



# 【黒川農場産】 秋のおいもセット 2,000円にて注文販売



今年は昨年販売した「さつまいも&さといもセット」に、**ヤマイモ**を追加して販売致します。

ヤマノイモ属のヤマイモは、とろろにすると粘りが強く、ふわふわ焼きや落とし汁にも最適です。生でサクサク、グリルでホクホクの食感です。

さつまいも・さといもは今年もそれぞれ栽培方法や品種が違いますので食べ比べをお楽しみください。

## 黒川農場産 秋のおいもセット2,000円（税込）

### 【内容】

さつまいも食べ比べ

- ・自然栽培※1/ベにはるか 0.5kg
- ・無農薬・無化学肥料栽培/シルクスイート 0.5kg
- ・慣行栽培※2 /安納芋 1.0kg

さといも

- ・慣行栽培※2 /どだれ 0.5kg
- ・自然栽培※1 /どだれ ※不作のため数個の予定

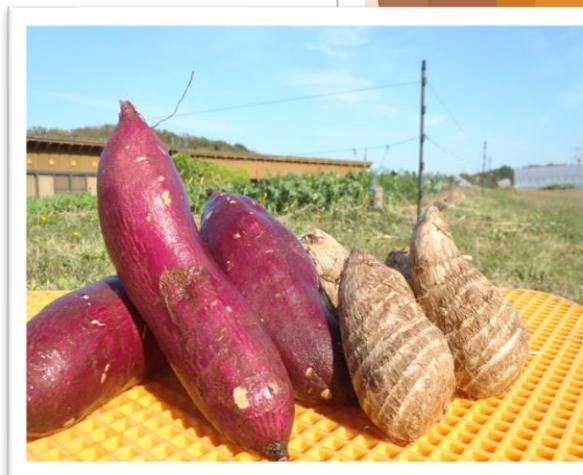
ヤマイモ

- ・慣行栽培※2 0.5kg

※1 自然栽培・・・肥料・農薬に頼らず植物と土が本来持っている力を活かした栽培方法です。

※2 慣行栽培・・・化学合成農薬や化学肥料などを必要に応じて利用しています。

(いずれも黒川農場内での栽培方式です。)



### 簡単！ヤマイモのふわふわ焼き

材料：ヤマイモ200g 植物油（小さじ1程度）  
卵1個 醤油（大さじ1/2）酒（大さじ2）

- ① ヤマイモを洗ってから皮をむき、おろし金ですりおろす。  
（粗い・細かいがあれば細かい目の方で）
- ② すりおろしたヤマイモに卵と調味料を加え、箸など使ってしっかり混ぜる。
- ③ フライパンに油を入れて弱めの中火で熱し、熱くなったら生地を全量加える。
- ④ 弱火で5～6分ほど加熱すれば、生地中央以外は火が通っているくらいになるので、フライ返しを使って生地を裏返し、反対側を1～2分ほど焼いて出来上がり。かつおぶしや青ネギ、青のり等を散らすとさらに美味しい！

＜お問い合わせ先＞

(株)明大サポート farm@meidai-support.com

## 明治大学黒川農場産 秋のおいもセット ご注文方法

**2022年度も明大サポートネットショッピングより、ご注文を受け付け致します。**

### 【Web販売期間】

12月1日(木)午前9時よりご注文受付を開始致します。

### 【ご購入前の注意事項】

- ① 明大サポートホームページ 明大ネットショッピングよりお買い上げ頂けます。
- ② お支払い方法に関しましては「代引き」「クレジット払い」の2種類のみです。
- ③ 贈答用に送られる方は、必ず「クレジット払い」を選択してください。※包装は承っておりません。
- ④ 代引きに関しましては、送料+代引き手数料(265円)が発生致します。
- ⑤ 発送時期:12月中旬を予定しております。
- ⑥ 日にち指定は承れません。
- ⑦ 生育状況等により出荷できない場合もございます。

### 【ご購入の仕方】

購入リンク先→ <https://meidaigoods.net/SHOP/10039.html>

※秋のおいもセット購入ホームページより購入数を入力し→『カートに入れる』を選択→『購入手続きへ進む』をクリック→『お届け先選択』『お支払い方法選択』で必要事項入力→『この内容で注文する』で良ければクリック

商品名	価格
秋のおいもセット	2,000円 (税込/送料別)

### 【送料及び代引き手数料】(税込)

お届け先		北海道	東北	県内	関東	信越	中部	北陸	近畿	中国	四国	九州	沖縄
		北海道	青森県 秋田県 岩手県 山形県 宮城県 福島県	神奈川県 県内	茨城県 栃木県 群馬県 埼玉県 千葉県 東京都 山梨県	新潟県 長野県	静岡県 愛知県 三重県 岐阜県	富山県 石川県 福井県	大阪府 京都府 滋賀県 奈良県 和歌山県 兵庫県	岡山県 広島県 山口県 鳥取県 島根県	香川県 徳島県 愛媛県 高知県	福岡県 佐賀県 長崎県 熊本県 大分県 宮崎県 鹿児島県	沖縄県
クレジット払い	80サイズ	1,345	968	905	968	968	968	968	1,055	1,152	1,152	1,345	1,433
代引き(手数料265円含む)	80サイズ	1,610	1,233	1,170	1,233	1,233	1,233	1,233	1,320	1,417	1,417	1,610	1,698

#### <お問い合わせ>

お問い合わせはメールにて受け付けております。  
 (株)明大サポート 秋のおいもセット専用アドレス [farm@meidai-support.com](mailto:farm@meidai-support.com)  
 ※12月24日(土)から1月9日(月)まで年末年始休業とさせていただきます。  
 休業期間中に頂いたメールへのご返信は1月10日(火)以降となります。