

お店には出回らない特別な実りをお届けします。健菜「秋の特選フルーツ」

「太秋柿」
 ■生産者：熊本県上益城郡 眞土郡 眞土町 眞土
 ■お届け：10月中旬～下旬

豊かな甘み・旨みを追求し、あえて露地栽培。昼夜の大きな寒暖差が糖度を高めます。

「富有柿」
 ■生産者：岐阜県瑞穂市 小倉正剛
 ■お届け：11月下旬

富有柿発祥の地で、その原木を所有する由緒ある農家が丹精込めて栽培。伊吹山からの寒風で甘み濃厚です。

「弘前ふじ」
 ■生産者：青森県弘前市 種方健一
 ■お届け：10月上旬～中旬

早生系らしいみずみずしい香り、「葉取らず栽培」で甘さを蓄え、ほとぼは甘い果汁は爽やかです。

「姫神」
 ■生産者：北海道余市町 森登一
 ■お届け：10月下旬～11月上旬

ふじと紅玉を掛け合わせた品種。仄かな酸味を豊かな甘さが包み、果肉にはたっぷり蜜が広がります。

「グリーンレモン」
 ■生産者：広島県尾道市
 ■お届け：10月中旬～11月上旬

瀬戸内海に浮かぶ生口島の健康レモン。キリッとした酸味、華やかな香り。酸味のなかに甘みを感じられます。

「紀ノ川柿」
 ■生産者：和歌山県海南市 宇城栄治
 ■お届け：11月上旬～中旬

樹に生らせたまま洗って収穫。しっかりと完熟を待つから収穫。極上の甘みとコクを味わえます。

「身不知柿」
 ■生産者：福島県会津若松市
 ■お届け：11月下旬～12月上旬

将軍に献上したと伝わる伝統品。霜が2度降りるまで樹で完熟させ、焼酎で渋を抜き濃密に仕上げます。

「紅玉」
 ■生産者：青森県弘前市 種方健一
 ■お届け：10月下旬

きりりと清らかな酸味に重なる甘み。多汁で香り高く、酸甘のバランスも抜群。リンゴらしいおいしさが大人気です。

「ラフランス」
 ■生産者：山形県上山市 栗田源一
 ■お届け：11月下旬

細やかで密な果肉の滑らかな舌触り。袋掛けせず日光に当てるので、より甘みと香りが強まります。

「温州みかん」(興津早生)
 ■生産者：静岡県浜松市 小野隆夫
 ■お届け：11月下旬

水や肥料を極力絞って栽培し、内袋はとろけるように薄く果汁たっぷり。甘酸っぱさ濃厚な小粒の絶品です。

品番 301-09
 ■価格:10,476円(税・送料込)
 ■3Kg(8~10個) ■締切:10月2日(月)
 ※すでに「健菜フルーツ頒布会」をお申し込みの方は、ご注文の必要はございません。

品番 303-09
 ■価格:9,180円(税・送料込)
 ■3Kg(10~12個) ■締切:10月13日(金)

品番 305-09
 ■価格:7,884円(税・送料込)
 ■5Kg(16~18個) ■締切:9月25日(月)

品番 307-09
 ■価格:8,100円(税・送料込)
 ■5Kg(18~20個) ■締切:10月6日(金)

品番 309-09
 ■価格:5,832円(税・送料込)
 ■3Kg(25~30個) ■締切:10月6日(金)

品番 302-09
 ■価格:6,480円(税・送料込)
 ■2.5Kg(8~10個) ■締切:10月13日(金)

品番 304-09
 ■価格:7,128円(税・送料込)
 ■3.5Kg(14~18個) ■締切:10月20日(金)

品番 306-09
 ■価格:7,884円(税・送料込)
 ■5Kg(20~25個) ■締切:10月2日(月)

品番 308-09
 ■価格:8,100円(税・送料込)
 ■3Kg(8個前後) ■締切:10月20日(金)

品番 310-09
 ■価格:8,100円(税・送料込)
 ■5Kg ■締切:10月20日(金)

※価格には送料・消費税が含まれています。2口以上お申し込みの場合はできるだけまとめて発送し、送料重複分をお値引きさせていただきます。お支払いにはクレジットカード、代引決済(手数料220円)がご利用いただけます。



おいしいさを競う
 名人たちの秋
 おなじみ樹園でも、いちばん栽培に適した場所を選びます。葉の剪定で光合成をうながし、いっそう糖度を高め、香り豊かに。これぞフルーツというおいしさをお楽しみください。

令和5年産新米《健菜米コシヒカリ頒布会》
 《秋の特選フルーツ》のご案内

◆お申し込み・商品のお問い合わせは「健菜倶楽部」まで
 (平日10:00~18:00) (24時間受付)

電話で **0120-201-371** FAXで **0120-211-371**
 (平日10:00~18:00)

Webで <http://kensai.co.jp/> 健菜倶楽部 と検索

●お支払いはクレジットカード、ヤマト運輸の代引決済がご利用いただけます。
 ※食品のため、お客様のご都合による返品は原則としてお断りいたします。ただし、配送中の破損、商品の瑕疵など、弊社が認める場合は、交換または返金させていただきます。
 ※弊社の個人情報保護ポリシーは、<http://kensai.co.jp/company/privacy.php>をご参照ください。

文楽人が復活していた、おいしいと家庭菜園。
健菜倶楽部

株式会社 健菜 〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-7-7 南信堂ビル 2F

まるで、
 みがいた
 米のようだ

永田農法 健菜米コシヒカリ頒布会《新米のご案内》

KENSAI CLUB
<http://kensai.co.jp/>

にごりのないコシヒカリのおいしさを

吟醸酒を造るときは、お米をみがきますね。それは表面のたんぱく質が、雑味のもとになるから。たんぱく質を減らせば、お酒はより香り高く、澄んだ味わいに。ごはんも、おなじです。

健菜米はお米を削るのではなく、稲そのものを野生のように育てることで、よふなたんぱく質を減らしました。香りよく、噛みしめるほど甘く、なにより雑味がありません。吟醸米と呼びたいコシヒカリ。精白米はもちろん、分づき米も、まるで、みがいたお米のおいしさです。

もち感もいっそう豊かに
 お米は数種類のたんぱく質を含みますが、このうち表面に多いたんぱく質は水に溶けにくく、炊飯時吸水を妨げます。健菜米はこれが少ないので、炊きあがりふっくら。時間がたってもパサつきません。

秘密は窒素肥料97%減※
 肥料を減らすのは、むしろ、植物にとつて健全なこと。メタボにならず、よけいなたんぱく質ができません。食味・食感は大きく向上します。クラス上のおいしさ。自然の生命力を尊重した成果です。

※上越地区の慣行栽培米との比較
 (窒素成分)

たんぱく質含有量の比較	
健菜米コシヒカリ	4.9%
JAえちご上越のコシヒカリ平均値	5.8%

令和4年度米の平均値JAえちご上越より

稲の姿は自然そのもの
 がつしり強い健菜米の稲。根が密で、茎はぐんぐんと太くなります。収穫時、不自然な緑をのこしません。葉先まで美しい黄金色。じつは硝酸態窒素など有害成分がないあかし。健菜米は安心安全なお米です。

農薬を極限まで減らしました
 肥料をたくさん撒くと、田に害虫が集まり、農薬が必要に。ほとんど肥料を撒かない健菜米の田には、害虫が寄りつきません。風通しのよさも幸いし、農薬を88%も減らしました。

※上越地区の慣行栽培米との比較

水がきれい、お米もきれい
 名峰に降る雪はブナ林で濾過され澄み切った「平成の名水百選」に。水は稲の命。健菜米の田を潤すのは、この湧き水を水源とする清流です。

※尾瀬池 大田川水

梅雨時も風味が落ちません
 湿度の高い季節も、健菜米は味が落ちません。温度管理の行き届いた倉庫で保管し、精米はつねにお届け直前、一年を通し繊細なおいしさです。

新潟県・日本農業賞、優秀賞
 健菜米をつくる永田米研究会は昨年、新潟県・日本農業賞(NHK、JA全中ほか主催)の集団組織の部で優秀賞を受賞しました。

大好評!
 令和5年の新米
 ただいま先行ご予約
 承り中

市場には出回らない希少米です
 特別栽培米に指定される健菜米コシヒカリ。反当りの収穫量が限られ、一般には出回りません。ご予約分を確保してお届けとなります。今お申し込みいただく今年の新米から発送(10月20日)いたします。

《健菜米コシヒカリ頒布会》令和5年産米 募集要項
 ■価格:5キロコース/1回7,333円、2キロコース/1回3,780円(送料・税込価格) ※複数回数ご注文で、お届け先が同一の場合、送料重複分をお値引きさせていただきます。■お支払いはクレジットカード、代引決済(手数料無料)がご利用いただけます。■精米方法:精白米、無洗米、七分搗き、五分搗き。玄米の中からお選びください。■申込締切日:令和5年10月6日(金) ■初回発送日:令和5年10月20日(金)、以降、毎月1回20日前後の発送(お申し出のない限り継続してお届けします。毎年10月から新米にかかります。)