

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』。ふつくら炊きあがったどはんに、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、ほっと心和むおいしさです。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。そのまま炊き込みば栗の自然な甘みが際立ち、秋のどしそうに。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。



▲国産栗ごはんの素

商品ページ  
はちらへ▼



▲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りお茶蔵で熟成し、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堪能ください。

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。



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

LINE お友だち登録



QR コードからご確認ください



お茶の伝承を守る  
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/>



# 【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、お客様へお葉書を届けられたときに、お葉書はスタッフ一同一つ一つ拵えさせていただきます。

の率直なご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。

商品名：金印玉露

白砂土の茶 何年飲んで  
いいのです?

いつ事 主人と やつひり 白形さんの  
お茶まねし――

この手の本が珍しい

お願ひ ます

※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。

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、ご主人様とのお時間にご一緒できることをとても嬉しく感じております。これから、あっという間に身体の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

※商品名をご記入の上、ご感想をご自由にお書きください。

商品名：アリのピリ辛佃煮と袋 手め買  
暑い日が今だに続いています。  
この夏は食欲も、アリなく、でも、ご飯は  
ピリ辛佃煮をかけ食べるととても味付か  
氣に入ります。友人に何時の方として  
しても喜ばれてます。  
9月も彼岸豆漬けとてんとうの天干で  
は涼しくなりますがまだ暑さはあると  
思いますが朝ご飯をしっかり食べて  
元気には過ごしていいためには、かかせません。  
アリかとうございます。

\*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。

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

※商品名をご記入の上、ご感想をご自由にお書きください。

商品名：有機煎茶

御書院流から和菴を説文された  
他の如何年ルリリコトヲシカ? (30年? 20年?)

以上は新規で丁度今日は有病者  
12名でした。香りは静寂の方が好きです  
また、香るところの跡を残さない。

80歳をこえてからでも体の柔軟性を保つことは可能であります。又芋ケンロー大好  
きでなくしては喜んでいたとおもっておもって見て貰ふのがいい  
<と思っております。

これからも差幻の弊懲り難

\*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。

やはり、静雅の方が香り豊かだったでしょうか。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幸いです。今後ともお元気で。 スタッフより

▼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。

商品名：煎茶新緑」青汁、乳酸菌青汁、GABA  
いつもお世話様です。「松草ごはん味」  
職場の時からのお客様で(40年來)使用  
させて頂いてます。玄米茶から味わい茶を  
「煎茶新緑」に変更、朝の一服に美味しい  
飲んでます。高血圧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巨夏はお水で、冬はお湯かぬかお  
湯で飲んでます。飲む量くとでも美味しいです。  
今回は「松草ごはん味」を季節先取りに  
早速味わってみましたが、とても美味しい御手配に

※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。  
ご了承ください。

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