

# おおほん市場 新鮮・安心・安全を食卓に!

新鮮・安心・安全を食卓に!  
おすすめ品

## 野菜コーナー



地元生産者による新鮮な農産物を中心に販売しています。「安心・安全」な農産物をぜひご賞味ください。



## 果物コーナー

春はイチゴ、夏は梨とブルーベリー、秋はいちじくと柿、冬はキウイフルーツ。季節の果物が豊富に出荷されます。

## そば粉コーナー



白岡産のそば粉は、香り、味がとても良く、評判の品です。このそば粉を使ったそばは、いっとこ茶屋で食べられます。

## いっとこ茶屋

白岡の里人の純朴なこだわりが産んだおそばです。地粉をふんだんに使った手打ちそばをご賞味ください。

予約制ですが「そば打ち」体験もできますので、ご家族、グループでお楽しみください。

### お勧めメニュー



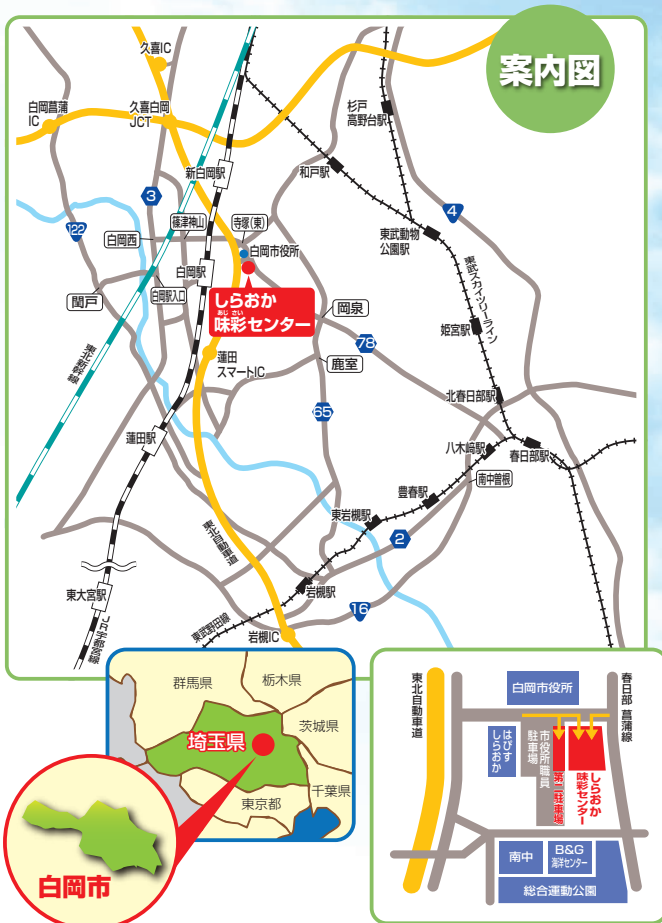
大根そば

新鮮な大根を細く切り歯ごたえ良く、サツと茹で、もりそばにのせました。ヘルシーで素材のおいしさを味わっていただけるお勧めの一品です。



天ぷらそば

白岡産の野菜で作った大きなかき揚げがのった一品です。毎朝一番でとったダシで仕上げたおつゆは、絶品です。



- JR宇都宮線「白岡駅東口」下車 徒歩15分
- 春日部市内「国道16号線・梅田交差点」から車で15分
- 東武伊勢崎線「東武動物公園駅」周辺から車で15分
- 蓮田市内「県道さいたま栗橋線・関山交差点」から車で15分
- さいたま市岩槻区内「県道さいたま幸手線・岩槻工業団地入口交差点」から車で15分
- 「白岡市役所」を目印にお越しください。

### 定休日 / 営業時間

- 定休日は、毎週月曜日 ※祝日の場合、営業いたします。
- おおほん市場 午前8時30分～ いっとこ茶屋 午前11時00分～  
※閉店時間は、季節により変更となる場合がございますので、お問い合わせのうえ、お越しください。

農産物直売所

あじさい

# しらおか味彩センター

〒349-0215 白岡市千駄野398 TEL&FAX 0480-93-9800  
http://www.shiraoaka-ajisai.center



四季の恵みの里

しらおか

味

AJISAI

彩

センター

新鮮・安心・安全を食卓に!  
おすすめ品

新鮮・安心・安全を食卓に!

SHIRAOKA Ajisai Center

全国配送承ります

# 白岡市三大ブランド商品



白岡市の梨は、「白岡美人」という愛称と呼ばれ、埼玉県内で有数の収穫量を誇る市の特産品です。シーズンになると、新鮮な梨がしらおか味彩センターに入荷されます。有機質肥料が大きくなった、甘くてジューシーな梨をぜひお召し上がりください。



「白岡の太陽」は白岡市の太陽の光を浴びて育つという意味であり、完全に熟してから収穫しますので、おいしさは格別です。甘さが強いため、甘熟トマトとも言われています。収穫時期は2月下旬～6月下旬です。



「白岡そだち」は埼玉県から特別栽培米の認証を受けたお米で、農家の人たちの愛情がいっぱい詰まったおいしいお米です。ぜひご賞味ください。

## 梨販売カレンダー(販売予定)

販売予定及び販売価格は、お気軽にお問い合わせください!

品種	8月	9月	10月	11月	12月
幸水(こうすい)					
彩玉(さいぎょく)					
豊水(ほうすい)					
あきづき					
新高(にいたか)					
新興(しんこう)					
新雪(しんせつ)					

(天候によって変わる場合がございます。)

**幸水**  
(こうすい)  
Kousui

収穫期: 8月上旬～下旬  
特徴: やわらかい果肉には果汁がたっぷり含まれ、酸味が少なく、ひと口食べるとさわやかな甘味が広がります。

**彩玉**  
(さいぎょく)  
Saigyoku

収穫期: 8月下旬～9月上旬  
特徴: 埼玉県でしか生産されていないオリジナルの品種です。酸味は少なく糖度が13～14度と高く、「みずみずしい甘さのジャンボ梨」です。

**豊水**  
(ほうすい)  
Housui

収穫期: 8月下旬～9月上旬  
特徴: 幸水よりひと回りほど大きい梨です。果肉はやわらかく多汁で、甘味の中に適度な酸味があります。

**あきづき**  
Akizuki

収穫期: 9月中旬～下旬  
特徴: 「幸水・豊水・新高」の優れたところを併せ持つ品種です。果肉はち密でやわらかく、果汁も豊富で酸味は少なく糖度が13度あります。

**新高**  
(にいたか)  
Niitaka

収穫期: 9月下旬～10月中旬  
特徴: 平均果重が700gにもなる大型の品種で、酸味が少なく糖度は11度前後、特有の香気があり、日持ちが良い初冬の梨です。

**新興**  
(しんこう)  
Shinkou

収穫期: 11月上旬～下旬  
特徴: 貯蔵性の良い品種で、果肉はやわらかくて果汁も多く、糖度は12度前後で適度な酸味があります。

## 「白岡の太陽」の種類

- ごぼうび・桃太郎はるか**  
甘さだけでなく酸味も有りバランスのとれた食味です。また、有機肥料を十分に使い、うまみ・味わいを第一に考え栽培しています。
- フルティカ**  
フルティカは中玉トマトの一種です。フルティな食感であり、高糖度かつ低酸度で粘質な食感はいままでのトマトの常識からかけ離れた素晴らしいです。
- 初恋**  
初恋はミニトマトの一種です。甘み、酸味のバランスが非常に高いレベルで融合されています。フルーツトマトでは珍しいとされるファースト系(皮が口に残らない)のトマトです。

**特別栽培米とは** 農林水産省の「特別栽培農産物表示ガイドライン」に基づき、栽培期間中、化学合成農薬及び化学肥料を慣行の5割以下に減らして栽培され、埼玉県の認証を受けた健康と環境にやさしいお米です。

**白岡そだちとは** 白岡市内の農家有志で結成された白岡市有機農業研究会が栽培し、埼玉県から特別栽培米の認証を受けたお米で、一般募集の中から命名されました。白岡そだちは、農家の人たちの愛情がいっぱい詰まった美味しいお米です。

- 彩のきずな**..... **彩のかがやき** .....
- お米の成分であるアミロースが少ないため、粘りが強く滑らかな食感の品種。
  - 粘りが強く、さっぱりとした味にほのかな甘さを感じる品種。
- コシヒカリ** .....
- しっかりとした旨みと粘りが特徴の品種。
  - 濃い味付けのおかずにも負けない品種。
- ミルクィーQueen** .....
- 人気の低アミロース米。食味は、コシヒカリよりも柔らかく、粘りが強い品種。
  - 冷えても硬くなりにくく、お弁当やおにぎりにも向いている。



「白岡美人」「白岡の太陽」「白岡そだち」は一般公募により、命名されました。