



\*こんな商品を掲載しています\*

- ◆地産地消や循環型社会創造に貢献する地元生産者・団体の商品
- ◆静岡県における地域社会の発展・貢献につながる商品
- ◆統一企画の産地・メーカーで生産量の関係で全体取り扱いできない理念を体現した商品

お届けマーク



翌週・翌々週に分かれておりますので、お届けカレンダーをご参照ください。

【ご注文方法】 注文用紙は6桁番号欄、インターネットは注文番号欄に6桁の数字を入力してください。

| 2025年  | 5月   | 4回 | お届けカレンダー |    |    |
|--------|------|----|----------|----|----|
|        | 月    | 火  | 水        | 木  | 金  |
| 注文用紙提出 | 5/19 | 20 | 21       | 22 | 23 |
| 翌週お届け  | 26   | 27 | 28       | 29 | 30 |
| 翌々週お届け | 6/2  | 3  | 4        | 5  | 6  |

## 今季初登場!

着色料・甘味料・香料等一切使用しない、果汁とお砂糖だけで仕上げた無添加シロップ

開封後は要冷蔵。お早めにお召し上がりください。

前年度人気NO.1!

フルーツバスケット夏の定番かき氷シロップいちご味。原料は静岡県産のいちごとお砂糖のみ! いちご本来の甘みと香りがお口に広がり後味もスツキリ◎

甘々  
★★★

アレルギー 卵・乳・麦  
賞味 1年

**132420** 常温 翌々週 地産地消

**かき氷シロップ いちご**

180ml 本体価格 **616円** (税込 665円)

次回掲載 6月4回 <フルーツバスケット: 函南>

シンプルな原料で作った、皆なつかしいみぞれシロップ。北海道産ビーツ・グラニュー糖と国産蜂蜜、スペイン産レモン果汁を使用したシロップ。かき氷シロップの代わりに使ってもOK! いただけます。

甘々  
★★★

アレルギー 卵・乳・麦  
賞味 1年

**132489** 常温 翌々週 地産地消

**かき氷シロップ みぞれ**

180ml 本体価格 **468円** (税込 505円)

次回掲載 6月4回 <フルーツバスケット: 函南>



次回掲載 未定

村上養蜂(Beehive)のはちみつは「完熟するまで待つ」「必要以上に加熱しない」「抗生物質を使わない」「何も足さない」



※1歳未満のお子様はお控えください。※残留農薬、放射性物質検査済み。ともに検出せず。

伊豆大島産の超希少なハチミツ『premium咲耶』

伊豆大島が発祥の日本の固有種でもある大島桜。本場大島桜の蜂蜜をお届け出来るのはBeehiveだけ。大島桜の最大の特徴は香りの素晴らしさです。初めてのこのハチミツを召し上がった方は、これが天然の香りなのかと驚かれます。そのくらい濃厚で、他にはない特別なハチミツです。

賞味 1年

常温 翌々週 地産地消

**131652**

**premium咲耶**

(伊豆大島産桜はちみつ) 80g

本体価格 **965円** (税込 1,042円)

賞味 1年

常温 翌々週 地産地消

**131679**

**premium咲耶**

(伊豆大島産桜はちみつ) 200g

本体価格 **1,889円** (税込 2,040円)

賞味 1年

常温 翌々週 地産地消

**131644**

**premium咲耶**

(伊豆大島産桜はちみつ) 300g

本体価格 **2,571円** (税込 2,777円)

静岡県産有機緑茶の、ほのかに香りと旨さ。ぐだものシロップとは一風違った、和風で大人も楽しめる贅沢なかき氷。白玉やぜんざいなど、和スイーツのトッピングとしても、牛乳で割って抹茶ミルクにも。

甘々  
★★☆

アレルギー 卵・乳・麦  
賞味 1年

**132268** 常温 翌々週 地産地消

**かき氷シロップ 緑茶**

180ml 本体価格 **492円** (税込 531円)

次回掲載 6月4回 <フルーツバスケット: 函南>

山梨県産ももの、芳醇な香りが魅力のシロップ。農業や化学肥料に出来るだけ頼らず丁寧に育てた白桃を贅沢に使用。濃厚な甘みと香りがかき氷にベストマッチ。かき氷以外にもヨーグルトにも◎。前年度2番人気!

甘々  
★★★

アレルギー 卵・乳・麦  
賞味 1年

**132446** 常温 翌々週 地産地消

**かき氷シロップ モモ**

180ml 本体価格 **616円** (税込 665円)

次回掲載 6月4回 <フルーツバスケット: 函南>

沖縄県産のパイナップルを贅沢に使用した爽やかなシロップ。パイナップル本来の爽やかな香りと優しい甘みが、かき氷にピッタリ! 炭酸で割ってパインサイダーとして飲むのもおすすめ。前年度3番人気!

甘々  
★★★

アレルギー 卵・乳・麦  
賞味 1年

**132471** 常温 翌々週 地産地消

**かき氷シロップ パイン**

180ml 本体価格 **631円** (税込 681円)

次回掲載 6月4回 <フルーツバスケット: 函南>

たまごの美味しさには、親鳥の健康が一番! 明るい清潔な鶏舎で育てています!

\*たまごが美味しい理由\*

放し飼いで平飼いの

自然光の入る平飼い鶏舎でのびのびと飼育しています。砂場や止まり木も設置し、ストレス解消にも配慮。

美味しい空気と水

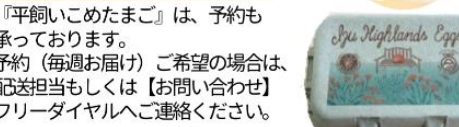
たまごの7割は水分です。伊豆のわき水で使用する清潔な湧き水を与えています。

自家配合肥料

飼料原料にこだわり、非遺伝子組み換えの未利用資源を活用。



『平飼いにこめたまご』は、予約も承っております。予約 (毎週お届け) ご希望の場合は、配達担当もしくは【お問い合わせ】フリーダイヤルへご連絡ください。



脂の少ない良質な国産いわしの煮干しを100%使用。天日干しにより風味を高め、丁寧に削ったご褒みの商品です。

お醤油をかけてあたためたい! 煮干しにのせるだけで、旨味が引き立ちます!



水産庁長官賞を2度も受賞した、水谷商店1番人気の逸品です!

アレルギー (え・か)  
賞味 6ヶ月

常温 翌々週 地産地消

**131547**

**水谷商店の食べるいわし削りぶし**

55g 本体価格 **389円** (税込 420円)

次回掲載 6月4回 <水谷商店: 蒲原>

みんなのクチコミ  
噛めば噛むほど口の中に旨味が広がり、美味しかったです。



令和6年農林水産大臣賞を受賞!

食べるいわしの削り節と香りの良い国産刻み焼き海苔を合わせました。

アレルギー (え・か)  
賞味 6ヶ月

常温 翌々週 地産地消

**132331**

**海苔いわし** 30g

本体価格 **389円** (税込 420円)

次回掲載 6月4回 <水谷商店: 蒲原>

お日様の力を借りて丁寧に天日干しすることで、本来の旨味がギュッと凝縮されています。

そのままおつまみに。お好み焼き、炊き込みご飯、炒め物など色々な料理に◎

桜えびは栄養の宝庫。殻から頭まで、えび一尾の栄養素をまるごと食べられるため、不足しがちなカルシウムや、マグネシウム、リン、鉄、銅、亜鉛などの重要な栄養分を豊富に含むほか、EPA・DHA・タウリンなども効率よく摂取できます。



桜えび

アレルギー (え・か)  
賞味 6ヶ月

常温 翌々週 地産地消

**132357**

**水谷商店 桜えび天日素干し**

24g 本体価格 **881円** (税込 951円)

次回掲載 6月4回 <水谷商店: 蒲原>

いわし削り粉と国内産のおおさを使用。焼きそば、おでん、お好み焼き、納豆などのふりかけに◎

アレルギー (え・か)  
賞味 6ヶ月

常温 翌々週 地産地消

**132349**

**おおさ入りいわし粉** 30g

本体価格 **185円** (税込 200円)

次回掲載 6月4回 <水谷商店: 蒲原>

お味噌汁のお出しや、お豆腐、お漬物などのふりかけに◎

アレルギー (え・か)  
賞味 6ヶ月

常温 翌々週 地産地消

**132322**

**いわし粉** 40g

本体価格 **185円** (税込 200円)

次回掲載 6月4回 <水谷商店: 蒲原>

株式会社 ショクザイ

蒸気調理で身もふっくら柔らか♪

鯖やイワシなどの原料を骨ごと使用しているため、カルシウム・ミネラル・鉄分・ビタミン・DHA・EPAなど栄養素が豊富!

揚げたてサクサクの肉厚の黒はんぺんが食べ応えあり!!

静岡県民のヨウライフード!



三ヶ日みかんのピューレがさばの臭いを消し、柑橘の爽やかな風味が口いっぱいに広がります♪

加工加工により小骨まで食べられるのも◎

みんなのクチコミ  
みかんの柑橘系の風味がほんのりして美味しかったです。



アレルギー 麦・豆  
賞味 1年

冷凍 翌々週 地産地消

**131733**

**黒はんぺんフライ**

10個入り (35g/1個)

本体価格 **569円** (税込 615円)

次回掲載 6月4回 <株式会社ショクザイ: 静岡>

アレルギー 麦・豆  
賞味 1年

冷凍 翌々週 地産地消

**131725**

**さば 静岡三ヶ日みかん煮**

3袋入 (50g×2切/袋)

本体価格 **749円** (税込 809円)

次回掲載 6月4回 <株式会社ショクザイ: 静岡>

塩レモンは料理に使えばワンランク上の味わい。冷水や炭酸で割って爽やかなドリンクにも☆

鶏肉と塩レモンでさっぱりとしたチキンソテーに。白身魚のムニエルに。どんな料理にも使える「万能調味料」♪



お菓子の材料にも♪

賞味 1年

冷蔵 翌々週 交流商品

**132233**

**塩レモン** 110g

本体価格 **469円** (税込 507円)

次回掲載 7月2回 <大紀コープファーム: 奈良>

# 「あらしお」で梅干しづくり



駿河湾の深層を流れる極めて清浄な海水「駿河湾深層水」を100%原料にして仕立てた平釜塩です。

**132152** 常温 翌々週 地産地消

**深い海の塩 あらしお** 120g

本体価格 **365円** (税込 394 円)

次回掲載 7月4回 <あらしお株式会社・静岡>

丹念に仕上げた平釜炊きの塩「あらしお」を炒って使いやすく仕上げた焼塩。さらっと振りやすく軽やかなのが特徴です。

**132136** 常温 翌々週 地産地消

**あらしお やきしお 瓶** 50g

本体価格 **290円** (税込 313 円)

次回掲載 7月4回 <あらしお株式会社・静岡>

**132144** 常温 翌々週 地産地消

**あらしお やきしお 詰替用** 90g (45g x 2)

本体価格 **160円** (税込 173 円)

次回掲載 7月4回 <あらしお株式会社・静岡>

←写真付きのレシピはこちらをチェック！

梅干しは、健康食品として古くから食卓に欠かせない日本人の知恵。「あらしお」で美味しくカラダにいい梅干しを作ってみませんか？

【材料】  
～塩漬け～  
・あらしお：150～180g(梅の重量の15～18%)  
・焼酎(無味無臭のホワイトリカー)：約1/4c(甲類35度)  
～赤じそ漬け～  
・赤じそ：17(100～150g)  
・あらしお：40g

## あらしおで作る家庭の味 自家製梅干し ～ 梅の塩漬け ～

- ①梅は傷つけないように手で一つずつ洗い、水につけてアゲ抜きをする。(固い梅なら7～8時間)洗った梅をザルにあげて水きりし、竹串でヘタを取り除く。
- ②漬け物容器に焼酎を入れ消毒をする。消毒がすんだら、焼酎はボールに移しておく。(熱湯消毒・アルコール消毒も可)消毒をする年もアルコール消毒する。最後に容器に残っている水分は、キレイに拭き取る。
- ③②で作ったの焼酎の入ったボールに、1の梅を入れて焼酎を全体にまぶす。漬け物容器の底に、塩ひとつかみを均等にふる。焼酎をまぶした梅を容器の底に並べていく。底にひと並べしたら、少し多めの塩をふる。梅→塩→梅とこれを繰り返す。上の段に行くほど、塩は多くふるようにする。梅が終わったら残った塩を全てふる。
- ④熱湯消毒した中ぶたをのせ、さらにおもしろをのせる。黄熟した梅なら使用した梅とほぼ同じ重さ。熟度不足の梅なら、梅の1.5～2倍以上の重さにする。
- ⑤紙ぶたをし、冷暗所に保管。白梅酢があがるまでは、毎日上からのぞいて梅の様子をみる。
- ⑥白梅酢が充分あがったら、おもしろを半量に減らす(塩漬け後4～5日後)。紙ぶたをして保存し、時々かびていないか様子をチェック。塩漬け約10日後に梅の上2cmほど残して余分な白梅酢を取る。

さくらげは栄養素が豊富な食材です♪  
敷地内から湧き出る、富士山と愛鷹山の伏流水をたっぷり与えて育った、安心安全の国産さくらげです。

カルシウム ビタミンD  
鉄分 ビタミンB  
カリウム 食物繊維

どんぐりマーク

「日本産原木」「日本産おが粉」を使用した菌から発生したキノコのみに表示することができるマークです。IFU菌のきくらげはこの表示を取得しています。

(株)IFU(障がい福祉・サービス事業)は、就労継続支援A型事業所です。



**131636** 冷蔵 翌々週 社会貢献

**生きくらげ** 50g

本体価格 **162円** (税込 175 円)

次回掲載 6月2回 <IFU株式会社・富士>

スープにも炒め物にも♪  
サッと茹でるだけで♪  
ぷりぷりコリコリしたお刺身に♪

**131610** 常温 翌々週 社会貢献

**乾燥きくらげ** 10g

本体価格 **170円** (税込 184 円)

次回掲載 6月2回 <IFU株式会社・富士>

低たんぱく時に使えて便利♪  
乾燥きくらげは常温で長期保存が可能。

## ～ 赤じそ漬け ～

- ①赤じそのよい葉だけをつみ、よく水洗いし、水切りをする。タオルやキッチンペーパーを広げ、その上に重ならないように葉を並べ、はじからタオルをぐるぐる巻いて押さえて水気をとる。
- ②赤じそのアゲ抜きを2回する。
- 【1回目のアゲ抜き】  
大きいボールに赤じそと、塩の半量を入れる。塩を全体になじませながらもんでいくと、濁った紫色のアゲの汁がでてきます。最後に両手でぎゅっと絞って、アゲの汁を捨てる。
- 【2回目のアゲ抜き】  
ぎゅっと絞った赤じそを、軽くほぐす。残りの塩をふり、押すようにしてもむと、1回目よりキレイなアゲの汁が出てきます。両手でぎゅっと絞って、アゲの汁をすてる。
- ③塩漬けた容器から白梅酢を取り出す。梅1kgにつき1/2カップくらい。
- ④アゲ抜きをした赤じそに、白梅酢を加える。もみほぐすようにすると、鮮紅色に染まる。この赤く染まった汁を「赤梅酢」といいます。
- ⑤塩漬けた梅に発色した赤じそを加え、赤じそ漬けにする。梅の上に赤じそを隙間なく平らにのせ、次にボールに残った赤梅酢も加える。
- ⑥中ぶたをのせ、梅のおもしろ(梅の約半分の重さ)をのせる。このとき赤梅酢が中ぶたより2cm以上上がっていることが大切。おもしろは梅が柔らかければ減らす。
- ⑦梅雨があげ、土用干しするまで紙ぶたをして冷暗所に保存する。時々上からのぞき、カビの有無を確認する。
- ⑧梅が全体に赤くなったら、土用干し。晴天が4日続く日をみきわめて開始する(夜も出しっ放しにして夜露に当ててやると、梅が柔らかくなる。)

焙じることによって渋みや苦みが抑えられるので、脂っこい食事の後やお茶づけにもピッタリ♪

ほうじ茶

本体価格 **400円** (税込 432 円)

次回掲載 7月4回 <株式会社山英：掛川>

農薬を使わないあいがも農法玄米を使用し、宇治産の抹茶を加えました。玄米の香ばしい香りの中に、一番茶の旨味が味わえます。

玄米茶

本体価格 **400円** (税込 432 円)

次回掲載 7月4回 <株式会社山英：掛川>

お茶の味わいと溶けやすさを両立させた粉末緑茶。

粉末緑茶

お茶の成分を余すことなく摂ることができる。

炊き上がったお米(3合)に対して、塩麹漬け100gを混ぜるだけで、絶品枝豆ご飯の完成！

あけぼの大豆枝豆 塩麹漬け

本体価格 **643円** (税込 694 円)

次回掲載 7月2回 <身延町あけぼの大豆拠点施設：山梨>

トウモロコシではなく飼料米を与えているので、肉色や鶏油も白いのが特徴。肉に独特のクセがなく、大変食べやすくヘルシー。融点が高いため、さわやかな食感です。

植物性のたんぱく質で育った鶏は

柔らかくジューシー！

調理例

脂肪が少なく淡白であっさり

スープや煮込み、蒸し料理や揚げものなどがおすすすめ◎

**131555** 冷凍 翌々週 地産地消

**富士の鶏ムネ肉** (1枚280g)

本体価格 **366円** (税込 395 円)

次回掲載 6月2回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

しまった肉質とい、コクと旨味が濃い

煮物や照り焼き、唐揚げなどがおすすすめ◎

真空パックでお届けします。冷凍庫に常備しておくと便利♪

**131563** 冷凍 翌々週 地産地消

**富士の鶏モモ肉** (1枚280g)

本体価格 **599円** (税込 647 円)

次回掲載 6月2回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

## ピックアップ＊レシピ

### 鶏ムネ肉のしっとりみそ漬け焼き



#### 材料

- |       |      |           |      |
|-------|------|-----------|------|
| ・鶏ムネ肉 | 1枚   | ・みそA      | 大さじ2 |
| ・きゅうり | 1/2本 | ・マヨネーズA   | 小さじ1 |
| ・大葉   | 3枚   | ・みりんA     | 大さじ2 |
| ・油    | 大さじ1 | ・おろししょうがA | 1片分  |

#### 作り方

- ①解凍した鶏肉は水けをふき、そぎ切りにする。ポリ袋にAを入れて袋の上からよく混ぜ、鶏肉を加えてもみ込む。冷蔵庫で約1時間休ませる。
- ②きゅうり、大葉はせん切りにして合わせる。
- ③フライパンにオープン用シートを敷いて油を入れ、中火で鶏肉を両面色よく焼く。②とともに器に盛る。

＊掲載マーク＊

地産地消 静岡県内の生産者・メーカーの商品で県内の産業を応援する商品

交流商品 パルシステム交流産地の地域貢献商品

社会貢献 静岡県内NPO・福祉法人の商品。社会に貢献できる商品。

## アレルギーの表示 アレルゲン え・か アレルゲン (え・か)

アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

| 表示品目 | 卵 | 乳 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに | くるみ | 大豆 |
|------|---|---|----|----|-----|----|----|-----|----|
| 表示方法 | 卵 | 乳 | 麦  | そ  | 落   | え  | か  | く   | 豆  |

青果・米・卵・酒を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料8品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を、略称で表示しています。コンタミネーション表示については特定原材料8品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。  
※(乳)(そ)のように( )で表示しています。

## ◆shizuマルシェに関するお問い合わせ◆

### パルシステム問い合わせセンター

営業時間 (月～金) 9時～20時 / (土) 9時～17時  
電話 0120-868-014

お問い合わせ・メーカーへのメッセージはこちらから▶

