



飛騨久々野から直送
青木果樹園の美味しい桃

今年も桃のおいしい季節がやってきました。
みずみずしくてとっても甘い桃は、
贈り物としても大変喜ばれています。

飛騨の桃「白鳳」

1箱3kg (13玉前後)

3,390円

(送料、消費税込み)

まとめて購入されると
お得です

2箱	5,860円
3箱	8,320円

■ご注文締め切り 7月31日(月)

■配達予定日 8月5日(水)～8月14日(金)

今後の天候など産地事情により、収穫が多少遅れることがございますのでご了承ください。

■ご注文方法

ご注文は専用注文書にてお願いします。

北海道、沖縄への発送はお受けできません
配達日の指定はできませんのでご了承ください。
また、ご不在の日がありましたら予めお申し付けください。

■お支払方法

青木果樹園より商品の発送後、
ビー・カンパニーよりご依頼人様に請求書
(郵便振替用紙)をお送りします。
ビー・カンパニーにて現金でのお支払もできます。

生産者の青木寛征さん

青木果樹園さんの桃はここがちがいます！

新鮮さを保つ美味しい果物は健康な土から生まれます。
青木果樹園では、良質の堆肥と、土壌改良剤として「サンラテール」というミネラルの多い天然の粘土質鉱物を使用し、健康な土作りをしています。
除草剤は35年以上使用しておらず、岐阜県が環境にやさしい農業として取り組みを進める「岐阜クリーン農業」で定められた農薬の使用削減の基準よりさらに少ない回数に抑えた減農薬による栽培を行っています。
また、病害虫の侵入を防いで農薬の使用を減らすとともに桃が均一に着色するように、果実の肥大時期に1個ずつ袋をかけ、収穫の1週間前に袋を外すなど手間を惜しみます育てられます。
大きさや形は不ぞろいですが、どれも糖度が高くシューシーです。美味しく食べていただけるよう、完熟の状態で出荷しています。



おうちキャンプ



(写真右上から時計回りに) 豚肉のポットロースト、チキンのオレンジ煮、スベアリブ



家にいながらアウトドア気分を味わえる「おうちキャンプ」が人気です。特別な道具が無くても、ベランダやお庭を活用して、コーヒーを飲んだり、ごはんを食べる。アウトドア気分の料理を囲んで家族と話をするなど、毎日の生活の中で少し工夫してお家時間を楽しみませんか。

ビー・カンパニーの無添加ジャムを使った簡単にできるアウトドア気分のお料理レシピ

豚肉のポットロースト



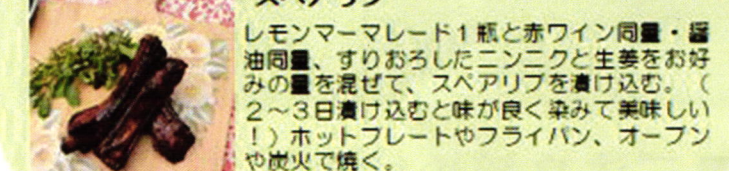
豚かたまり肉にりんごジャムを塗り、次に塩コショウをする。鍋に油とにんにくのみじん切りを熱し、肉の表面を焼き付ける。周りにじゃがいもと玉ねぎを入れ、途中で上下を返しながらかき混ぜながら40分位蒸し焼きにした後、余熱で火を通せばできあがり。(残った煮汁にジャムを加えワインや塩コショウで味を調整してソースにしても。肉の厚みを半分にし野菜を小さめに切れば、蓋つきのフライパンでもOK)

チキンのオレンジ煮



鶏肉に塩コショウし、小麦粉をふっておく。鍋に油を熱し、スライスした玉ねぎをいため、鶏肉を加え表面に火が通る程度に炒める。甘夏マーマレード(お好みで2/3~1本)とオレンジジュース200mlを加え、肉が柔らかくなるまで煮込む。

スベアリブ



レモンマーマレード1瓶と赤ワイン同量・醤油同量、すりおろしたニンニクと生姜をお好みの量を混ぜて、スベアリブを漬け込む。(2~3日漬け込むと味が良く染みて美味しい!)ホットプレートやフライパン、オーブンや炭火で焼く。

無添加 手作りジャム 各140g

農薬不使用・低農薬の野菜や果物を使った手作りジャム。素材の味と香りが際立つ濃厚さが自慢です。お料理や飲み物にもご利用ください



① りんご 税込480円

青木果樹園の低農薬栽培りんご「ふじ」を100%使用。美味しく安全です。

原材料：りんご、粗糖、塩



② 甘夏マーマレード 税込480円

水俣の農薬不使用栽培甘夏みかんのマーマレードです。ヨーグルトや紅茶に合います。

原材料：甘夏みかん、粗糖、レモン果汁



③ レモンマーマレード 税込480円

岐阜県産農薬不使用栽培レモンを丸ごと使ったマーマレードです。市販品には無い鮮烈な香りが特徴です。

原材料：レモン、粗糖



④ いちご 税込550円

ジャムといえばいちご。岐阜県《美濃娘》を使用。果実の水分だけで一気に煮詰めた味も香りも濃厚なジャムです。

原材料：苺、粗糖



⑤ ブラックベリー 税込650円

農薬不使用、自家栽培です。ヨーグルトやアイスに。クリームチーズと相性抜群です。ソーダ割りもおススメです。

原材料：ブラックベリー、粗糖



⑥ キャロット&アップル 税込480円

にんじんのまろやかな甘み。りんごとレモン果汁をプラスして、フルーティーに仕上げました。ヨーグルトに合います。

原材料：人参、粗糖、りんご、レモン果汁、塩



化学肥料・化学農薬不使用の国産生姜とオーガニック香辛料を使い、水を足さず生姜の水分だけで作っています。

大人の生姜シロップを使った夏のおすすめドリンク

ジンジャーエール+オレンジジュース(写真左) / 割合はお好みで、グレープフルーツやパイナップルなど他のジュースでも美味しいのでお試しください。

ジンジャーエール+ビール(写真中) / カクテルの定番シャンティ・ガフ。砂糖につけておいたカットフルーツをプラスすれば甘くて飲みやすく、見た目もはなやか。

ジンジャーエール(写真右) / 炭酸で割って、レモンのスライスを入れると香りも見た目も涼げ。

⑦ 大人の生姜シロップ

炭酸で5~6倍に割ってジンジャーエールに。ビールやハイボールに入れるのもおすすめです。ミルクティーに入れると手軽にチャイ風ドリンクが楽しめます。

原材料: 生姜、粗糖、レモン果汁、香辛料

⑧ 大人の辛口生姜シロップ

唐辛子とブラックペッパーをプラスした通好みの味です。まずは炭酸で割ってジンジャーエールでお試ください。ビールやお酒類に入れるのもおすすめです。

原材料: 生姜、粗糖、レモン果汁、香辛料

⑨ 大人のかぼす生姜シロップ

岐阜県産のかぼすシロップを合わせました。水や炭酸水で割ってジンジャーエールに。ビールやハイボールにも合います。寒い日はお湯割りやホットワインに入れても。

原材料: 生姜、粗糖、かぼす、レモン果汁、香辛料

⑩ 大人のりんご生姜シロップ

岐阜県産のりんごシロップと大人の生姜シロップを合わせて作りました。水や炭酸で割って爽やかに。ビールやハイボールにも合います。寒い日はお湯割りや紅茶、ホットワインに入れても。

原材料: 生姜、粗糖、りんご、レモン果汁、香辛料



虫よけグッズ

お庭やベランダで過ごす時間を快適に過ごすためのアイテムをご紹介します。

⑪ メドウス モジスプレー

税込 1760円



レモンユーカリやシトロネラなど虫が嫌うエッセンシャルオイルをブレンドしたボディスプレー。フローラルな中にもさわやかですがすがしい香りはフレグランスのようにも使えます。アロエベラエキスを5%配合。ディート不使用。英国土壤協会によるオーガニック認定。
内容量/100ml

⑫ りんねしゃ 菊花線香

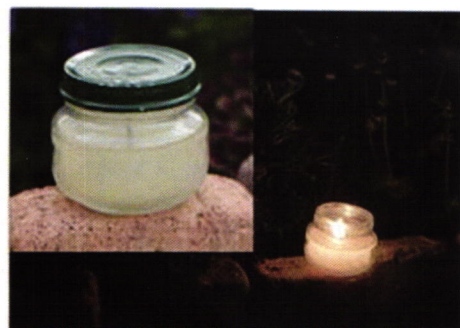
税込 1034円



天然成分を使用した体にやさしい防虫線香。虫が嫌う煙をたくことで虫を退避させます。合成ピレスロイド系殺虫剤をはじめとする化学成分、着色剤を含まないので、小さな子供やペットがいるお家でも安心して使えます。
燃焼時間/約6時間
内容量/30巻入り

⑬ ハーブキャンドル

税込 550円



虫の嫌うエッセンシャルオイル(レモングラス・ラベンダー・ミント・ローズゼラニウム・ユーカリ)を配合したキャンドルです。リラックスタイムやアウトドアに。容器入りでそのまま使え、蓋つきなので保管に便利です。
サイズ/直径5cm 高さ5cm
燃焼時間/約7時間