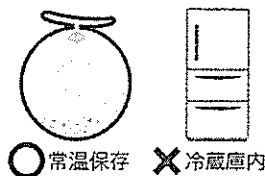


ふらのメロン

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



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。



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!



※画面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。



北海道産 秋の野菜



B5039
D11
1800g
約玉各5個

北海道の秋の味覚をお楽しみください。

商品到着後、すぐに中身をご確認ください。

保存方法



お届けした商品は全て
特別栽培農作物です。

特別栽培とは？

節減対象農薬の使用
回数、化学肥料窒素
成分量が生産地域の
慣行レベルの50%
以下で栽培された農
作物です。

■じゃがいも (キタアカリ)

常温、または風通しのよい冷暗所で保存して下さい。
※冷蔵庫での保存も可能ですが、しわになりやすいため、
長期保存には向きません。

■玉ねぎ

常温、または風通しのよい涼しい所で保存して下さい。

※切ったり、皮をむいたりしていない状態で保存方法です。
※じゃがいもは、品目の特性上、芽が出ることがあります。

芽を取り除いて調理して下さい。

※お届けした商品は、畑で収穫したものです。土がついている
場合がありますので、洗い落として調理して下さい。

品種・特徴

*じゃがいも (キタアカリ)

果肉はやや黄色く、やや粉質。ほくほくの食感と、
ほのかな甘みがあるのが特徴です。
ビタミンやカロテンを比較的多く含んでおり、
ヘルシーなじゃがいもです。

*玉ねぎ

実がしっかりと締まっており、煮崩れしにくいのが
特徴です。生では辛く、加熱すると甘くなるのでど
んな料理にもぴったりです。



※お届けした商品は、全て生鮮品です。なるべくお早めにお召し上がりください。



北海道産 秋の野菜



B5039
D11
1800g
約玉各5個

北海道の秋の味覚をお楽しみください。

商品到着後、すぐに中身をご確認ください。

保存方法



お届けした商品は全て
特別栽培農作物です。

特別栽培とは？

節減対象農薬の使用
回数、化学肥料窒素
成分量が生産地域の
慣行レベルの50%
以下で栽培された農
作物です。

■じゃがいも (キタアカリ)

常温、または風通しのよい冷暗所で保存して下さい。
※冷蔵庫での保存も可能ですが、しわになりやすいため、
長期保存には向きません。

■玉ねぎ

常温、または風通しのよい涼しい所で保存して下さい。

※切ったり、皮をむいたりしていない状態で保存方法です。
※じゃがいもは、品目の特性上、芽が出ることがあります。

芽を取り除いて調理して下さい。

※お届けした商品は、畑で収穫したものです。土がついている
場合がありますので、洗い落として調理して下さい。

品種・特徴

*じゃがいも (キタアカリ)

果肉はやや黄色く、やや粉質。ほくほくの食感と、
ほのかな甘みがあるのが特徴です。
ビタミンやカロテンを比較的多く含んでおり、
ヘルシーなじゃがいもです。

*玉ねぎ

実がしっかりと締まっており、煮崩れしにくいのが
特徴です。生では辛く、加熱すると甘くなるのでど
んな料理にもぴったりです。



※お届けした商品は、全て生鮮品です。なるべくお早めにお召し上がりください。