

# グリーン かわら版

# 一粒一心



～一粒一粒に心を込めて～

先月の記録的大寒波から落ち着きを取り戻した新潟ですが、大寒波をきっかけに、例年の雪模様になりました。やっとで新潟らしい雪景色になり、春には雪解け水として田んぼには欠かせないものとなります。生活には支障をきたしてしまう雪ですが、田んぼや冬野菜には『恵みの雪』となっています。しかし急なドカ雪には困りました。



## 雪下人参



恵みの雪の下では秋に植えた人参が糖分を蓄え、甘くみずみずしく収穫の時を待っています。野菜スティックでポリポリ食べるのはもちろん、えぐみや人参臭さも少ないのでスムージーなどもオススメです！

※毎年好評を頂いている「雪下人参」ですが、今年は降雪が遅く、雪下になる前に収穫の時を迎えた人参がありましたので雪下の時に量が少ないことも考えられます。つきましては早めのご予約をおすすめします。なくなり次第終了。



2月下旬頃から販売予定  
**1kg 540円**



## ☆こんな一品も おすすめ☆

雪下人参の甘さとみずみずしさを活かした「人参と玉ねぎサラダ」

- ①人参を細く切り、玉ねぎを薄切りにする
- ②オリーブオイルにお酢・塩・胡椒を混ぜ合わせて漬け汁を作る
- ③漬け汁に雪下人参と新玉ねぎを入れて一晩寝かせておくと完成です



## グリーンニュース



現在グリーンでは新商品の開発に力を注いでいます。新設された加工場で、自社生産のお米を使い、米麴を一から手作りして甘酒作りに挑戦しています。自社生産にこだわり、甘酒が好きな方はもちろん、苦手だった方にも「美味しい」と言って頂けるような商品を作れるように奮起しています。



## 春のお祝いに、ご挨拶やご贈答に 美味しいお米を！



魚沼北コシヒカリ  
5kg  
**3,291円**

有機JASはさがけ米  
2kg  
**3,477円**

かぶ  
1束【3個くらい】  
**216円 販売中**



## お餅販売中 (3月初め頃まで)

- ・白餅 1kg【20枚入り】 1,234円
- ・白餅 460g【10枚入り】 648円