



YASAI
NO
TSUKADA

野菜の塚田

MIYAZAKI NO
SHINSEN
YASAI WO
OTODOKE



数量限定

虹色ピーマン

畑のおいしさ、
そのまんま。



生で食べてみそ！

そのまんま

そのまま秘伝の壺味噌で、
あらびっくり、意外なうまさ。

二〇〇円
【税別】



世界初？虹色ピーマン

49年前に千葉県のある研究所にて生まれた「ちぐさピーマン」。苦みが少なく甘味があり食べやすいのが特徴で、肉厚でフレッシュなその味は、子供すらもトリコにします。

そんなちぐさは全量手摘み、日持ちのする緑色の状態で出荷するのが一般的ですが、この赤くなりかけたところが、本当は一番甘くて美味しいとーとニヤリ顔の菅原お父さん。一口かじって「!!ビックリ。まるでスイカのような、リンゴのような、フルーツ？と思うほど甘く、水分が弾け飛ぶくらいにとってもジューシー。」

今回はこのちぐさピーマンを、通常よりも長く成熟させて届けようという願いが実現叶った「真正正路（塚田農場でしか食べられない幻の）虹色ピーマン」なのです。日持ちがありませんし、たくさん無いで出会えた方はラッキー！ぜひとも野菜本来の旨味をお楽しみください。



菅原さんご夫妻と息子のひろ君



※味の違いの感じ方には個人差があります。

新鮮ピーマンとモチモチの共演

明太餅チーズ

五八〇円
【税別】

軽く火を通した食感サクッと
ジューシーなピーマンに、まろやかな明太マヨの
塩気とお餅、チーズが香ばしくマッチした一品です。



素材の旨味をシンプルに引き出した

焼きびたし

四八〇円
【税別】

ごま油で皮目をさつと焼いて
甘味を引き出し漬け汁に浸したら、
カラフルで美味しいおつまみになりました。



宮崎焼酎

MIYAZAKI
Shochu

販売店限定

麦一筋、焼酎三兄弟の長男がついに登場

赤鹿毛

あかかげ

麦焼酎／25度 五五〇円
【税別】



柳田酒造 合名会社

宮崎焼酎三兄弟の長男こと
杜氏の柳田正さん
「水割りやロックで麦の
香ばしさと甘さが出ます
ね。しつかりした味の地
頭鶏炭火焼や宮崎料理
も抜群に合います。」

宮崎県内限定販売

入手困難、レア焼酎の極み

別撰酵母

べっせんこうぼ

芋焼酎／25度 五八〇円
【税別】



小玉醸造 合同会社

宮崎焼酎三兄弟の次男こと
杜氏の金丸潤平さん
「別撰酵母は無濾過なので
通常より熱めのお湯割
りがお勧めです。熱めのお
湯が焼酎の油を溶かす
ため」