

森のかぞく新聞

2023年5月号

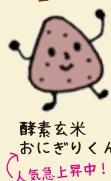
森のかぞく 名山店

おいしい野菜が、いい野菜。 森のかぞくは「そのやま農園」の直営店です。

おいしい料理は“本物”の調味料で作る

4月にはじめての森のかぞくのシェフによる料理教室が開催されました。有機野菜をたっぷり使ったピビンパを作りましたが、満員御礼。とってもおいしくできたと好評でした。(ご参加いただいたみなさまありがとうございます!)料理のコツとして、切り方や火の通し具合も大事なのですが、何と言っても味の決め手は調味料。特別な技術がなくてもおいしく仕上がります。森のかぞくでは、有機野菜を中心とした旬の野菜はもちろん、無添加の食材や調味料、加工品を販売しています。ぜひお気に入りのものを見つけてください。

調味料は
お弁当やお惣菜でも
使用していますよ



酵素玄米
おにぎりくん
人気急上昇中!

手作り 本物の味噌を ゲットするチャンス!

5月7日(日)は始良店で花鳥風月さんの店頭販売です。発酵クリエーター福田 愛さんの手作り杉樽仕込みの味噌は本当においしくてオススメです。オリジナル調味料の栗マヨネーズも購入できますよ!



栗ラボ 福田 愛さん



自社工場内にて精米した国産米と米麹、中央アルプスの伏流水を使用して丁寧に醸造しています。香りよく、やさしい酸味と豊かな旨みはお寿司や酢の物などによく合います。

いらっしやいませ



We love organic

森のかぞくでは安心の材料
伝統的な製法で作られた
調味料を使用、販売しています



太陽と風のカで海水を蒸発させる「天日塩」を沖縄の海水で溶かし平釜でじっくり時間をかけて煮詰めつくられているミネラルが豊富な塩です。



喜界島産のさとうきび使用。豊かな風味と甘い香りが特徴。コクが出るので煮物などにも合います。



瀬戸内海小豆島で400年の伝統を受け継ぎつづけています。国産大豆・小麦・天日塩水使用。杉樽仕込みの頑固なこだわり醤油です。天然醸造でじっくり時間をかけてつくられています。

名山店・始良店の店舗以外でもお弁当・お惣菜が購入できます!

毎日

おいどん市場 与次郎館
〒890-0062 鹿児島市与次郎2丁目 2295-235
スーパー ハルタ いづろ店
〒892-0825 鹿児島市大黒町 1-1

火
木
金

ブランシェかごしままちの駅
マルヤガーデンズ B1F
〒890-0862 鹿児島市呉服町 6-5

土日
祝

蒲生くすくす館
〒899-5302 鹿児島県始良市
蒲生町上久徳 2359-1

火
日

わくわく広場
イオン鴨池
〒890-0063
鹿児島市鴨池 2-26-30

