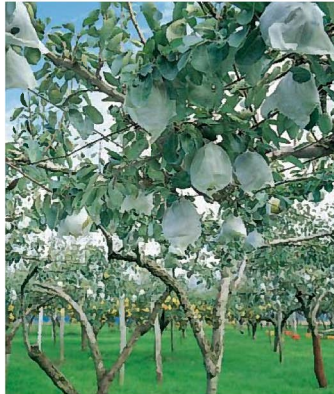


# カネコ倶楽部

おかげさまで90周年  
**2019**  
**秋号**  
 Vol.18  
 株式会社カネコ商会  
 URL <http://www.kaneko-s.co.jp/>



**主な産地**

天童市・東根市・上市市・高島町・大江町・山形市・南陽市・寒河江市・中山町・朝日町・ほかに

**主な品種と収穫時期**

1月	8月	9月	10月	11月	12月
パートレック	パレード	メロウリッチ	ラフランス	シラハペール	

※西洋梨は収穫後、一定の低温期間を経て出荷に並びます。 収穫 出荷

参考：  
<https://www.yamagata.nmai.org/index.html>  
 おいしい山形  検索

**山形県のオリジナル新品種**

そんな山形県は西洋梨の品種改良や開発を推進してきました。今一番注目されているのは、県オリジナルの新品種「メロウリッチ」です。糖度が16〜17度と非常に高いうえ、口に入れると濃厚なおいしさが広がります。収穫は9月下旬頃、出荷は10月中旬頃です。

またメロウリッチのお姉さん格として人気なのが、「パレード」です。特長は大玉で、糖度も15〜17度と高く食味に優れている点です。県内ではほかにも、少量ながら多彩な品種が栽培されているので、旬な時期に直売所を見て回るのもいいかもしれませんね。

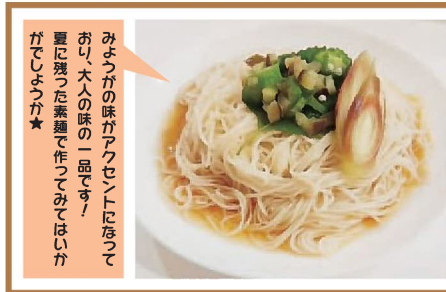


**おいしく食べたい「食べ頃」**

果物を収穫後、一定期間置くと甘さを増したりやわらかくしたりする処理の事を追熟といいます。ラフランスなどでは常温で2〜3週間程度です。食べ頃は、果皮の色で分らない場合には、①軸の周りにしわが寄っており②軸の周囲に盛り上がりがある「肩」と呼ばれる部分を指で押して、耳たぶくらいの柔らかさであれば食べ頃です。

この秋は、いつもよりも西洋梨をおいしく食べたいですね。

## 西洋梨王国 山形県



**山形の郷土料理**  
**だし醤油めん**

●材料(2人分)

そうめん……………三束  
 ねぎ……………1本  
 きゅうり……………1本  
 オクラ……………2本  
 みょうが……………4本  
 青じそ……………1本  
 かつおぶし……………5枚  
 だし汁……………3g

●調味料

A しょうゆ 大きじ1・1 / 2  
 B みりん……………大きじ1・1 / 2

●作り方

- 鍋にだし汁とAをいれて火にかけて一度煮立させてから冷やしておく。
- なす、きゅうりは5mm角に切り、10分ほど塩水につけ、水洗いして水気をよく絞る。オクラは塩ゆでをして小口切りにする。みょうが、青じそはみじん切りにする。
- ①と②にかつおぶしをいれて合わせる。
- そうめんを茹で上げ冷水で洗い、器に盛り③をかける。お好みで半分切ったみょうがを添える。

## ガスファンヒーターであっただか快適なお部屋に

寒い時期になると毎日お世話になる暖房機器。皆さんは、何をお使いになっているでしょうか？

**ガスファンヒーターのご紹介!**  
 メリットがたくさんあります。

**すばやく、あったか**  
 ガスファンヒーターは、わずか5秒ですぐに点火! 冷え切った朝のお部屋は素早くあたたかくなります。

**燃料切れの心配もなし!**  
 石油ファンヒーターと違い、寒い日に外へ出て給油する必要もありません!



レンタル対象期間  
**11月~4月**

**1シーズン**  
**レンタル**  
**実施中**

詳しくは、各営業所担当者へお問い合わせください。 **NORITZ** (ノーリツ) GFH-4004S