は「農産品」の取扱いになりますので玄米の状態でのお届けとなります。ご希望の方には精米した状態でお届けいたしますが、糠を取り除いた分(約10%)減量してしまいますのでご了承ください。

九分付き

こちらでの精米は表面に糠をうっすらと残した状態の「九分付き」になります。胚芽もついたままなので白米よりも栄養価が高く、食味も白米とほぼ変わらないため、糠の風味が苦手な方でも美味しく食べられます。

炊き方は白米と同じ水加減でOKです。

お米の保存は涼しくて湿気の少ない安定した室温の場所がベストです。空気に触れると酸化してしまうので密閉容器に入れて保存してください。

冷蔵庫で保存する場合は密閉できる容器に入れ、野菜室で保存するのがおすすめです。

天野の里について

「天野の里」は和歌山県北東部のかつらぎ町南部にあり、高野山のふもとの標高450mに位置する集落です。のどかに広がる田園風景の美しさは、和歌山県の「風景百選」にも選ばれています。

また天野の里は「ホテルの里」とも呼ばれており、環境庁の「ふるさといきものの里100選」にも認定されており、観光スポットとしても親しまれています。

同地区には弘法大師空海に高野山を授けた神として、またすべての災厄を祓う神として広く崇敬されている「丹生都比売神社(にうつひめじんじゃ)」もあります。丹生都比売神社は朱塗りの美しい神社で、世界遺産にも指定されています。



商品コースE「高糖度有田みかん」



お届け時期：12月
お届け回数：年1回
内容：10kg箱
S～Lサイズ混

有田みかんは、日本一のみかん生産地である和歌山県の中でも抜群の知名度を誇るブランドみかんです。栽培歴史は江戸時代から数えておよそ450年。当時から「紀州みかん」として名が知られていたそうです。昔から有田地方は年中を通して温暖な気候です。水はけの良い急傾斜地を段々畑にしてみかんを栽培しています。傾斜地にあるみかん園は殆どが石垣づくりの階段型の畑です。石垣は保温・排水・光の反射効果に優れ、これが有田みかんの美味しさの秘訣だといわれています。

てんプロでは紀ノ川農協の光センサーで選別された高品質・高糖度の早生品種を箱詰めしてお届けいたします。サイズはS～Lまでの大きさのものが混ざって入っていますが、味に変わりはありません。

酸味が少なくジューシーで甘味と旨味の濃い有田みかんはビタミンBとCが豊富で美肌効果が期待できます。乾燥肌が気になる冬には欠かせないフルーツです。

おすすめの「みかんのむき方」

和歌山むき

みかんを4等分に割って皮から実をはずすだけ！簡単でキレイにむける方法です。



①みかんのヘタ(緑のがく)のある方を下にして半分に割ります。ヘタに指を添え、親指の爪で少し切れ目をつけると上手く割れます。



②同じ要領で割ってみかんを4等分にします。ヘタを切り離さないようにするのがポイントです。



③中心から外側に向けてみかんの実を取り外すと白い筋(アルベド)も綺麗に取れます。

イモムシむき

見た目がかわいくて食べやすさも抜群です♪



みかんの上下部分の皮をむいて帯状にし、どこか1カ所に切り込みを入れてひと房ずつ指で開きながらむいていだけ♪

商品コースF「旬の紀ノ川野菜だより」



お届け時期：7月・1月
お届け回数：各1回
内容：夏冬各1箱

紀の川市はフルーツ王国としてPR活動をしている通り、フルーツの生産量と種類が豊富ですが、野菜もたくさん作られています。紀ノ川農協の直売所である「ふうの丘」でも、季節ごとの旬の採れたて野菜をたくさん販売しています。てんプロでは野菜の種類が豊富に採れる時期に合わせて、夏と冬の年2回に分け、夏はとうもろこしとトマト、冬は葉物野菜をメインに、一番美味しい旬の時期に合わせてお届けいたします。

「旬の紀ノ川野菜だより」でお届けする野菜は、鮮度を損なわぬようその日に採れたものを箱詰めしてその日に発送し、翌日届くように手配しています。野菜本来の旨味たっぷりの紀ノ川の旬の味をどうぞお楽しみください。

本年度からはふうの丘で取り扱っている野菜を中心にセットを組み、よりバラエティーに富んだ品目をお届けできるようにする予定ですのでお楽しみに！

セット内容例

これまでお届けしたことのある野菜をリストアップしました。
その年の作柄状況や生産者によって内容は多少変動しますのでご了承ください。

夏野菜

トマト	とうもろこし	きゅうり	たまねぎ	白たまねぎ	オクラ
オクラ	なすび	黒豆の枝豆	新生姜	ピーマン	にんじん

冬野菜

ミニ白菜	ブロッコリー	ターサイ	大根	小かぶ	春菊
ほうれん草	小松菜	水菜	筍の水煮	カリフラワー	さつまいも

野菜の保存方法

たいていの野菜は冷凍すると長期保存が見込めます。

生食はできなくなりますが、旨味や栄養素が凝縮されるのでおすすめです。

凍ったまま炒め物や煮物などの加熱調理に使えるので、調理時間と手間が省けるので便利です。

また凍ったまま漬物にすると、生のものよりも早く漬かります。

キャベツ・白菜・にんじん・大根などの大きな野菜は調理しやすい大きさにカットしてから保存袋に入れ、空気を抜いてから。トマトは水に濡らした後でひとつずつラップで包んで冷凍がおすすめです。

紀ノ川農協ホームページで農産物の保存方法やレシピを紹介していますのでぜひご活用ください！

紀ノ川農協ホームページ⇒<https://www.kinokawa.or.jp/>

商品コースG「ゆず香るスイーツセット」



お届け時期：夏と冬
お届け回数：各1回
内容：夏冬各1箱
※古座川ゆず平井の里から発送

古座川町平井地区は紀伊半島の南部に位置する山間集落です。

日本屈指の清流・古座川の源流部にあたり、自然豊かで空気のきれいな地域です。

柚子は耐寒性があり、山間部での栽培に適していることから平井地区で栽培が始まり、現在では特産品として発展しています。

古座川ゆず平井の里では柚子の香りや風味をできるだけ損なわない製法で、様々なゆず製品を作り続けています。

てんプロでは人気のスイーツ商品をギフトボックスに入れ、夏と冬の年2回に分けてお届けします。

夏はさっぱり、冬はほっこりをテーマにそれぞれ違った種類のゆずスイーツをセットに取り入れています。

おやつや食後のデザート、贈り物にもぜひご活用ください。



古座川ゆず平井の里

<http://www.yuzusato.jp/>

お届け時期

①～③からご希望のお届け時期をお選びください。

①7月・1月	②8月・2月	③9月・3月
--------	--------	--------

セット内容

夏セット



柚子シャーベット … 3個

チューチュー柚香ちゃん … 2本

柚子ゼリー … 3個

爽やかな風味の冷たいスイーツをお届けします

冬セット



柚子パウンドケーキ … 1本

柚子かりんとう … 1袋

柚里花(ゼリー菓子) … 1袋

お茶うけにピッタリの焼き菓子をお届けします

商品コースH「紀州和歌山柑橘セット」



お届け時期：3月

お届け回数：年1回

内容：1箱

付属品：ムッキーちゃん

和歌山といえば「みかん」が有名で生産量も日本一を誇りますが、それ以外の柑橘類もたくさん栽培されています。種類も豊富で、みかんの販売が終了すると入れ替わりに柑橘が店頭に並びます。

主な柑橘の種類は八朔・伊予柑・ネーブル・不知火(デコポン)・甘夏あたりが良く知られていますが、その他にも多種多様な、温暖な気候の和歌山ならではの柑橘類が生産されています。

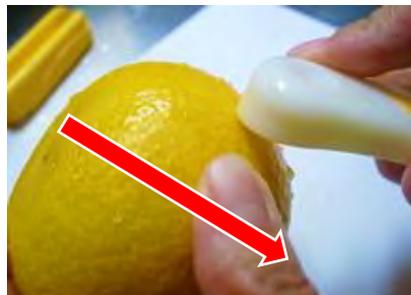
てんプロではふうの丘直売所でも販売されている中でも特に人気のある柑橘を詰め合わせでお届けいたします。柑橘はみかんと比べて皮が厚く剥きにくいのが難点のため敬遠されがちですが、こちらのセットでは柑橘の皮むき器「ムッキーちゃん」をお付けしてお届けいたします。ムッキーちゃんひとつで外皮も中の薄皮も剥きやすくなるので柑橘を食べるのが楽しくなりますよ♪

ムッキーちゃんの使い方



ムッキーちゃんは白いパーツと黄色いパーツに分かれています。白いパーツは外皮を剥くとき、黄色いパーツは房の薄皮を剥くときに使います。

白いパーツのツメ部分や黄色いパーツの刃の部分は鋭くなっています。うっかり触ると怪我につながるますので取り扱いには十分お気をつけください。



① 白いパーツのツメ部分を外皮のてっぺんに当て、スーッと下へ動かします。



② 切り込みを入れたらあとは指の力だけで剥くことができます。



③ 薄皮を剥くときは房を黄色いパーツの刃に向かってスライドさせます。



④ 薄皮が切れて実が取り出しやすくなります。

商品コース「牧場ミルクのスイーツセット」



お届け時期：通年
お届け回数：年1回
内容：1セット
※黒沢牧場から発送

黒沢牧場は和歌山県海南市の標高500mに位置する、国内でも希少な「山地周年放牧」で牛たちを育てている牧場です。一日中好きなところでのんびりストレスなく過ごす牛たちからとれる生乳は、高乳脂・高たんぱくで栄養たっぷり！甘くて美味しいと評判です。

(こちらの商品説明で使用している画像は実際の黒沢牧場で撮影したものです)

搾りたて生乳の美味しさと新鮮さをそのまま味わえるよう、牧場内の工房でひとつひとつ丁寧に作られたロールケーキとアイスクリームのセットをお楽しみください。

セット内容

- ◎牛柄ミルクロール(ハーフ)…1本
- ◎ジャージーチョコロール(ハーフ)…1本
- ◎アイスクリーム…6個(1個×6種類)
(ミルク・抹茶・チョコ・ストロベリー・チョコチップ・ラムレーズン)



牛柄ロールケーキはハーフサイズの2種類をセットで。
ホルスタイン牛を模した白黒柄はミルククリームがたっぷり！
黒い部分は竹炭の生地です。
ジャージー牛を模した茶白柄はチョコクリームがたっぷり！
茶色い部分はココア生地です。
どちらもリッチで濃厚な味わいの、牧場ミルクスイーツです。



おいでよ黒沢牧場！



黒沢牧場はレジャー施設も兼ねており、アスレチックやショートコースのゴルフ場、ドッグランもあるのでワンちゃんを連れて入場できます。(リードを離さないでね！)

牧場内にあるミルク工房ではソフトクリームが食べられるほか、お持ち帰りできるスイーツ各種、牛乳も販売しています。

見どころは毎日15時ごろになると搾乳をしてもらいに牛舎へ戻っていく牛たちの行列！もし見かけたらそっと見守ってくださいね。



黒沢牧場ホームページ

<https://9638farm.com/>

商品コース「ふうの丘商品券」



お届け時期：通年
お届け回数：年1回
内容：1箱
有効期限：発行日から1年間

てんプロではふうの丘の商品券をお選びいただくコースもございます。

商品コースを選ぶより、ふうの丘でのお買い物を楽しみたい方におすすめです。

商品券は店内併設の「カフェ・ムリーノ」や「オープンカフェ風車」でもご利用いただけます。

【使用上のご注意】

有効期限は発行日から1年間です。商品券に記載の発行日をご確認ください。

おつりは発生いたしませんのでご了承ください。

【ファーマーズマーケット紀ノ川ふうの丘】



営業時間：9時～17時

定休日：火曜日(祝休日営業する場合は後日に振替休業します)

TEL：0736-75-3173



ふうの丘LINE

友だち登録おねがいします

