

季節の料理で、秋の味覚を贅沢に堪能。

とことんこだわった
「かいつか」のさつまいも

おいしいさつま芋もを作るために「土づくり」にこだわっています。暖かいフカフカした土をつくること、苗づくりも畑も同じ、フィールドである「土」をどのように作り、維持していくかがとても大事なかつ大変で難しいところですが、作物の生育状況を観察しながら変化に気づき、修正を加えています、さつま芋もにとってより良い環境を作ることを意識しています。

今年の生育は例年より「やや早い」です。
近年、気象条件が作物に与える
影響は大きく、育苗時期からの
気温上昇に伴いやや倒伏傾向です。
勿論、品種により遅期がありますので
ある程度の生育日数で試しに掘ってみて
観察し、状況を判断していきます。

⑤ 甘藷、根腐は現状ではまだありません。
少し湿りとしなみの調整が必要かもしれませんが、もともとあることで、
甘藷の「糖きず」に気配を逃げていくことを
願って作っています。



茨城県産
焼いも〈紅天使〉
(1本)
本体価格 **298**円
税込価格 **321**円

茨城県産
干しいも
〈紅天使〉
(1袋・200g)

本体
価格 **980円**
税込価格 **1,058円**

昨年の秋に一本一本丁寧に収穫した後、長期間貯蔵させた
茨城県産「紅天使(ベニアンジ)」をお届けしております。
紅天使の焼き芋はねっとりめらかな食感と
濃厚な甘さを特長とし、
冷めてもおいしくお召し上がりいただけます。
頭では、紅天使の干し芋と焼き干し芋もお届けしております！
この秋冬はぜひおいしい紅天使をお楽しみください。

10/13は
さつまいもの日

茨城県産
Milk さつまいも
〈紅はるか〉(1kg)
(本体価格) **398**円
税込価格 **429**円

徳島県産
なると金時
(1袋)
(本体
価格) **398**円
税込価格 **429**円

※気象状況・道路状況等により、商品が入荷できない場合や入荷が遅れる場合がございますので、その節はご容赦くださいませ。

実りの季節、秋の果物を楽しもう。

A close-up photograph of a dark-colored bowl containing two scoops of ice cream. One scoop is plain white, and the other is a light brown or chocolate flavor. Several round wafers are stacked on the right side of the bowl, and a single fresh mint leaf is placed on the left side. The background is softly blurred, showing a red surface.

笠間のマロン
 (ジェラート)(シングル・1点)

本体 (税別)	200円
税込価格	216円

（本体価格）**398**円



**愛媛県産
次郎柿**

果肉は硬めで、果汁が多いのが特徴です。種数が少ない品種。

**愛媛県産
扇柿**

比較的小よりの結です。濃厚な甘さと萼生のような形が特徴です。

**愛媛県産
太秋柿**

大玉でサクサクとした食感が特徴です。果汁が多く、甘味や強い品種です。

※果物の価格は店頭にてご確認ください。※時期によって品種が変更となります

新潟県産
亜麻仁の恵み
豚ロース
しゃぶしゃぶ用
(100g当り)

国産
亜麻仁の恵み鍋むね
しゃぶしゃぶ用
(100g当り)

国産
しゃぶしゃぶ用
(100g当り)

長野県産等
白菜

茨城県産等
長ねぎ

今白菜・長ねぎの価格は
 店舗にてご確認ください

308円
 (税別)
 税込価格 332円

168円
 (税別)
 税込価格 181円

新潟県産
亜麻仁の恵み
豚ロース
しゃぶしゃぶ
(100g当り)
(本体
価格) **308**円
税込価格 **332**円

国産
亜麻仁の恵み鶏むねしゃぶしゃぶ用
(100g当り)



**長野県産等
白菜**

**茨城県産等
長ねぎ**

※白菜・長ねぎの価格は
店陸にてご確認ください

星堂
ヤルキュトリー
レクション
(パック)

「本体
価格」**648**円
税込価格 699円



・宮崎和牛生ハム
 ・牛タン生ハム
 (各1パック)

本体価格 880円
 税込価格 950円

A close-up photograph of a gourmet dish featuring smoked salmon. The salmon is sliced into thin, overlapping pieces and is elegantly arranged on a bed of thin, circular slices of yellow lemon. The dish is garnished with a small pile of fresh, finely chopped green dill in the center, and several small, dark red berries are scattered around the salmon. The entire presentation is set on a clean, white rectangular plate. The lighting is bright, highlighting the textures of the fish, the citrus, and the fresh herbs.



**生サーモントラウト
刺身用(養殖)**
(100g当り)

598 円
送料別 645 円

スモークサーモン
ガーリックオイル
〈生食用〉(1パック)

(本体
価格) **680** 円

税込価格 **734** 円

生リーモントラウト
刺身用〈養殖〉
(100g当り) (本体価格) **598円**
税込価格 645円

まぐろ
たつぷり
寿司
(1パック)

本体価格 **1,280** 円
税込価格 **1,382** 円

※写真は一例です。

なかのきのこ園さん

ふしちゃんファームさん

大貫農園さん



市場に多く流通している
菌床栽培とは一味違
原木しいたけの香りと
歯触りが特徴です。

茨城県産
原木しいたけ
(1袋)

本体価格 **298**
税込価格 **321円**

自然に抗わず、共に生きる。

「自分の子どもに、産で育った野菜をそのまま食べさせたい。気候や地域の環境を活かして育てた野菜を、全て有機JAS規格に基づいて栽培をしています。」

茨城県つくば市産

オーガニック みず草(1袋)

198円

税込価格 213円



Dr. Y. Kato is a smiling man with glasses, wearing a light blue t-shirt and a wide-brimmed straw hat. He is standing in front of a dense background of green plants, likely in a greenhouse or field setting.

【栽培地産】
興久屋のなす
1kg 228円
税込価格 246円

※写真はすべてイメージです。商品の一部が変更になる場合がございます。 | 3

※20歳未満の方への酒類の販売・提供はいたしておりません。 ※写真はすべてイメージです。商品の一部が変更になる場合がございます。