

## 購入方法

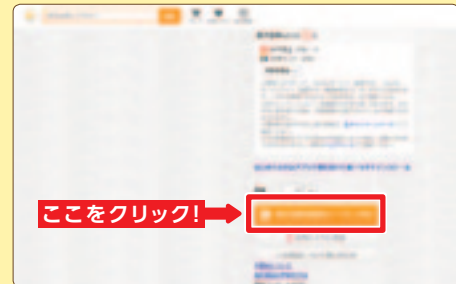
こしがやセレクトショップホームページからお申し込みください。こしがや鴨ネギ鍋ギフトセットは、電話やファクス(所定用紙)でも注文を受け付けています(右記の二次元コードからご覧いただけます)。



STEP 1 こしがやセレクトショップホームページにアクセスし、購入したい商品のページを開く



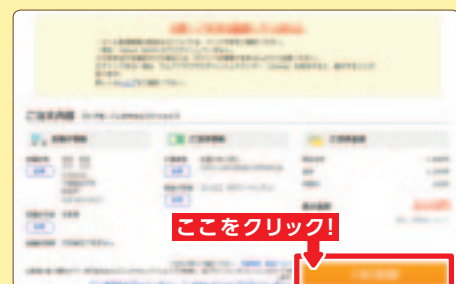
STEP 2 数量を選択し、「取り寄せ商品をカートに入れる」をクリック



STEP 3 「ログインせずに注文」をクリック  
\*Yahoo! JAPAN IDをお持ちの方はログインして注文するとTポイント等が付与されます

STEP 4 お届け先、ご請求先、支払い方法などを入力し、「ご注文内容の確認」をクリック

STEP 5 注文内容を確認し、「ご注文を確定」をクリック



購入完了!

## 太郎兵衛もち

400年以上の歴史を持つ  
家康も食したお餅

江戸時代に四町野村(現在の宮本町)でもち米の改良に取り組んだ、会田太郎兵衛の名を称した餅。

徳川家康も食し、その後江戸城の大奥御用のもち米として献上されるようになりました。コシが強く、独特の風味があるのが特徴です。

■ 2,000円(税込み。のし餅900g×2枚)

\*こしがやセレクトショップでの注文受け付けは12月20日(日)まで



お正月にオススメ!

## 簡単! 太郎兵衛もちのお雑煮

【材料】(4人分) 太郎兵衛もち 4切れ、鶏もも肉 200g、ニンジン 1/2本、小松菜 1/2束、長ネギ 10cm、(お好みで) かまぼこ 4切れ、ミツバ 少々、ユズの皮 少々

①鍋に右記のスープの材料を入れ、火にかける

②具材を食べやすい大きさに切り、餅以外の具材を①の鍋に入れる。あくを取り除きながら、透き通ったスープになるまで弱火で煮る

③おわんにあらかじめ焼いた餅を入れ、②を注ぎ入れ、かまぼこ、ミツバ、ユズを飾り付ける

### スープの材料

水 800ml、昆布だし 4g、かつおだしの素 4g、醤油 大さじ1、塩 適量



## こしがや鴨ネギ鍋ギフトセット

越谷名物の鴨ネギ鍋を自宅でお手軽に

国産合鴨スライス肉 500g、国産合鴨つみれ 250g、越谷ねぎカット 4本分と特製鴨鍋スープのセット。低カロリーで高タンパク、鉄分とビタミンB群を多く含んでいます。

■ 4,980円(税込み)



\*調理イメージ



トピック  
冬季限定!

(左から) 越谷商工会議所こしがやセレクトショップ担当・萩原良平さん、(有)楽農三恵園代表・吉田忠茂さん、越谷市太郎兵衛もち協議会加工部・新坂光太さん

## 越谷の特産品がインターネットで購入できます

越谷商工会議所では、市内特産品について、普及啓発および消費拡大を目的に、インターネット販売を実施しています。今号では、その中でも特に毎年好評の冬季限定品3品を紹介いたします。

〈問合せ〉 越谷商工会議所 ☎966-6111

### 山東菜漬

越谷の冬の代表的な野菜

山東菜は、中国山東省原産の白菜の一種です。越谷では昭和40年代に栽培が盛んに行われるようになりました。大きさは白菜よりも一回り大きく、白菜は育つと葉の先が丸くなるのに対し、山東菜はラッパ状に広がるのが特徴です。

白菜に比べて水分が多く、葉が柔らかいので漬物用の野菜として重宝されています。

■ 4,860円/樽(税込み。3kg入り)



### 山東菜漬ができるまで

こしがやセレクトショップで販売する山東菜漬は、市内の(有)楽農三恵園で作られています。楽農三恵園では、自社の畑で作った山東菜を自社工場加工し、販売まで行っています。

山東菜は9月ごろに種植えを行い、11月下旬~12月上旬に収穫します。山東菜の周りの緑の葉を取り、1週間程度塩漬け・漬け替えをして、うまみを引き出します。



成長中の山東菜畑の様子。この状態からあと1週間程度で収穫します



包丁で緑の葉を切り落とす吉田さん



山東菜を漬ける様子

低農薬で作った山東菜を、無添加で届けているのがこだわりです。