

春の野菜には、冬の間に蓄積された体内の毒素を解毒し、心を明るくする働きがあります。

二月 如月



三月 弥生



四月 卯月



■果物 / いちご (とちおとめ・紅ほっぺ)・パレンシアオレンジ・デコボン・レモン・はっさく
 ■野菜 / 山菜 (フキノトウ・タラノメ・コシアブラ・ヤマウド・ユキザサ・コゴミ・ノビル・行者ニンニク・野セリ・うるい・シオデ・ミヤマイラクサ・ヨシナ・カンゾウ・なすな・イタドリ・アマドコロ)・カキ菜・雪菜・春野沢菜・アスパラ (グリーン・ホワイト)・なのはな・エシャレット・フルーツトマト・ワサビナ・春こかぶ ■根菜 / 雪下ニンジン・春掘り長いも・越冬ヤーコン・寒中レンコン 他

夏の野菜には、体を適度に冷やして体温の調節をはかり、暑さの中で心をいやす働きがあります。

五月 皐月



六月 水無月



七月 文月



■果物 / あんず・プラム・ブルーベリー・ブルー・甘夏・メロン・スイカ・サワーチェリー ■野菜 / ルパープ・トウモロコシ・トマト (フルーツトマト・桃太郎トマト)・カリフラワー・山菜 (ワラビ・ネマガリダケ・山ブキ)・なす (小布施丸なす・丸なす・長なす・水なす)・みょうが・いんげん・モロッコいんげん・きゅうり (松代青大きゅうり・げんじきゅうり)・レタス・生わかび・パプリカ・キャベツ・ブロッコリー・ぼたんごしょう・カボチャ ■根菜 / たまねぎ・じゃがいも・ニンジン 他



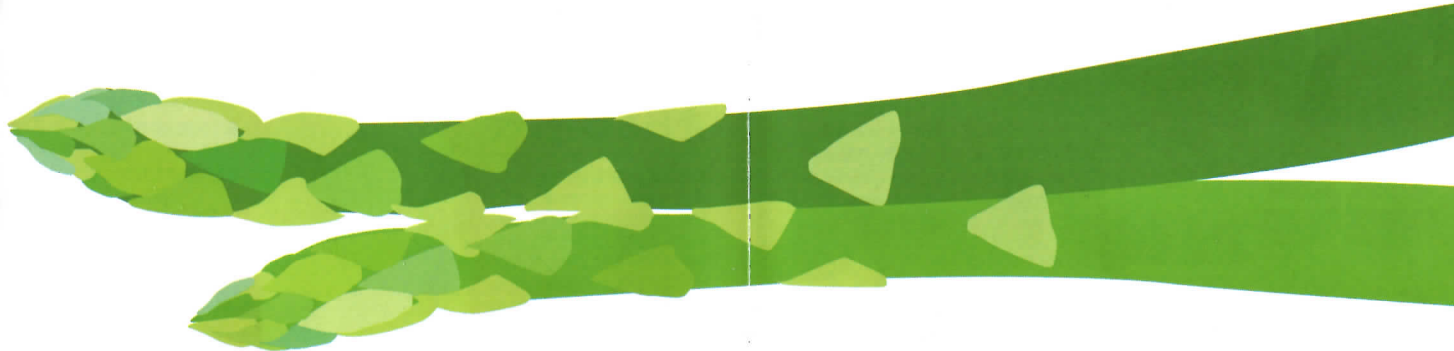
通年お届けできる野菜
 おまかせ定期便のメニューの差し替えとしても承ります。

[キノコ] 舞茸・生椎茸・ジャンボ生椎茸・秋山しめじ (エリンギ)・おうぎ茸・ハクレイ茸・一株しめじ・えのき茸・ブラウンエノキ・一株ナメコなど
 [ハーブ] ミント・コリアンダー・クレスン・スイスチャード・エンダイブ・バジル・ルッコラ・からしミズナ など
 [辛味大根] 親田大根・雪美人



大地のカレンダー

私たちは常に一定の体調を保っていただけるものではなく、春夏秋冬に合わせた代謝リズムの変化などがあり、季節ごとのケアが必要になるものです。地球はひとつの生命。その大地から生まれる野菜には、それぞれの収穫期において、その時私たちに必要なはたらきと栄養が蓄えられています。旬の野菜を食べることは、その季節に合った心身に整えるための大切な要素のひとつです。この「大地のカレンダー」を参考に、シーズンごとの、からだがよろこぶメニューを楽しませてはいかがでしょうか。



秋の野菜には、実りの感謝をとおして、厳しい冬にむかう心身を整える働きがあります。

八月 葉月



九月 長月



十月 神無月



■果物 / 川中島の桃 (白鳳・白桃・黄金桃)・りんご (ツガル・ジョナゴールド・シナノスイート・シナノゴールド・紅玉・秋映)・梨 (幸水・豊水・南水・ラ・フランス・ル・レクチェ・ゼネラルレクラーク)・ブドウ (巨峰・シナノスマイル・ロザリオビアンコ・ルビー・オクヤマ)・柿 ■野菜 / 山のキノコ (サクラシメジ・クリタケ・ツバタケ・シモフリタケ)・茶まめ・オクラ・春菊・丸なす・白菜 ■根菜 / じゃがいも (北あかり・白土いも・男しゃく)・ごぼう・ニンジン・大根・かぼちゃ・さつまいも・にんにく 他

冬の野菜には、身体をあたため辛抱強い心を保ち、落ちつかせる働きがあります。

十一月 霜月



十二月 師走



一月 睦月



■果物 / りんご (ピンクレディ・グラニースミス・陽光・王林・サンフジ)・みかん・いよかん・キウイフルーツ ■野菜 / ヤーコン・ほうれんそう・小松菜・セロリ・綿内レンコン・芽レンコン・食用菊・ぎんなん・アスパラ菜 ■根菜 / 高原長芋・ジネンジョ・さといも・長ネギ (松代一本ネギ・下仁田ネギ)・辛味大根 (親田大根・ねずみ大根・信州地大根・雪美人・戸隠地大根・ビタミン大根・赤辛味大根・紫辛味大根) 他

インスピレーションの源は、母の愛

日々の輝きは安心な食事が基本です。食事が血液を作り、細胞全てを作ります。大切な人だからキッチンとした物をキッチンと食べてもらいたい。家族を想う母親の愛は淀みなく、カネマツ倶楽部オリジナルとして愛情満載で個性的。



野菜中心の手作りお弁当

- 「ながののまんま」弁当
- 漢方の薬膳弁当
- あんずおこわ

「野菜を食べるとやさしくなれる」をモットーに、地場の野菜・季節の恵みを自然の調味料で調理し、体を整え、体質改善に繋がるお弁当をお作りしています。

玄米おにぎり

- あったかタイプ ●冷凍タイプ

長岡式酵素玄米の炊き方で作ったおにぎりは、柔らかく、美味しく、消化吸収も抜群。玄米のミネラルが体を芯から整えます。「あったかタイプ」はご予約いただき、店頭にてお渡しいたします。「冷凍タイプ」は、蒸し器、又はレンジで温めてお召し上がり頂けます。

香り味噌 内容量90g

- ふき ●ハーブ ●しそ

これだけでご飯が美味しくなる手軽な味付け味噌。保存料などは一切無添加です。小ぶりで、ちょっとした手土産にもぴったり。

野菜くれ〜ふ(そば粉生地)

- ピリ辛野菜 ●きのこにチーズ
- りんごにさつまいも
- 長いも田菜 ●切干大根にひじき

薬膳くれ〜ふ(野草粉生地)

日常親しんでいる美味しさを、クレープという素材で包んだ軽い食感の人気です。トースターでパリッと香ばしくお召し上がり下さい。そば粉生地と野草生地の2種類。冷凍保存にも対応しています。

コンポート&野菜の佃煮

内容量150g

- ルバーブ ●ブルーベリー ●アプリコット
- アプリコットオリーブ
- 野菜 ●新生姜 内容量100g

コンポートはフルーツをシンプルに低糖度でシロップ漬けした、果肉の旨味が楽しめる逸品です。野菜の佃煮は、もちろん無添加の手作りです。お弁当・おにぎり・お茶漬けにも。

野菜の旅行計画

用途とご予算に合わせて、採れたての野菜を3種類の配達システムにてお届けいたします。

「おまかせ定期便」

カネマツ倶楽部厳選の旬の野菜を月2回に分けて宅配するサービス。野菜の大好きなご家庭に最適です。

- しらかばセット13品・3~4人用
- りんどうセット13品・1~2人用
- たんぼぼセット(野菜・キノコ)10品

「えらべる特選便」

飲食店様向けとして、お料理に必要な野菜を選んでいたいただけるコースです。

「おすすめ旬選便」

季節の野菜や果物を単品でもお届けいたします。贈答用としてもご利用いただけます。

おまかせ定期便
「しらかばセット」
夏の盛り合わせ例



※各種、個包装して発送いたします。

変わらぬ想いで

信州松代に野菜卸問屋として暖簾を構え、町の変遷と食の変化を見つめ続けた100年。おかげさまで、次期五代目達も頑張っています。そして全国200以上の生産者さんが大切に育てた500種類あまりの野菜や果物と、信州の四季折々の大自然の恵みを、感謝と懐かしさも詰め込んで、皆様のもとへお届けしています。

主な事業内容

1. 信州農産物販売部門
2. 手作り加工食品部門
3. 安心・安全な食の企画部門
(食の研究会、料理講習会)
4. 信州伝統野菜
無農薬野菜栽培部門

野菜を食べるとやさしくなれる

松 カネマツ倶楽部

(有)カネマツ物産
〒381-1231 長野市松代町松代5 8 3番地
TEL 026-278-1501 FAX026-278-6365
フリーダイヤル0120-464-346

www.s-kanematsu.jp

Copyright (C) 2009 KANEMATSU-BUSSAN

お越しの際には...

- 上信越自動車道
長野インターより車で5分
- 長野駅よりバスで30分



「やっぱり野菜だった」ブログ
~野菜で人生変えちゃおう!~



Co., Ltd. All Rights Reserved.

創業百年



野菜やくだものは、自社農場や倶楽部の農家さんたちの手によって大切に育てられ、収穫され、そして、カネマツ倶楽部から皆様の食卓へと旅をします。この旅路が快適であるよう、またその先で、かれらが皆様の健康と幸せのお役に立てるよう、心から願っています。

