



### 【宮の梨ドレッシング】

梨作り100年の伝統ある〈宮〉の梨を使用したほげ梨のこだわりドレッシング

上里町で梨作り100年の伝統ある「相川梨園」さんのぐうの音も出ないほげジューシーな梨を最大限使用した宮の梨ドレッシング。  
神流川最下流域に位置する宮地は、肥沃な土壌が作る梨栽培に適した土地で、ただ甘いだけでなく、バランスの取れた果実味が豊かで上質な梨に惚れ込んでしまいました。  
その梨を贅沢にも6割以上を使用し、うま味たっぷりの手作り梨ドレッシングが出来上がりました。

無添加・無加熱製法の生ドレッシングを、是非ご家庭でも。

270ml×2本入 2,400 (税込)



### 【farmers vinegar 詰め合わせ】

出来立て、フレッシュな状態でお届け！果汁2段階仕込み

〈梨・トマト・ブルーベリー〉

フレッシュ感を大切に熟成されたビネガーにフレッシュ果汁を追い打ちの2段階仕込み。  
非加熱・無添加製法ですので、生殺りジュースのように美味しくお召し上がりいただけます。  
国産有機米使用のまろやかな米酢を使用しておりますので、驚くほど飲みやすい。

梨・・・埼玉県上里町の梨作り100年の伝統ある相川梨園の宮の梨  
トマト・・・有機JAS認定農家の石井農園さんの安心・安全で美味しいトマト  
ブルーベリー・・・自然栽培にこだわるナレッジセンチュリーさんの爽やかな甘みのブルーベリー

270ml×3種類 3,800 (税込)



### 【farmers salt 詰め合わせ】

清流と大地の恵みと国産天然塩のオリジナルブレンド

〈野菜・ハーブ・ブルーベリー〉

上州・武州の山々が育んだ肥沃な大地から、生産者さんより届けられた新鮮野菜を低温乾燥させてシェフが惚れ込んだ天然塩と調合した完全無添加のシーズニングソルトです。

野菜ソルト・・・お肉、お魚、ハンバーグ等の下味付け。スープ、ピラフ、炒め物の風味付けや隠し味。野菜摂取にも。  
ハーブソルト・・・オリーブオイルと合わせて本格レストランの味に。サラダにひと塩で本格グレードアップ。  
ブルーベリーソルト・・・お刺身にふりかけてカルパッチョ風に。バタートーストにも最適。仕上げ塩にも。

70g×3種類 1,800 (税込)



### 【farmers bretonne 詰め合わせ】

採れたて新鮮野菜の風味をそのままに

〈さつまいも・ブルーベリー・たまご・ハーブ・かぼちゃ〉

フランスの伝統菓子「ガレット ブルトンヌ」。地域生産者さんより届けられた新鮮野菜たちを、完全無添加にて低温乾燥させパウダーにし使用しております。  
リッチなバターの香りと、野菜たちの香り、上里町の地粉でここのでしか味わえないガレット ブルトンヌを是非お試しください。

50g×5種類 2,000 (税込) 50g×5種類 (2ヶずつ) 3,800 (税込)



### 【“幻の豚” 古代豚の梨麴漬け】

天然記念物級の希少な豚「古代豚」を自家製梨麴に漬け込みました。

メディアにも多数紹介されている白石農場さんの〈古代豚〉と、梨作り100年の伝統ある〈宮〉の梨を、有機米で作った米麴と砂糖、塩のみで熟成させ漬け込むことで、まろやかさの中にはのかを梨の香り、甘く上質な肉質をご家庭で焼くだけの簡単調理でお召し上がり頂けます。  
ご飯もお酒もすすむ一品です。

漬けだれ肉を冷凍した状態でお届けとさせていただきます。解凍後、フライパン等で焼いてお召し上がりくださいませ。

180g (1p) 2,400 (税込)