

傳しらかた新聞

発行
2025.10
秋号

秋の味覚を満喫♪

秋も深まり、朝夕の空気にひんやりとした気配が感じられるようになりました。紅葉の便りも聞かれるこの頃、皆さまいかがお過ごしでしょうか。秋といえば「実りの季節」。さまざまな旬の味覚が食卓を彩り、季節の移ろいを舌でも楽しめるのがうれしいところです。今回ご紹介するのは、秋の味覚の代表格「栗」を手軽に味わっていただける《国産栗ごはんの素》。ふっくら炊きあがったごはんに、やさしい甘みの国産栗がごろりと入った炊き込みご飯は、ほっと心とおいしいです。栗は古くから日本人に親しまれ、栄養価も高く、滋味に富んだ食材。炊飯器に加えるだけで手軽に調理できるのも魅力です。そのまま炊き込めば栗の自然な甘みが際立ち、秋のごちそうに。お好みで鶏肉やきのこを添えると、さらに香り豊かな一品になります。忙しい日でも簡単、ご家族での団らんや来客のおもてなしにもぴったり。食欲の秋、実りの秋。ぜひ「国産栗ごはんの素」で、旬ならではの豊かな味わいをお楽しみください。

品番：8413



▲国産栗ごはんの素



▲松茸ごはんの素と一緒にいかが

品番：5077



歴史香る駿府の茶「蔵出し茶」

江戸時代、徳川家康公のいた時代には「お茶壺道中」と言って、初夏に摘んだ茶葉を壺に納め、ひと夏を越してから秋に口切りの儀をして楽しんだと伝えられています。その話に因み、白形傳四郎商店では静岡茶を同じように復元されたお茶蔵で熟成し、秋にだけ味わえる「蔵出し茶」として仕上げました。ひと夏寝かせて引き出されたまろやかで奥行きある風味は、この季節ならではの特別なおいしさ。実りの秋にふさわしい一服をぜひご堪能ください。

静岡みかんでみんな笑顔に。

鍋田さんの「興津早生」をお届け

静岡といえばお茶と並んで「みかん」の名産地。中でも清水区・日本平の温暖な気候と豊かな土壌で育つ「興津早生みかん」は、全国的にも評価の高い品種です。鍋田さんが毎日欠かさず園地を巡り、枝ぶりや果実の状態を一つひとつ見極めながら丹精込めて育てています。やわらかな果肉から広がる濃厚な甘みとほどよい酸味は、冬の訪れを感じさせる味わい。生産者の人柄と土地の恵みが詰まった自慢のみかんをぜひご賞味ください。



品番：8798



お糸の伝承を守る
傳 白形傳四郎商店
通販専用フリーダイヤル TEL 0120-17-1046 FAX 0120-27-1046
株式会社 白形傳四郎商店 〒420-8570 静岡市葵区神明町 96-1
©Shirakata-Denshiro Shoten, Inc. <https://www.shirakata.co.jp/>



LINE お友だち登録



QRコードからご確認ください

【お客様の声】 日頃より、大変お世話になっております。商品をご注文いただいた際に、お荷物と一緒に商品レビューお願いのお葉書を同梱している場合がございます。その際には、お客様の率直な感想をいただければ幸いです。お客様から届いたお葉書はスタッフ一同一つ一つ拝見させていただき、仕事の励みになっています。これからも静岡の魅力を発信すべく、日々精進してまいりますので、今後とも末永いお付き合いをお願い申し上げます。

▼北海道 A 様
※商品名をご記入の上、ご感想をご自由にお書きください。

白形 さんの茶 何年 飲んで
いるかな？
いつか 主人と やっぱり 白形 さんの
お茶よねと――
これからか ようし
お願い します

長くご愛顧いただきありがとうございます。私たちはお茶が皆さまの生活に寄り添った存在であるように心掛けているので、ご主人様とお時間にご一緒にできていることをとても嬉しく感じています。これから、あつという間に身体に冷える季節になりますのでどうかお身体をお大事にお過ごしください。 スタッフより

▼秋田県 F 様 **▼宮城県 N 様**

※商品名をご記入の上、ご感想をご自由にお書きください。

暑い日が今般に続いています。
この夏は食欲も、あ利なく、ふも、ご飯は
ヒリ辛煮佃煮をかり食べるとしても未付か
気に入っています。友人に、何かお返しと
しても上げたりして喜ばれています。
9月も彼岸迄印之巻のようにしてはゆたす
は涼しくなりましたかまだ暑くはあると
思っています。朝ご飯をしっかり食べて
元気に過ごしていくために、かかせません
ありがとうございます。

9月も暑い日が長く続きましたね。こんな気候が続くと確かに食欲も失われがちです。そんな中、あさりの佃煮は社内でも好評で朝ごはんのお供に活躍中です。白いごはんには佃煮、静岡茶だけでも美味しい朝ごはんの完成！これからもう魅力的な商品をお届けできるように頑張ります。 スタッフより

▼新潟県 W 様

所産秘録かうお茶を注文して
 頂いて何年か経てゐる。 (30年? 20年?)
 いつは静雅で丁々 今日は有松煎茶
 にしては 香りは静雅の方の方がです
 味にうま味と酸のバランスがよいですね。
 お茶に之を(た)てて飲んでもおいしいお茶と
 の事で頂いてあります。 又 華々しく(大抵
 なる)し、嗜好品と云ふと注文して頂いてお
 く頂いてあります。
 これからも 蒼幼の所産秘録を。

やはり、静雅の方が香り豊かだったのでしょうか。有機煎茶は香味に影響を与える肥料を使用していないため、人によって物足りなく感じる方もいるようです。ただ、身体にやさしいというのはあると思うので嗜好品としての楽しみとあわせて、お茶をお飲みいただけるとうれしいです。今後ともお元気で。 スタッフより

▼宮城県 N 様

いつもの記録です。
職場の時から近長で(40年来)使用
させて頂いてます。玄米茶から 味の茶に
「煎茶新緑」に変更。朝の一杯に美味
飲んでいます。高冷になり 野菜不足を補
うための青汁。主人は乳酸菌青汁。私は
GABAと夏はみずで。冬はあたためた
湯で飲んでいます。飲み易くとてもお気に入り
今回は「松茸ごはんの素」を季節先取りに
早速味わってみました。とても美味しく頂戴
※商品レビューはカタログ等に掲載させていただく場合がございます。

さまざまな商品をご利用いただきありがとうございます。私たちはお茶屋ですが、生活に寄り添う中で毎日口にするような食品や健康を意識して青汁を取り扱い始めました。これらの取り組みがひとりでも多くのお客様にお届けできることはとても嬉しいことです。これからも季節の商品もお楽しみに。 スタッフより