

プレスリリース



2014年11月27日
らでいっしゅぼーや株式会社
<http://www.radishbo-ya.co.jp>

～100% 種子島産 安納芋～
『安納芋入り！豪華全11品おためしセット』
通常価格の58%OFF 1,780円【送料無料】
限定500セット販売開始

らでいっしゅぼーや株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:国枝俊成)は、2014年11月26日(水)より、『安納芋入り！豪華全11品おためしセット』の販売を開始しました。



【らでいっしゅぼーや厳選、冬のおいしさを集めた おためしセット商品概要】

■ 安納芋 [300g] 生産者 種子島有機園芸グループ(鹿児島県)、かごしま有機生産組合(鹿児島県)
鹿児島県種子島の安納地区で作られてきた特産品のさつまいも。最近ほかの地域でも、つくられるようになりましたが、らでいっしゅぼーやでは「種子島産」限定でお届けしています。収穫後、1ヵ月間寝かせ、熟成させることで、甘さの素「デンプン」が変化し、より甘くしっとりしたさつまいもになります。今回お届けしたのは、甘みが増すまでじ～っくりと”熟成”した”らでいっしゅぼーやイチオシ”の安納芋です。まずはシンプルに、焼き芋にさせていただくのがおすすめ。中温でじっくり時間をかけるのが、おいしく食べるコツです。レンジやトーストでも簡単に作れます。

■ 幻の有機栽培りんご(ふじ)[2個] 生産者 津軽生産組合(青森県)

一般に農薬が多用されるりんご栽培で「有機JAS認証」を取得。日本で数例の、まさに「幻のりんご(ふじ)」です。生産者の三上さんは稲わらや魚かすの堆肥で土づくりをし、自然の力を最大限活用し栽培します。その効果か、酸味と甘みのバランス、そして後味が素晴らしいりんごに育ちました。栽培面以外に” 味わい”でも高い評価を得ています。

■ 小野塚さんちの小松菜 [200g] 生産者 沃土会 / 小野塚信市さん(埼玉県)

ほうれん草のようなアクがないので、実は生でもおいしくいただける小松菜。寒い季節も露地栽培にこだわる小野塚さんの小松菜は、寒さにあたり甘さが増し、うまみがぎゅっと閉じ込められています。農薬不使用で丁寧に栽培しているので、安心して食べていただけます。

■ じゃがいも [300g] 生産者 大牧農場(北海道)、OMH(北海道)他

化学肥料を使わず堆肥や緑肥で土を作り、農薬には極力頼らず健康的に育てました。じゃがいもは土の状態が味に伝わる野菜です。どの産地の生産者も、土づくりを丁寧に言い、味にもしっかりこだわって育てています。煮物、グラタン、ポテトサラダなど幅広く使ってください。

■ にんじん [200g]生産者 あゆみの会(千葉県)、さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)他

常備野菜の代表格ともいえるにんじんは、らでいっしゅぼ一やの会員様による総選挙で見事トップに輝いた人気野菜です。全国の契約生産者の 8 割以上は、農薬を一切使用せずに栽培。煮込み料理や炒めもの、サラダ、ジュース、さらにはお菓子にも。寒さで甘みの増した、より味の濃いにんじんを皮ごと丸ごとお楽しみください。

■ 玉ねぎ [400g] オニオンファームカワマタ(北海道)、麓郷生産組合(北海道)他

らでいっしゅぼ一やがお届けする玉ねぎは、その時々で旬を迎えている産地のもの。秋から冬が明けると今の季節は、玉ねぎの本場、北海道のものをお届けしています。生産者が、広大な畑の草とりに苦労しながら育てた自慢の逸品。火を通すほどに甘みが増し料理の味を引き立てます。生食は食欲を増進させます。

■ みんなの健康を考えた野菜たち [1 本]

野菜に自信がある「らでいっしゅぼ一や」が本気で野菜ジュースを作りました。原料にはにんじんやトマト、かぼちゃなど 6 種類の国産緑黄色野菜や、稀少な国産レモン果汁などをバランスよくミックス。1 本で厚生労働省が推奨する緑黄色野菜 2 日分(120g /日)、食物繊維が 1 日の約 1/3 量(6g /本)とれます。カロテンやビタミン C もたっぷり。すりつぶした国産にんじんの繊維を配合しているので、ジュースで搾った生ジュースのような口あたりです。食塩や砂糖などは無添加。忙しい朝やランチのおともどうぞ。

■ 平飼いたまご [6 個]

太陽の光が入る明るく清潔な鶏舎で、地べたで元気よく育った鶏から産まれた卵です。コクがあり、甘みも感じられる濃厚な味、そして臭みがありません。病気になりにくい環境をつくることで、抗生物質の投与がおさえられます。餌にもこだわり、非遺伝子組換え分別の自家配合飼料を与えます。おいしさはもちろん、毎日安心して食べ続けられる卵です。

■ まるゆき信州味噌 [300g]

原料には、国産米、大豆(非遺伝子組換え)、沖縄のシママス塩を使用。そして、長野県でしか

使うことが許されない『味噌用白色醤油麹菌』を使っています。一般的な味噌は数週間から 2・3 ヶ月程度発酵させるところを、8 ヶ月間じっくりと熟成するので、天然醸造ならではの深みを味わっていただけます。味噌汁、冷や汁やもろきゅうなどの味噌の素材の違いがよくわかる料理で、”本場 信州の味わい”をご堪能ください。

■ はつかり醤油 [100ml]

創業 250 年。製造元の松本醤油商店は「小江戸」と呼ばれる埼玉県川越にて伝統的な醸造方法で現在も醤油をつくっています。原料の大豆・小麦は国産(非遺伝子組換え)にこだわり続けています。一般的な醤油は、仕込みに塩水を使いますが、「はつかり」は1年かけて熟成させた醤油を使います。さらに1年かけて発酵・熟成させる「再仕込み」という製法でつくられており、香り立ちが強く、甘み・酸味・うまみが深い、歴史や文化まで感じることができる「最上級のしょうゆ」です。

■ らでいっしゅぼーやの低温殺菌牛乳 [1L]

生乳は、三重県内の四日市酪農の5軒の酪農家に限定。搾乳期の牛にはすべて非遺伝子組み換え飼料を与え、健康に育った乳牛から搾った生乳は、その日のうちに工場に運ばれ、徹底した品質管理のもと、製品化されています。一般的な超高温殺菌と比較し低温殺菌なので牛乳本来のおいしさが損なわれていません。牛乳の天然性が損なわれないため胃の中でかたく凝固し、消化吸収がよく、さらにカルシウムの吸収率が高いといわれています。

●販売期間:2014年11月26日(水)~2014年12月24日(水)

●販売価格:1,780円(税込) ※送料無料

●関連 URL : <http://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/>

らでいっしゅぼーや

有機・低農薬野菜、無添加食品、環境にやさしい日用品等、厳選した商品のみを扱うネットスーパー。1988年の創業以来、安心・安全でおいしい食品や環境にやさしい商品の提供を通じて、豊かで上質な暮らしをお客様に提案するとともに、安心できる食品流通の発展と有機農業や環境保全型農業の拡大を、パートナーである契約生産者・メーカーとともに目指しています。独自の生産基準と情報公開による安心・安全と本物のおいしさを追及するため、現在全国2600軒の生産者・メーカーと直接契約し、当社独自の環境保全型生産基準「RADIX」(商品取扱基準)に基づいた商品のみを厳選して提供しています。

お問い合わせ先

らでいっしゅぼーや株式会社 経営企画部 広報担当 野田・益(えき)
〒163-1416 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティビル 16階
TEL:03-6731-4528 FAX:03-6731-4521