

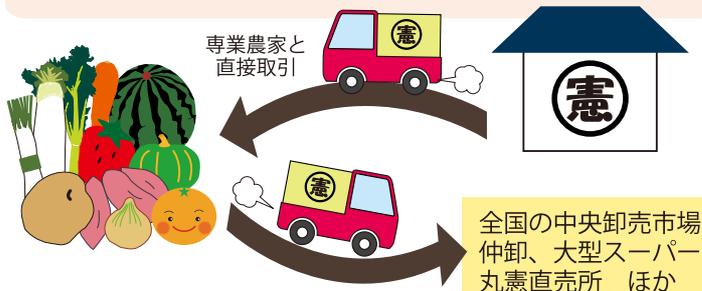
丸憲の

野菜・果物の一年



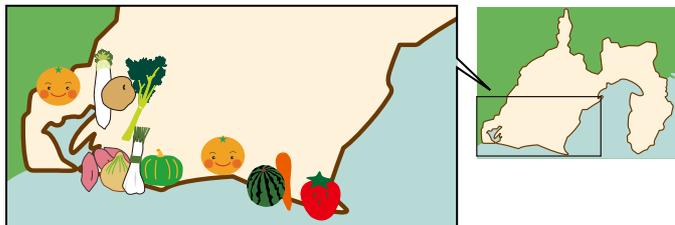
### 丸憲とは…？

新鮮野菜や果物を、農家から直接集荷して、全国の中央卸売市場、仲卸、スーパー等へお届けして販売しています。



### 053 ネットワーク出荷連合とは…？

「053」は、各エリアの電話番号市外局番の共通した最初の3桁から名づけました。規模が大きく、若い後継者がいて、地域で中心となっている専門農家が集まった出荷連合です。今後も安定して、安心・安全で美味しい野菜や果物を栽培できます。



丸憲では、様々な野菜や果物を取り扱っています。直売所で売られている人気商品の代表選手をご紹介します。

※このリーフレットでは、10月をスタートとして、出荷時期の順番でご紹介しています

	10月	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9月	
みかん	■												
トマト	■												
次郎柿	■												
セルリー		■											
大根	■												
長ねぎ		■											
いちご		■											
玉ねぎ			■										
にんじん								■					
エシャレット	■												
じゃがいも								■					
さつまいも											■		
小玉スイカ									■				
尾花沢スイカ											■		
赤柄里芋	■											■	
海老芋	■											■	
キャベツ	■												
小葱	■												

## 三ヶ日みかん



これから色づく三ヶ日みかん。浜名湖を眺めながら育っています。

静岡県西部は温暖な気候で温州みかんの栽培が盛んです。丸憲で扱っている温州みかんは、南斜面の丘陵地で日当たりや水はけがよい畑で育っているので、甘くてジュシーなのが自慢です。浜松市北区三ヶ日町は「三ヶ日みかん」で特に有名です。丸憲ではその中でも一位・二位を競うみかん農家と美味しいみかんを直接取引して、皆さんにお届けしています。贈答用の箱の中は、美味しいみかんだけが詰まっている嬉しい「三ヶ日みかん」です。

三ヶ日みかんの品種は、主に早生と青島。  
早生は11月下旬から12月下旬、  
青島は1月から3月下旬に出荷されます。



## 浜名湖みかん・ハウスみかん

### 浜名湖みかん



浜名湖みかんの品種は、極早生・早生・普通柑（片山）。出荷は、10月中旬から2月上旬です。特に片山は甘みがギュッとつまっていておススメです！



浜名湖みかんも三ヶ日みかん同様、日当たりの良い丘陵地で栽培されています。甘みが強く、酸味が苦手な方でも美味しく食べられます。

### ハウスみかん

日当たりがよいハウス内で育っていて、みかんの本格シーズンより早めに楽しめます。品種は、高林（右上写真）と宮川早生（右下写真）。

高林は糖度がきたら出荷準備。7月中旬から8月下旬まで出荷されます。

グリーンハウスは“翡翠”とも呼ばれており全体が緑色です。さわやかな甘みと酸味のバランスが抜群！8月下旬から9月下旬まで出荷されます。



高林



グリーンハウス

# もっと詳しく！丸憲の贈答用みかん

美味しい三ヶ日みかんだけが詰まっているのは、特定農家から直接仕入れてお届けしているからです。出来栄えが揃い、安心・安全な直送みかんは、贈答品としても最適です。

## 箱の大きさとみかんの大きさ

箱の大きさ	箱の重量	みかんの大きさ
大箱	10kg	L, M, S, 2S
	9kg	2L
	8kg	3L
小箱	5kg	2L, L, M, S, 2S

## 丸憲のみかん出荷スケジュール

	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ハウスみかん								■	■			
グリーンハウスみかん									■	■		
浜名湖みかん	■	■									■	■
三ヶ日みかん	■	■	■									■

## 三ヶ日町平山 加藤農園

農林大臣賞を2回受賞している農園です！

三ヶ日町平山は、三ヶ日みかん栽培では有名な地区。現在は若い息子さんが後継者としてみかんを育てています。今後もおいしいみかんが期待できる加藤農園です。



品種：青島



品種：早生・青島



※青島 10kgの箱



※青島 5kgの場合はこの箱

## 三ヶ日町平山(赤砂利地区) 鈴木柑橘園

三ヶ日みかんといえば赤砂利地区が有名！

赤砂利地区は、特に三ヶ日みかん栽培の中でも美味しいみかんがとれることで知られています。鈴木柑橘園は、南向きの傾斜面が多く、みかん栽培に最適な環境が揃っていて抜群の美味しさです。



品種

極早生・早生・青島



# もっと詳しく！丸憲の贈答用みかん

## 三ヶ日町上尾奈 小野農園

地元有名百貨店御用達の三ヶ日みかんです。



小野農園では美味しく安全なみかんを生産しています。ミネラル豊富な海草系有機肥料を多く使用し、減農薬に取り組んでいます。特に収穫直前に散布される防腐剤は使用していません。美味しくなるまで待つて収穫した完熟みかんです。

品種：青島

品種：早生



## みかんの保存方法

- 通気性のある、涼しいところで保管しましょう
- 箱のまま保管する場合は、ふたは開いておきます
- 痛みやすい、下のみかんから食べましょう



出荷を待つ三ヶ日みかん



時には雪化粧する冬の三ヶ日

浜松市北区都田町もみかん栽培が盛んな地域。渥美農園、川合農園ともに南向きの丘陵地で栽培しているので、甘くて美味しいみかんが育ちます。



## 都田みかん 都田町 渥美農園

低農薬で育てている早生と片山みかんを主に栽培しています。手間ひまかけて育てたおいしいみかんです。

品種

早生・普通柑(片山)



## 浜名湖みかん 都田町 川合農園

小粒ですが、甘みがギュっとつまっています。酸味が苦手な方には特におススメの浜名湖みかんです。

品種

極早生・早生  
普通柑(片山)



# トマト

栽培地 浜松市西区伊佐地町 磐田市  
(出荷時期) (10月中旬～5月下旬) (12月～5月下旬)



土耕栽培のトマト

浜松市西区伊佐地町では、トマトとミニトマトを土耕（赤土）栽培しています。また、浜名湖の近くで土に塩分が含まれており、食味が良いといわれています。磐田市内ではフルーツトマト（赤色・黄色）を水耕栽培しています。どのトマトも、熟してもやわらかくなり過ぎない、甘くておいしいトマトです。



水耕栽培のトマト

## トマト まめ知識

- 日当たりがよい環境で育った甘いトマトには、放射状の線が入っています
- 新鮮なものは、葉がピンとしています
- 冷やしすぎると糖度が落ちるので注意！



# 次郎柿

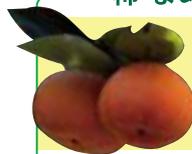
栽培地 浜松市北区都田町、浜松市浜北区内  
(出荷時期) (10月中旬～12月上旬)



柿がたくさん実っています

静岡原産の次郎柿は四角ばった形で大玉なのが特徴です。浜松市北区都田町の中でも、美味しさで一位・二位を競う生産者と限定して取引をしています。また、昔から知名度が高い浜松市浜北区内で栽培された柿も扱っています。色づきがよく、持ったときに重みを感じるおいしい次郎柿。程よい硬さと高い糖度が自慢です。

## 柿 まめ知識



- ビタミンCが豊富で、次郎柿は江戸時代から栽培されている馴染み深い果物です
- 渋み成分のタンニン、カリウム、ビタミンCが二日酔いに効果があります

全国的に、富有柿の次に人気が高い次郎柿。出荷時期が短いので、お見逃しなく！

※晩生種（奥）も取り扱っています



# セルリー

栽培地 浜松市内  
(出荷時期) (11月中旬～5月下旬)



収穫時のセルリー畑  
ハウスの中で大きく育っています

丸憲オリジナルブランド  
「シャキリット」

浜松市内で栽培しているセルリー。“コーネル619”という香りが控えめで、スジが気にならない品種のセルリーを丸憲オリジナルブランド「シャキリット」という商品で販売しています。シャキシャキした歯ごたえが楽しいこのセルリーを、ぜひ生でお召し上がりください。

※11月中旬～下旬に出荷される露地セルリーは格別な旨さです。ぜひご賞味ください。



## セルリー まめ知識

- セルリーの香り成分には、気持ちを穏やかにする作用があるといわれています
- 葉には茎の2倍ものカロテンが含まれています
- 味噌マヨネーズにセルリーを付けて食べるのがおススメです

# 大根

栽培地 浜松市北区三方原町・花川町／御前崎市  
(出荷時期) (11月上旬～2月下旬) (1月上旬～3月中旬)



赤土が広がる三方原の畑



御前崎のシンボル 白い灯台と海

浜松市北区三方原町と花川町は、元々赤土が広がる三方原台地。御前崎市は、海に隣接する砂地。どちらも大根栽培に適しているため、おいしい大根ができます。特に赤土で育った大根は煮崩れしにくく、大根おろしが甘いのが特徴です。

## 大根 まめ知識

- 上部(葉に近いほう)は甘く、下にいくほど辛味があります
- 保存は立てた状態で冷暗所に置くと長持ちします
  - ・まるごと大根の場合…新聞紙に包む
  - ・切った大根の場合…切断面をラップで包み、新聞紙に包む



白首大根で作るのが一般的な切干大根。丸憲の切干大根は青首大根で作っているため更においしいと評判！



# 長ねぎ（白葱）

栽培地 磐田市  
(出荷時期) (11月中旬～3月上旬)



長い歴史を持つ冬野菜として知られる長ねぎ。写真のような“土付きねぎ”も扱っており、食べる直前に土を落とすことにより風味とみずみずしさを保つことができます。一手間で、いつもと違う長ねぎをお試しください。



## 長ねぎ まめ知識

- ネギ独特な香りは、にんにくや玉ねぎにも含まれているアリシン由来のもの。疲労を和らげてくれます。
- 緑色の部分は緑黄色野菜に分類され、カロテンなどの栄養があります。



# いちご

栽培地 牧之原市相良地区  
(出荷時期) (11月下旬～6月上旬)



粒揃いのいちごがぎっしり入っています



生産地は海と港がすぐ近く！

水耕（上写真）・土耕栽培両方で栽培しています。品種は、酸味が少なく甘み強い章姫と甘みと酸味のバランスがよく、香りがいい紅ほっぺ。どちらも静岡生まれのイチゴです。

## イチゴ まめ知識



- 先の細い方が甘いので、上の方から食べ始めるのがおススメ
- ビタミンCが豊富で、7～8個食べると1日の必要量を充分とれます
- キシリトールが含まれているので、虫歯予防に効果が期待できます

053ネットワーク出荷連合ではこの地域で栽培された品質のよいイチゴを集めて皆さんにお届けしています。



# たまねぎ

栽培地 浜松市西区篠原町  
(出荷時期) (1月上旬～3月中旬)



白たまねぎ

黄たまねぎ

砂地で育っているこのたまねぎは、一つ一つの首がしまっていて、大きく、丸くて肉厚なのが特長。  
白たまねぎの時期（1月中旬～3月下旬）はサラダオニオンなどと呼ばれ、特に生食がおすすめです。

## たまねぎ まめ知識

- 血液をサラサラにして、動脈硬化などを予防してくれる成分が豊富
- 白たまねぎは辛味が少ないので、水にさらさずに食べるのがよりおすすめです

053 ネットワーク出荷連合で扱っている品質の良いたまねぎを皆さんにお届けしています



# にんじん (ベータリッチ)

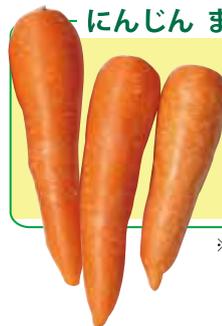
栽培地 掛川市 (旧大東町)  
(出荷時期) (4月下旬～5月中旬)



収穫直前のにんじん  
松林の向こうは遠州灘

自然と環境にやさしい農業生産方式を導入している静岡県知事認定のエコファーマーが生産しているにんじん。品種は、ベータカロチンが豊富な「ベータリッチ」です。トンネル栽培で育つので完熟しています。甘くて生でも食べられるので、丸憲では「ハニーポキポキット」と名づけて販売しています。

## にんじん まめ知識



- 出荷前の洗浄で皮がむけていることがあるので、そのまま調理してOK
- 生食の際は、ビタミンCを壊してしまう酵素の働きを止めるため、レモンなどの酸をかけて栄養を無駄なく摂りましょう

※静岡県知事認定エコファーマー  
たい肥などによる土づくりや有機肥料の使用等での化学肥料の使用や農薬使用の削減に関し、環境にやさしい農業を導入し静岡県知事の認定を受けた農業者

## エシャレット

栽培地 浜松市  
(出荷時期) (11月上旬～7月下旬)



一般的に流通しているエシャレットと違い、葉の部分を短くカットしているのので、ゴミが減り環境にも優しい「オシャレット」

浜松市・中田島砂丘近くの砂地で栽培しているエシャレットを、葉の部分を短くカットして丸憲オリジナルブランド「オシャレット」という商品で販売しています。砂地で栽培しているので辛味が少なく食べやすいのが最大の特徴です。

11月から5月はみずみずしく、特におすすめです。

### エシャレット まめ知識

- 血液をさらさらにする成分が豊富です
- 匂いが気になる場合は、加熱すると弱くなります
- 味噌マヨネーズで食べるのがおススメ

漬ラッキョ用「キリオシャレット」もあります！自家製ラッキョを作ってみませんか？



## じゃがいも

栽培地 浜松市北区三方原町  
(出荷時期) (5月上旬～7月中旬)



三方原台地で育つ男爵いもをお届けしています。赤土栽培で育ったこのじゃがいもは、完熟してから収穫されるため非常に味が良く、ほくほくした食感です。

丸憲のじゃがいもは、大型スーパーやコンビニのお惣菜加工へも出荷されています。

### じゃがいも まめ知識



収穫してから出荷まで冷蔵倉庫内で一定温度に保ち、強制風乾させて保管し傷みを防いでいます。また、ビタミン等はそのまま残り旨みがギュッとつまっています。



5月中旬から下旬のじゃがいもはトンネル栽培。完熟した状態で収穫されます。



5月下旬以降はマルチ栽培のじゃがいも。収穫時には完熟していません。



## さつまいも

栽培地 浜松市西区篠原町  
(出荷時期) (7月中旬～8月中旬)



葉が青々と生い茂るさつまいも畑  
この地中に、さつまいもが育っています

扱っている品種は、紅高系、金時、紅あずま、紅はるかです。また、丸憲で販売している焼き芋は、契約栽培している紅はるかを 사용하여おり、できる限り消毒をしないで育てたものです。焼いただけとは思えない程甘く、しっとりしていて、一度食べるとやみつきに…。リピーターが一番多い人気者です。

### さつまいも まめ知識

- 低温でじっくり加熱すると甘みが増します
- 食物繊維が豊富なので、健康や美容に効果が期待できます
- アクが強いので、切ったらすぐに水にさらしてアクを取りましょう



## 西瓜 (小玉スイカ・尾花沢スイカ)

栽培地 小玉スイカ/掛川市<旧大東町> (6月上旬～7月上旬)  
(出荷時期) 尾花沢スイカ/山形県尾花沢市 (7月中旬～8月中旬)



収穫前の小玉スイカ

半分にした尾花沢スイカ  
水分と甘さがつまっています

小玉スイカは海に近い砂地で栽培されています。トンネル栽培なので、完熟して甘く、小さめサイズなので冷蔵庫にも嬉しいスイカです。

山形県尾花沢市萩袋地区で作られる尾花沢スイカは、甘さとシャリシャリとした食感が特徴です。

### スイカ まめ知識

- カリウムやリコピンなどの成分が豊富で、体を冷やしてくれるので夏にはピッタリ!
- 丸ごとのスイカをたたいてみて「ポンポン」と響くような音であれば食べ頃です



尾花沢スイカは、  
ステッカーが目印!



# 赤柄里芋

栽培地 掛川市（旧大東町）  
（出荷時期）（8月中旬～10月中旬）



砂地の里芋畑

掛川市（旧大東町）の静岡県知事認定エコファーマーが栽培している赤柄里芋を主に扱っています。粘りやうまみは里芋の中でもトップクラスで、やわらかい食感と深みある味が特徴です。主にスーパー向けに出荷されている品種で生産量も多くないため、なかなか一般的に流通していない、静岡県の特産品です。

## 赤柄里芋 まめ知識

- 他の里芋より皮をむいた時のぬめりが少なめなのでお料理しやすい、嬉しい里芋です
- 丸憲では、赤柄里次郎、赤柄里子のオリジナルを販売しています



# 海老芋

栽培地 磐田市  
（出荷時期）（9月下旬～1月中旬）



海老芋生産日本で知られる磐田市で栽培されているものを扱っています。一般的な里芋と違い、高級食材として知られています。丸憲では、限定生産者ごとに箱詰めしているので、同じ品質のものをバラ付きなくお届けしています。上品な粘りとうまみが口の中に広がり、煮くずれしにくい海老芋をぜひご賞味ください。

## 海老芋 まめ知識

- 皮をむいたときのぬめりは、高血圧の予防や腸の働きを改善するなどの健康効果があります
- 里芋は、親芋、小芋と成長するので、縁起物としても知られています



# まだまだあります！

# そのほかの野菜たち



## とうもろこし

出荷時期 6月中旬～7月上旬  
愛知県田原市で栽培されているスイートコーンです。表皮が柔らかく、名前のとおり甘いうもろこしです。



## 冬瓜

出荷時期 6月下旬～8月中旬  
浜松市西区篠原地区で栽培された冬瓜。緑色が濃く、玉ハリが良いのが自慢です。冬まで保管できることから「冬瓜」という名前になったそうです。



## かぼちゃ

出荷時期 6月下旬～8月中旬  
浜松市の中田島砂丘近くの砂地で栽培されています。収穫後、一週間冷暗所に保管後出荷しています。ホクホクした食感がたまらないかぼちゃです。



## 巨峰

出荷時期 7月上旬～8月中旬  
愛知県豊橋市細谷地区で栽培された巨峰です。化学肥料を使用せず育てています。種がないので、食べやすい巨峰です。



## 小葱

出荷時期 通年  
浜松地域で栽培されている小葱（葉ネギ）です。低農薬で育てており、糖度を重視した、安心でおいしい小葱です。



## キャベツ

出荷時期 11月中旬～5月中旬  
愛知県豊橋市細谷地区で栽培されているキャベツです。化学肥料を一切使用していないので苦味がないのが特徴です。



## パセリ

出荷時期 11月中旬～6月中旬  
浜松市を流れる天竜川右岸の肥沃で排水の良い地域で栽培されているパセリです。多くのビタミンとミネラルを含む、栄養価が高い野菜です。



# 丸憲のオリジナル商品

丸憲では、他の商品との差別化を図るため、オリジナルでパッケージを作り、商品化しています。  
安心・安全・おいしい商品のしるしです！



## 丸憲の直販コーナー

丸憲では、お客様のご要望に応じて“ゆうパック”で新鮮な野菜や果物をお送りいたします。



一番おいしい“旬”の時に送ります！

“旬”なおいしい時期に収穫されるみかん、じゃがいも、玉ねぎなどは農家で箱詰めされた状態でお贈りします。また、**5kg**の箱にいろいろな野菜を詰め合わせて送ることもできます。

**“おいしいものをつくる”生産者を限定しているので、安心・安全な野菜・果物ばかりです。**

お気軽にお問い合わせください。

例えばこんな時、ご利用ください。

- お中元、お歳暮、お年賀などの季節のご挨拶や日頃お世話になっている方への贈答品に
- 遠方に住んでいるご家族、ご親戚、ご友人へ
- ご近所さんに、お礼を兼ねておすそ分け
- 友人と共同で購入して、お得で重くない！



- みかんとじゃがいもは、5kg・10kgの箱、玉ねぎは5kgの箱で送ることができます。
- ※じゃがいもと玉ねぎは、直射日光が当たらない、涼しいところに保管していただければ長持ちします
- 生産農家から直接集荷するので、バラつきが少なく、安心して送ることができます。



小玉スイカ



尾花沢スイカ



美味しく有名な尾花沢スイカも直接取り扱っています

丸憲の野菜・果物は箱で送って安心・おいしい！「詰め合わせ5kg」の箱にも入れることもできます。

# 丸憲の直販コーナー



丸憲直売所で皆様のご来店をお待ちしています！

営業時間／ 9:30 ～ 18:30

定休日／ 1月1～3日



丸憲の配送センター横にある“やさい・くだもの直売所”は、旬の新鮮野菜や果物を販売しています。また、購入前に試食して、美味しさを確認していただけます。

駐車場もあります。お気軽にお立ち寄りください。



## 丸憲直売所

〒434-0036

浜松市浜北区横須賀 453-2

TEL&FAX 053-586-1333



のぼりが目印です

## 直売所の一番人気は



こだわりの  
**やきいも**  
紅はるか  
御前崎市 青藤さん

です！



しっとりしていて  
とっても甘いの！

店員の大村さん



私が丸憲社長の日下部です



もっとおいしく大きくなつて

みんなのところに行くからね!



 株式会社 丸 憲

本店

〒434-0036

静岡県浜松市浜北区横須賀1075番地の1  
TEL 053-586-4000 FAX 053-587-9415

E-Mail [maruken@mbe.ocn.ne.jp](mailto:maruken@mbe.ocn.ne.jp)

配送センター・直売所

〒434-0036

静岡県浜松市浜北区横須賀453番地の2  
TEL&FAX 053-586-1333

