

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。今年は、毎年好評の庄内砂丘メロンやなす、パプリカ、トマトに加え、庄内のごはんの友「ハナブサ醤油 しょうゆの実」もラインナップしました。新型コロナウイルスの影響が続き、なかなか外出が難しい状況ですが、ご自宅でぜひ庄内の味を味わっていただければと思います。

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。何卒よろしくお願い申し上げます。

Cradle編集長 小林 好雄

庄内砂丘 アンデスメロン



日本海沿岸に広がる「庄内砂丘」はなんと長さ日本一！昼夜の気温差と、豊かな地下水が美味しいメロンを育てます。糖度が高く、上品な香りを放つ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。

庄内砂丘なす



庄内平野の肥沃な土壌、それは300年かけて育まれた砂丘林によって飛砂から守られ、美味しい農産物を作り出しています。庄内砂丘なすはアクが少なく、油との相性が抜群！煮てよし焼いてよし。

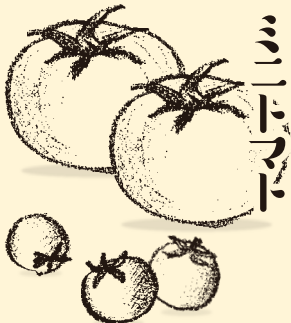
ジューシーなおいしさをお楽しみください。

パプリカ または フルーツパプリカ



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。た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。シンプルに塩こししようでお肉と炒めると、鮮やかな色はそのままだに甘さと香ばしさが増しておいしいいただけます。

トマト または ミニトマト



庄内は、実は完熟トマト発祥の地。昔から美味しいトマトが作られてきました。生食

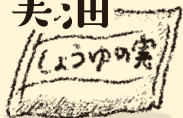
はもちろん、スープやパスタソースなど、その用途は無制限。栄養満点の真っ赤なトマトをお召し上がりください。

庄内砂丘 きゅうり(植酸栽培)



農薬や化学肥料に頼らず、野菜本来のちからを最大限に活かした「植酸栽培」で農家さんが丹精込めて育てたきゅうり。「しょうゆの実」をつけて食べるのが庄内のおすすめ！しやきつしたきゅうりの瑞々しさが際立ちます。

ハナブサ醤油 しょうゆの実



文政6年創業。庄内町の老舗、ハナブサ醤油の定番人気商品。ホカホカごはんやおかゆのお供にはもちろん、生野菜につけて食べたり、豚肉や鶏肉を漬け込んで焼いてもおいしくいただけます。醤油の甘さとまろやかさが食欲をそそる万能調味料です。

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。

庄内 クレードル

検索