

北海道の旬の味覚をお楽しみください

ふらのメロン

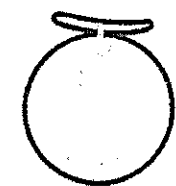
商品到着後、すぐに中身をご確認ください。

ふらのメロン

北海道の中央部に位置する富良野エリアは四方を山々に囲まれた盆地で、夏冬の寒暖差に加え昼夜の温度差も大きく、メロン栽培に適しています。北海道の自然の中で育つ「ふらのメロン」は糖度が高くきめ細やかな果肉を持つメロンです。



保存方法



○ 常温保存 × 冷蔵庫内

メロン到着後、箱を開けて常温の涼しいところで食べ頃になるまで保管してください。食べ頃になる前に冷蔵庫で保管しますと、熟成が止まり、おいしい状態でお召し上がりいただくことが難しくなる場合がございますので、冷蔵庫での保管は食べ頃になってからをおすすめ致します。

食べ頃の目安・おいしい食べ方

★ メロンは収穫してからも熟成します。果肉がやわらかくなった時が食べ頃です。

- ・ 食べ頃が近づくとメロン独特の甘い香りがしてきます。
- ・ メロンの底の部分をそっと指で押さえてみて少しやわらかく感じたら食べ頃です。
- ・ メロンをポンポンと爪ではじいて高く澄んだ音なら未熟で、低く濁った音であれば食べ頃です。
- ・ 食べ頃になりましたら、3～5時間程度、冷蔵庫(5～8℃)で冷やしてお召し上がりください。
※冷やしすぎると甘みを少し感じにくくなる場合がございます。
- ・ 硬めがお好みの方は少し早めに、やわらかめがお好みの方は少し遅めにお召し上がりいただくことをおすすめ致します。

豆知識・メロンの栄養価

- ① メロンには、ビタミンCやカリウムが比較的多く含まれています。
- ② メロンの主成分である糖質は果糖・ブドウ糖・ショ糖などで、吸収が早く、疲労を回復させたり、心身を健やかに保つ効果があるとされています。
- ③ メロンの果肉には食物繊維であるペクチンが多く、腸内を活性化し便秘の改善や、美肌にも効果があるとされています。



ケータイで

動画

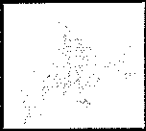
が見られる!

ふらのメロンの
収穫の様子などを
動画でチェック!

スマートフォン・携帯で産地の様子やレシピが見られる! QRコードから簡単アクセス!



※通信料はお客様のご負担となります。
※携帯機種により動画が見られない場合があります。



頒布会商品 函館珍味詰合せ3点セット (紙樽入) ～"食の宝庫"北海道より～

北海道名物「数の子松前」「うにくらげ」「たこ塩辛」海鮮珍味の詰合せです。
ご飯のお供に、お酒の肴にぴったりです。

●数の子松前

海の三宝（数の子・するめ・昆布）を秘伝のしょうゆタレに漬け込みました。素材の美味さを生かした松前漬です。

●うにくらげ

くらげとうにを合わせた贅沢な一品です。うにの濃厚でまったりした風味が、コリコリとした食感が楽しいくらげを包み込み、まろやかかつ官能的な風味が堪能できます。磯の香りを存分にお楽しみ下さい。

●たこ塩辛

いいだこを食べやすくカットし、糀と豆板醤などの調味料で合わせました。コリコリとピリッとした辛味が食欲をそそります。お酒の肴に、またはご飯のお供にお召し上がり下さい。

【保存方法について】

冷凍（-18℃以下）で保存してください。また、解凍後は冷蔵にて保存の上、なるべくお早めにお召し上がり下さい。



製造元

株式会社竹田食品

〒040-0076

北海道函館市浅野町3-10

電話：0138-43-1110

FAX：0138-43-1113

北海道の旬の味覚をお楽しみください

北海道産とうきび

商品到着後、すぐに中身をご確認ください。このリーフレットには、お届けした商品に含まれていない種類のとうきびの説明もございます。

北海道のとうきび

北海道は全国のとうきび生産量の約4割を占める一大産地です。
夏でも昼夜の寒暖差が大きいので、粒の中に糖分が多く蓄えられます。



とうきびの種類と特徴



黄粒種 (イエロー系)

粒皮が黄色のとうきび。すっきりとした甘さが特徴です。

【主な品種】

ゴールドラッシュ・あまいんです・恋味ゴールド・ミエルコーン



白粒種 (シルク系)

粒皮が白色のとうきび。果物のような甘さが特徴。希少な品種です。

【主な品種】

ピュアホワイト・ホワイトショコラ・ロイシー・雪の妖精



バイカラー種

黄色と白色の粒皮の割合が3:1のとうきび。粒皮が薄い品種です。

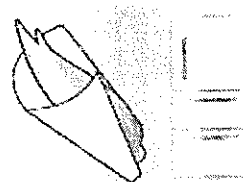
【主な品種】

ゆめのコーン・ピーターコーン・甘々娘

保存方法

皮を剥かずに、新聞などに1本ずつ包み、茎を下にして立てた状態で、冷蔵庫の野菜室に入れてください。
横向きに保存すると、風味が落ちる原因になります。

とうきびは時間が経つにつれ鮮度・糖度が低下します。
なるべく、お早めにお召し上がりください。



新聞紙などに包んで
冷蔵庫の野菜室へ

おいしい食べ方

★茹でる場合

皮・ひげを剥いてください。茹で時間は、沸騰した状態で3～4分が目安です。(品種や大きさで異なります。)
水から茹でるとジューシーになり、沸騰したお湯から茹でるとシャキッとした食感になります。
※皮を剥く際、薄皮を少し残して茹でると、旨味が逃げにくくなります。

★電子レンジを使う場合

皮・ひげを剥き、ラップで包んでから加熱してください。加熱時間は、1本につき、3～4分が目安です。(機種や設定により異なります。)

豆知識・とうきびの栄養価

- ① 北海道では「とうもろこし」のことを日常的に「とうきび」と言います。
- ② とうきびの先端にあるいわゆる「ひげ」の本数と、「粒」の数は同じです。
- ③ とうきびの主成分はでんぷんで、炭水化物やカリウムが比較的多く含まれています。
- ④ とうきびの果実には食物繊維が含まれており、便秘の解消やコレステロールの吸収抑制に効果があるとされています。



ケータイで
動画
が見られる！

収穫の様子・
お料理レシピを
動画でチェック！

スマートフォン・携帯電話で産地の様子やレシピが見られる！
QRコードから簡単アクセス！



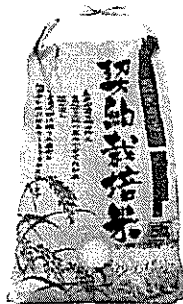
※動画内容はお客様の端末により異なります。
※携帯電話により動画が見られない場合があります。



頒布会商品 【室永農園産 ゆめぴりか5kg】

～“食の宝庫”北海道より～

北海道が日本に誇るブランド米“ゆめぴりか”
収穫後精米したてのものを直送致します。



北海道岩見沢市室永農園産の“ゆめぴりか”です。日本一おいしいお米を届けたい、という道民の夢に、美しいという意味のアイヌ語ピリカを合わせたのが由来です。幾度も品種改良を重ねた結果生まれた、正に北海道の集大成と呼べる最高品種の北海道米で、今や全国で親しまれています。こだわり抜いて育て上げられ、厳しい統一基準を定めてクリアしたゆめぴりかは、程よい粘りと甘み、つややかで柔らかい炊き上がりになります。（財）日本穀物検定協会が発表する、食味ランキングで連続して最高位の“特A”を獲得。全日空（ANA）の国際線ファーストクラスの機内食でも採用になったブランド米を是非ご賞味ください。

【お米をおいしく炊くコツ】

- ①お米を優しく研いってください。とぎ水があらかた透明になりましたら大丈夫です。
- ②その後十分に吸水させます
- ③新米なので水は規定量よりやや少なめに炊いてください。
（炊飯器メーカーにより異なりますので詳細は器具取扱説明書をご参照下さい。）
- ④炊けたてをご飯のお供とともに召し上がり下さい。

【注意】

- ①保存する際は冷暗所にて保存下さい。
- ②においの強いものとの保管は避けてください。
- ③出来るだけお早めにお召し上がり下さい
- ④農家自家による精米の為、黒点米、小石、糠かす等の混入がまれにあります。
細心の注意をはらっておりますが、混入の際はご了承下さい。

★生産者★

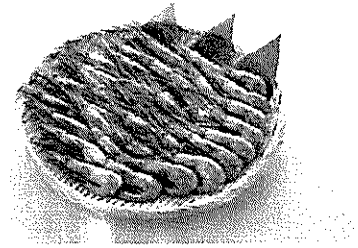
農業法人室永農園



頒布会商品 北海道 羽幌産 甘えび ～"食の宝庫"北海道より～

●羽幌の甘えび【超速リキット凍結】

羽幌町の漁獲高は全国一！オホーツク海が育んだ甘みの強い甘えびを急速冷凍し直送いたしました。



●保存方法

袋から取り出さずに冷蔵庫あるいは常温で解凍してください。

なお、お急ぎの際は袋の上から流水にて解凍してください（若干風味が損なわれます）

解凍できましたら袋から取り出しそのまま調理してください。

※一旦解凍したものの再冷凍はできません。解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

●美味しい食べ方

一番は「お刺身」。甘みを存分に味わってください。ねっとりした口当たりが後をひきます。癖もなく、老若男女どなたでもお楽しみいただける味です。

●甘えびの刺身

1.甘えびは洗わずにそのまま剥いて食べることができます。最初に頭をむしり、次に尻尾に向かって順番に殻を剥いていきます。

2.尾っぽの部分を残して出来上がりです。

※甘えびのどんぶりや手巻き寿司にしてもおいしいです。お好みでアレンジしてみてください。

※リキット凍結とは？

フローズン液による急速凍結。食品の細胞破壊を防ぎドロップを抑える。

極度に早い凍結により白く凍りますが、解凍すると色は元に戻ります。

製造業者

北るもい漁業協同組合
産直工房きたる

〒078-4120

苫前郡羽幌町港町1-36

電話0164-68-7700

FAX0164-68-7701