

栗の里だより

第21号
令和5年4月

古株アスパラ奮闘中

アスパラは植えてから何年くらい収穫できるか知っていますか？一般的には十数年で植え替えが必要と言われていますが、斉藤ファームでは、一番古い株を植えたのが何と二〇年前！まさに古株のアスパラが現役で、極太の甘いアスパラを生産してくれています。芽が出る限り、頑張ってください！



太いアスパラがニョッキのアスパラ古株



焼肉マニアの部屋

新連載*部位がありすぎて語りきれない！牛肉の世界を覗いてみましょう

①サガリ・ハラミ

焼肉の定番ですが実は内臓の部位。サガリとハラミは部位としては同じ横隔膜の肉です。横隔膜の肋骨側がサガリ、背中側の部分がハラミと呼ばれ、あっさりとしていてやわらかいのが特徴の肉です。



御園和牛サガリ

好評♪ファームTシャツ

今年も斉藤ファームの看板を背負って頑張ります！

今日の斉藤ファームさん

井絶賛アスパラ茎刈り中

皆さんに「いいね」と言ってもらえるので、今春から密かに販売する予定です。

はたして需要があるのでしょうか！？



あるある牛舎川柳

ぜいたくな

配合飼料をふんだんに与えられた子牛時代。母牛になると肥満は厳禁！ほぼ牧草のみのお食事です。ぜいたくに食べ残していた子牛時代が懐かしいねとママ友同士で話しているでしょうか。



子牛時代が懐かしい

アスパラの簡単レシピ

お客様から届く「シンプルにオリーブオイルとお塩でいただきました」というオシャレなコメントに憧れて作ってみました！

①アスパラを天板に並べオリーブオイルをぬる。

②塩をふり、200度のオーブンで20分程焼く。



栗の里日誌

メルマガ会員登録で毎月プレゼント♪

新規でご登録された方の中から毎月抽選で1名様に斉藤ファームの商品またはオススメスイーツ等をプレゼント！（応募は不要です）



- 会員様はお得がいっぱい！
- ・会員様限定プレゼント企画
 - ・ワケありアスパラ情報
 - ・ニクの日特別商品のご案内
 - ・お値下げ情報 などなど



珍客シリーズ。イタチ？



老犬ヤマト無事に冬を越しました。のんびり暮らしています。



←毎年隣の田んぼにたくさん遊びに来ていた白鳥が今年には来ないなあと思っていたら、去年から牧草畑に変わったから！？お米がないと来てくれないんですね～



節分には牛舎にも豆をまきます。厄除けの炒り豆も牛にとっては減多に食べれないごちそうです(^^)



斉藤ファーム
株式会社 斉藤ファーム
〒068-0355
北海道夕張郡栗山町御園786番地
TEL/FAX (0126) 751-2654
Email: saitou-farm@asahinet.jp

