

# (トップ画像)

## 黄色いダイヤ

2021.10.06 | 黄色いダイヤ | 掲載数: 46



Web限定

4つのおためしセット

定番満点 かんたん献立 有機野菜 離乳食

有機野菜おためしセット [冷蔵]

たっぷり8点が送料無料で

**780円** (税込)

〳ご好評につき延長!〵

11/30 (日) まで

おためしセットを申し込む

※バリエーションを利用されていない可能性があります。お申し込み詳細は「おためしセット」ページをご覧ください。  
※掲載画像はイメージです。

旬の有機野菜8品をいたっぶり!お届け!

14:42

生協の宅配 pal-system ネット注文

宅配をご検討の方 加入・資料請求

Web限定

4つのおためしセット

定番満点 かんたん献立 有機野菜 離乳食

有機野菜おためしセット [冷蔵]

たっぷり8点が送料無料で

**780円** (税込)

〳ご好評につき延長!〵

ああ pal-system.co.jp

## (場所)



**作れない野菜はほとんどないとも言われるほど、四季折々の旬な農産物に恵まれた神奈川県の平塚市で私の祖父が長年研究した末に生まれたトウモロコシです。**



八海山の美しい稜線を望む、南魚沼の田園地帯。  
おいしいと評判の「あたためるだけ」コロッケシリーズは、この恵まれた自然の中で作られています。  
有機農業の先駆者の父と、魚沼産にこだわった商品づくりに挑む息子。  
親子二代のリレーが生んだコロッケの誕生秘話に迫ります。



## (3つの特徴)

### 「黄色いダイヤ」とは？

作れない野菜はほとんどないとも言われるほど、四季折々の旬な農産物に恵まれた神奈川県平塚市で私の祖父が長年研究した末に生まれたトウモロコシです。

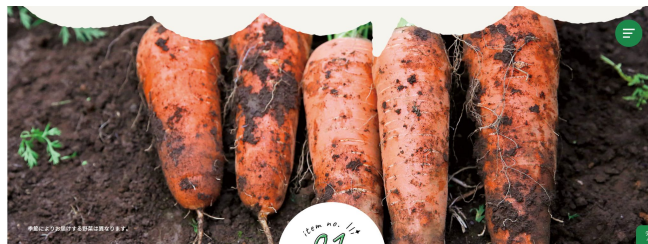
蒸しあがった様子がキラキラと輝くダイヤのように見えることから、『黄色いダイヤ』という名前がつけられました。うちのトウモロコシを食べると「慢性的な便秘が改善され、お通じが良くなった」「お腹に溜まる感じがなく身体に浸透し、元気になる」といったお声をたくさん頂き、多くの方に再注文をさせていただいております。

### 「黄色いダイヤ」の3つの特徴



#### フチフチと弾ける食感

私たちは、柔らかすぎず、硬すぎない絶妙な食感を追求してきました。収穫時期から一粒のトウモロコシに入っている水分量まで徹底的に研究し、『黄色いダイヤ』が生まれました。一般にスーパーに売っているトウモロコシとの違いに、初めて食べた方は驚かれます。



#### 驚くほどの甘みと香り 有機にんじん



大地の力のこもったにんじんです。

たくましく育ったにんじんは、土から掘り出したとたん、強く香り始めます。



### おいしさのヒミツ

#### 耕人舎のこだわり

- 3日間ほど追熟させた梅**  
3日間ほど追熟させた梅を選別し、梅のエキスが出やすいように表面にキズを付けて樽に投入。熟成した梅を使うとエキスの味も色も濃くなる。
- 種子島の粗糖を使用**  
梅の次に粗糖を入れる。粗糖は、当初から種子島産を使用。原さんもいろいろな砂糖を試したが、「やっぱり種子島の粗糖が一番合う」。
- 3ヶ月寝かせたものを瓶詰め**  
梅と粗糖を入れることを何度か繰り返す。エキスは2、3日で抽出しはじめる。らでいっしゅばーやには、3ヶ月寝かせたものを瓶詰めして出荷。

14:42

生協の宅配  
**pal\*system**

ネット注文

宅配をご検討の方 加入・資料請求

### 驚くほどの甘みと香り 有機にんじん

季節によりお届けする野菜は異なります。

#### 大地の力のこもった にんじんです。

たくましく育ったにんじんは、土から掘り出したとたん、強く香り始めます。

### 一本一本へのこだわり

『黄色いダイヤ』が収穫できるのは、一株につき一本だけ。他の実は大きにならないうちにすべてカットしてしまいます。そうすることで、栄養が一本に凝縮され、400gくらいの大きな実を収穫することができます（平均グラム数は200gといわれています）。



### 朝採れトウモロコシをすくにお届け

クロネコヤマトさんの『関東当日便』により、関東にお住まいの方には、当日中に『黄色いダイヤ』をお届けすることができます。それ以外翌日の県は翌日中にお届けいたします（九州・北海道は翌々日）。ぜひ新鮮なうちに召し上がってください。蒸して食べるのが一番美味しいですが、焼いたり、炊いたりして食べられるのもトウモロコシの魅力です。



### みずみずしく青い部分まで柔らか 有機ねぎ

しっかりとした甘みでとろけます。

農業も化学肥料も使わず、根から力強く育てた物のねぎを味わってください。



### みずみずしく青い部分まで柔らか 有機ねぎ

季節によりお届けする野菜は異なります。

しっかりとした甘みでとろけます。

農業も化学肥料も使わず、根から力強く育てた物のねぎを味わってください。

11月10日 11時00分

# (農家さんのご紹介)

## 農家さん紹介



あああああああああ  
あ



# (ストーリー)

## 高級とうもろこしストーリー

ああああああああああああああ

ああああああああああああああ

ああああああああああああああ

ああああああああああああああ

ああああああああああああああ

ああああああああああああああ



## 循環型農業を志した父

サクサクの衣の下にひそむのは、とろ〜りクリーミーなマッシュポテト。予想外の食感のあとを、じゃがいもの甘みが追いかけます。なぜ、お肉屋さんのコロッケっておいしいんだろう？そんな思いが頭をよぎります。

作り手は、南魚沼で豚肉の加工品を製造する有限会社まきば。前身は養豚も行う農家でした。社長の兼原達さんは、1970年代に公害による環境汚染が社会問題となったのを機に、仲間たちと循環型の有機農業に取り組み始めました。

「豚への抗生物質投与を最小限に抑えて、畑一面に育てたクローバーを食べさせたりしてね。周りからは変わり者と思われていました。試行錯誤の連続で、経済的にも苦労しました」

やがて、「アトビーの子に食べさせても大丈夫な豚肉」と評判に。肉の取引量が増え、必要に迫られて精肉工場を開設。養豚と精肉の並行作業が難しくなってきたころ、同じ魚沼の養豚家・清塚利夫さんと出会います。

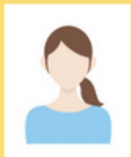
「志が高く、さらに質の高い豚を育てていました。ならば自分は精肉に専念して、清塚さんの肉を売ろうと」

まきばはこうして誕生しました。



## (お客様の声)

### お客様の声



高級とうもろこしを初めて食べましたが、とても甘くみずみずしく美味しかったです。



黄色いダイヤが大好きくて子供も大喜びでした。



お取り寄せしましたがとても新鮮で驚きました。家族みんなで美味しくいただきました。



### 多くの組合員から満足の声!



**野菜の味が濃い!**  
ただ蒸したり茹でるだけで、味を付けなくてもおいしい。(ばてさん)



**立派なお野菜!**  
どの野菜もボリュームがあり新鮮でよかったです。味も美味しいです!(青空5さん)



**この値段はお得!**  
有機野菜だから、まるごと安心して食べられます。(さこたさん)

14:44

メモ



### 多くの組合員から満足の声!

voice



**野菜の味が濃い!**

ただ蒸したり茹でるだけで、味を付けなくてもおいしい。(ばてさん)

voice



**立派なお野菜!**

どの野菜もボリュームがあり新鮮でよかったです。味も美味しいです!(青空5さん)

voice



**この値段はお得!**

有機野菜だから、まるごと安心して食べられます。(さこたさん)

## (こだわりの商品)

### 「黄色いダイヤ」の商品一覧



黄色いダイヤ (小) 2本入り

360円 (参考価格)

ゴールドラッシュ品種「黄色いダイヤ」(小)の2本セットです。



黄色いダイヤ (大) 2本入り

380円 (参考価格)

ゴールドラッシュ品種「黄色いダイヤ」(大)の2本セットです。



### 「黄色いダイヤ」の購入方法



#### あさつゆ広場 | 直売所

生産者	香川 茂
所在地	〒259-1215 神奈川県平塚市 寺田橋424-1
営業時間	木～火曜日 9時00分～17時00分
定休日	水曜日
電話	0463-59-8304

味が違う!  
畑の恵みそのままの  
旬の味覚をおためください

有機野菜おためしセット [冷蔵]  
たっぷり8点が送料無料で  
780円 (税込)  
※11/30 (火) まで  
おためしセットを申し込む

※11/30 (火) までです。お申し込みは11/30 (火) までです。  
※お届当日は冷蔵配送となります。

つくり手こだわりの商品

※時期の関係でお取り合いがない、もしくは販売終了している場合がございます。予めご了承ください。

あたためるだけ 雷むらじゃが  
いものコロッケ

あたためるだけ 雷むらじゃが  
いものコロッケ2P

あたためるだけ 雷むらじゃが  
いものきんぴらコロッケ

あたためるだけ ひとくちがテ  
サラコロッケ

あたためるだけ ライスコロッケ

あたためるだけ 国産肉のメン  
チカツ

14:44  
メモ

味が違う!  
畑の恵みそのままの  
旬の味覚をおためください

有機野菜おためしセット [冷蔵]  
たっぷり8点が送料無料で  
780円 (税込)  
※11/30 (火) まで  
おためしセットを申し込む

※バルシステムを利用されていない方限定です。お申込みは1ヶ月間1世帯1回1セット限りとなります。

pal-system.co.jp — 非公開

## 高級とうもろこし一覧



黄色いダイヤ

神奈川県平塚市のブランドトウモロコシ。一本一本に粒がたくさんついた大きな実とプチプチと弾ける食感が特徴です。

[もっと見る](#)



きみひめ

きみひめの大きな特徴としては皮の薄さがあります。外皮が非常に薄いため歯の間に挟まりにくく、お年寄りからお子様まで食べやすい品種です。

[もっと見る](#)



京都舞コーン

夏限定で生産している京都府産ホワイトコーン。収穫してそのまま食べられるビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富なとうもろこしです。

[もっと見る](#)

トップ画像

場所

特徴1

特徴2

特徴3

農家さんのご紹介

ストーリー

お客様の声

ストーリー

こだわりの商品

購入方法

店舗紹介

高級とうもろこし一覧

サイト構成は[こちら](#)

フォントや全体のイメージは[こちら](#)