

たべてにっこり

渋谷農園

shibuyanouen



はじめまして！

長年、越谷でほうれん草やねぎ、山東菜などの野菜を栽培してきました。機会に恵まれ、平成19年から農産物加工をはじめることが出来ました。

おもに越谷市内の直売所(グリーン・マルシェ)や越谷市のイベントなどにて販売しております

主役の小麦まんじゅう

定番の自家製粒あんに
そして季節ごとのてづくり餡



自家製ささげのお赤飯



旬の素材の手作りジャム



埼玉県
ふるさと認証食品

伝統の味山東菜漬



おばあちゃん
ふるさとの味
伝承士に認定!!



市場に出荷



埼玉県特別栽培農産物
減農薬、無化学肥料の
ほうれん草



(株) 渋谷農園・渋谷

〒343-0012 埼玉県越谷市増森2201

TEL/FAX 048(964)4058



季節のお野菜



- 特別栽培ほうれん草は1年を通しての出荷
- 越谷ねぎは8月9月を除き出荷

春

○スナップえんどう ○玉ねぎ(6月~7月) ○じゃがいも(6月~7月)

夏

○スイートコーン(黄色・白) ○トマト・ミニトマト ○ゴーヤ(緑・白) ○なす
○ピーマン ○きゅうり ○枝豆 ○甘とう美人(唐辛子の一種) ○南瓜

秋

○さつま芋 ○落花生

冬

○山東菜 ○ブロッコリー ○白菜 ○天かぶ ○大根 ○ハツ頭・里芋 ○人参

などなど・・・そのほかおたずねください
※天候により変動いたしますのでご了承ください

渋谷農園の特別栽培ほうれん草とは(埼玉県の認証)
農林水産省のガイドラインに基づき、
栽培期間中の農薬の5割減(使用回数)・化学肥料の不使用





季節のお漬物

農家のお母さんの伝統の味

○渋谷農園の山東菜漬けは埼玉県のふるさと認証食品です

春

○からし菜の塩漬け ○玉ねぎの醤油漬け ○大根の味噌漬け

夏

○きゅうりのぬか漬け ○なすのぬか漬け ○大根の梅酢漬け・紫蘇酢漬け
○みょうがの甘酢漬け ○瓜の塩漬け

秋

○きゅうりの押し漬け ○生姜の甘酢漬け ○紅生姜(梅酢漬け)

冬

○山東菜塩漬け(埼玉県のふるさと認証食品) ○高菜の塩漬け ○白菜塩漬け
○麴漬けたくあん ○かぶの甘酢漬け

白菜キムチは1年を通しておつくりしています

※季節は大まかな目安です

天候などにより変動いたしますのでご了承ください
そのほか、おたずねください



お菓子・ごはん



小麦まんじゅ

- つぶあん ○高菜 ○紫さつま芋 ○ほうれん草(皮)(さつま芋餡)
○なす味噌 ○かぼちゃ ○切り干し ○いがまんじゅう [1個/¥110]

ごはん

- 自家製ささげのお赤飯[200g/¥240] ○山菜おこわ[200g/¥290] ○古代米入り
いなりずし[3個入り/¥240] ○海苔巻き[1本/¥400 ハーフ/¥200]
○ちらしずし[200g/¥290] ○おはぎ(つぶあん・こしあん・きなこ)[1個/¥150]

お菓子

- 揚げあられ[100g/¥230] ○梅ゼリー[¥200] ○かぼちゃプリン(あんこ入り)[¥200]
○玄米米粉のシフォンケーキ[小/¥260 大/¥1000]

おもち

- あんびん餅(あんこ入りの餅)[1個/¥150] ○丸餅[1個=60g/¥60]
○のし餅[1kg/¥1000]
○夏みかんマーマレード ○レモンカード

**** 上記の品物が季節ごとに入れ替わります ****

(すべて税抜き価格です)



季節のジャム

越谷産の素材を使った無添加ジャム



春
夏
秋
冬

○いちご ○青梅 ○完熟梅 ○あんず

○スイートコーン(黄色) ○ブルーベリー ○すいか ○ボイセンベリー

○かぼちゃ ○紫さつま芋 ○早生みかん ○柿 ○いちじく ○ラズベリー

○生姜と林檎 ○かりん(シロップ) ○人参キャラメル レモンマーマレード
○夏みかんマーマレード ○レモンカード

などなど・・・そのほかおたずねください

※天候により変動いたしますのでご了承ください

○フルーツジャム ￥570/170g ○ベジタブルジャム ￥480/170g
○レモンカード ￥540/60g ￥1200/165g (すべて税抜き価格です)