

# 週刊すず辰 (第363号) 令和1.10.28

火金だけ18:30まで。

今週も、「すず辰(すずたつ)」が厳選しました農家さんの野菜(果物)たちをお買い上げいただきありがとうございます。ぜひおいしいもの好きなお友達・お知り合いにもお声かけください。お客様の輪が八百屋の力になります。

## ●今週のピックアップ商品○(来週もあります)

### ほくほくの里芋、「上庄さといも」。

福井県の山間の盆地で栽培された、「上庄さといも」。寒暖差の大きい盆地では、昼間光合成で蓄えたでんぷんが効率よく実に転入するため、ほくほくで、煮崩れしにくく、おいしい里芋ができるのです。

砂糖・しょうゆ・みりんを煮含めた「煮ころがし」や、ひき肉や鶏肉と煮含めてもおいしいです。皮にくりと切れ目を入れてゆでるとつるんとおけます。あと皮周りは栄養価が高く、うまみ成分も多いです。先に皮むいてゆでるのもありますが。

### 美味しい炊き込みご飯が食べたい。

ぐっと寒さが増し、道南には雪虫が。そんな季節になるとおいしい炊き込みご飯が食べたくなるもの。

長野のきのこ王国さんの「きのこご飯の素」。天日干しのきのこ6種と出汁パック入り。3合のお米を研いで、水張って乾燥きのこ出汁を入れてスイッチオン。おいしいきのこご飯が。お好みで、鶏肉や人参、ごぼうなどを入れてもおいしいですよ。



### ▲すず辰のこぼれ話▽ 次の京とうふは10/29、31、11/2、5です。

#### 校閲機能のアウトソーシング。

先週号で書きました、データを間違っ読んででたらめを流布していたネット記事ですが、結果として間違いを認めて記事は削除されました。(スーパーで販売の200円のキャベツのうち、20円が農家さんの手取りだと例示 → 正しくは105円ほどが農家さんの手取りだった)

紙の書籍に比べ、ウェブメディアは書かれた内容が事実に基づいているかどうかをチェックする校閲機能が弱いらしく、SNS等で個人がメディア化している昨今。「校閲機能」を一手に引き受けるサービスが今後はやったりするのかな?、と試してみたり。

週刊すず辰もそのうち、校閲が大事になってきたり?

### ◆ちよっとまじめな話: 予約限定酒、注文受付けます。◇

京都伏見の酒蔵、招徳酒造さんから、令和最初の初搾りをおのまま封入した商品が予約限定で販売されます。

その名も「Pure Drops」。今まで蔵人の人しか味わえなかった究極の「しぼりたて」だそうです。

「搾ったその日に発送」。『しっかりとした米の旨みと、芳醇な香り、微かに残るガス感を舌で感じながら、出来立てのフレッシュ感を最大限に楽しんでいただけます。』、とのこと。これは飲んでみたいですよ!

すず辰で皆さんご希望を取りまとめて注文させていただきます。720ml 2,200円(税込)

11/11締切ですが、数量限定なので、早めの注文がよいので、11/7(木)締切でとりまとめます。

店頭もしくは電話・ファックス・メールでご注文下さい。

すず辰マガジンがウェブで読めるようになりました↓



#### 《すず辰について》

鈴木辰徳(辰年:43歳。12.9.7歳3児の父)がH23に開業。「野菜で笑顔を結ぶ」をモットーに、作る人と食べる人の笑顔の架け橋となるべく、素敵な農家さん、野菜果物のおいしさ楽しさをご提案。路面での販売「マルシェすず辰」を経て、H25/3/25念願の店舗オープン! マンガ「八百森のエリー」絶賛応援中! 函館市本通1-24-3(店舗) 店前・店横駐車可。平日11時半・土曜12時半開店 17時閉店(日祝日休み) ★火・金だけ18時半まで開店★ TEL/FAX:0138-76-9865 メール: [suzutatsu831@ncv.jp](mailto:suzutatsu831@ncv.jp) HP: <https://suzutatsu831.com/>

## Pure Drops

Fresh and fruity new brew Junmai Ginjo.

2019年11月11日までの限定予約商品

予約受付分のみお作りする特別なお酒



令和元年度 最初に仕込んだ 醪(もろみ)の初搾りを、搾ったその日に お届けします

招徳酒造では、10月16日、いよいよR1BY(醸造年度)の酒造りがスタートしました。

「Pure Drops」は、その記念すべき1本目の純米吟醸の醪(もろみ)の初搾りを搾ったその日にそのままの状態で瓶詰めした、蔵人たちにしか味わえなかった究極の「しぼりたて」です。しっかりとした米の旨みと、芳醇な香り、微かに残るガス感を舌で感じながら、出来立てのフレッシュ感を最大限に楽しんでいただけます。

上樽予定日: 2019年11月14日 原料米: 京都府城部市丹波西山島増産米 五百万石・京の輝き 精米歩合: 60%

商品は11月14日発送予定です

※発送日は11月14日を予定しておりますが、醪や樽の発酵具合によりずれる場合がございます。

ご注文の受け付けは11月11日まで