

クレードルサポーター特典★Bコース

夏の庄内 こだわり農産物

ごあいさつ

クレードルサポーターの皆さまにおかれましては日頃より格別のご高配を賜り、厚く御礼を申し上げます。生産者さんが精魂を傾けた農産物をお届けいたします。

今年、東北では初めて鶴岡市で「全国メロンサミット(7/8-9)」が開催されました。山形県はメロンの収穫量全国4位。そのほとんどが庄内砂丘のメロンです。少しずつではありますが庄内の夏の味をご賞味ください。

なお、特典の送付時期についてですが、天候や収穫状況に左右される農産物を含むことと、ありがたいことに年々サポーターのお申込みが増加しており、同内容かつ大量の農産物を一度に発送することが段々と難しくなっているため、はっきり「いつの時期」とお伝えできないのが現状です。従いまして、春～夏に1回、秋～冬に1回お送りするとお考えいただけますと幸いです。どうしてもナマモノは受け取りにくいという方や、不在にしがちという方へは、生鮮食品ではなく、米などで対応させていただきますのでご要望のある方はご連絡ください。何卒よろしく願い申し上げます。

Cradle編集長 小林 好雄

庄内砂丘

アンデスメロン



最上川が日本海に流れ込む河口を挟んで南北に長く続く「庄内砂丘」。この地にメロンが作付けされてから、まもなく100年。昼夜の気温差のはっきりした土地で、水はけのよい砂丘地はメロン栽培に大変適した場所です。糖度の高さと、上品な香りを放つ美味い高級メロンをぜひご賞味ください。

※メロンのおしりを押して弾力が感じられたら食べごろです。熟すと香りもしてきます。食べる前に1、2時間冷やすと美味です。

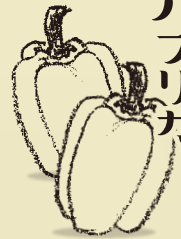
しそ巻き

青紫蘇で甘味噌を巻いて揚げたしそ巻は、庄内の夏の隠れた風物詩。あまじよっぱい風味が食欲をそそり、ご飯のお供にも、お茶うけにも、お酒のおつまみにも相性よく昔から親しまれている郷土食です。甘味噌は各家庭で味付けが異なり、味噌の中にクルミ

やゴマ、唐辛子などが入ったものもあります。

フルーツパプリカ

または。パプリカ



パプリカの一大生産地である遊佐町からは色鮮やかなパプリカをお届けします。肉厚で野菜とは思えないほど甘く、生食がおススメです。太めに切って食感を楽しむのもよし、スライスしてサラダの彩りにも。シンプルに塩コショウでお肉と炒めると、鮮やかな色はそのままだにジューシーさが増して美味しくいただけます。

ミニトマト

または。トマト

& 坊ちゃんかぼちゃ



夏野菜の代表格、トマトとかぼちゃ。パプリカと一緒にラタトゥイユはいかがでしょう？ 余分な調味料を加えない、野菜のうま味がたっぷり。夏の惣菜です。

レシピ

夏野菜のラタトゥイユ

【材料】 トマトかミニトマト・かぼちゃ・パプリカかフルーツパプリカほか、たまねぎやズッキーニ、ナスなどお好みの野菜・ローリエ1枚・オリーブオイル・んにく1片・塩

- ① 野菜をすべて大きめのひとくち大に切っておく。かぼちゃは5ミリ程度の薄切りに。切りにくい場合はよく洗った後、5か所ぐらいに包丁を入れて丸ごとラップに包みレンジにかけると切りやすくなります。トマトは皮をむいた方がくちあたりがいいですが好みで。
- ② フライパンに多めのオリーブオイルを入れ、トマト以外の野菜を種類ずつ丁寧に焼き色がつくまで火を通す。焼き色がついたら深めの鍋に移し入れる。
- ③ 炒め終えて鍋に入れたら、最後に切ったトマトとローリエ、塩適量、んにくを入れて蓋をし、野菜の水分で蒸し煮にする。んにくに火が通ったらヘラでつぶす。
- ④ 蓋をとり、水分を飛ばす。

※出来上がりは、冷たくするとおいしくいただけます。冷製パスタの具にしても♪

感想募集

今回の特典をどのように食べたか、感想、意見などを食材または食卓の写真にコメントを添えて、メール等でお送りください。ホームページに匿名で掲載させていただきます。また、お送りした農産物の一部はクレードルショップにてお買い求めいただけます。お気軽にお問合せください。

庄内 クレードル

検索