

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。

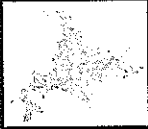


ふらのメロンの
収穫の様子などを
動画でチェック!

スマートフォン・携帯で産地の様子やテレビが見られる! 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。
※携帯の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 【函館スイーツセレクション】

～“食の宝庫”北海道より～

北海道産クリームチーズをふんだんに使用した
“函館スイーツセレクション”

製造メーカーから直送致します。

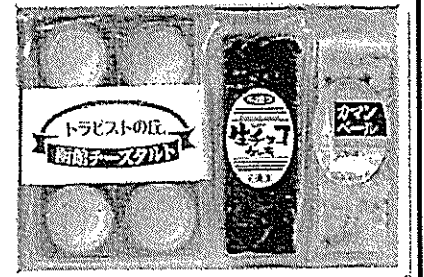


昭和製菓は、北海道産原料にこだわったお菓子を製造しているメーカーです。
全国の物産展でも人気の商品を詰め合わせました。

【トラピストの丘函館チーズタルト】北海道産のクリームチーズと
手作りのカスタードを丁寧に合わせ焼き上げたソフトタイプのタルトケーキ。

【カマンベールチーズケーキ・生チョコケーキ】

北海道産カマンベールなど北海道産原料を贅沢に使用し、
じっくりと焼き上げた逸品です。



【商品内容】

- ◆トラピストの丘函館チーズタルト 6個入 × 1
- ◆カマンベールチーズケーキ 1本
- ◆生チョコチーズケーキ 1本

【賞味期限・保存方法】

開封前 常温 60日

開封後 冷蔵庫で乾燥しないように保管の上、3日以内にお召し上がりください。

★生産者★

昭和製菓 株式会社

山形の桃

山形の桃は、昼夜の寒暖の差の大きいという山形ならではの風土を生かし、太陽の光ときれいな空気と水からたくさんの養分を得て、糖度の高い実に育つことが特徴です。固めがお好みの方は到着後すぐに、柔らかめがお好みの方は追熟させてからお召し上がりください。

おいしいお召し上がり方とご注意

- もぎたてをお送りしておりますので、着後はまだ固い場合もございます。常温で2～7日保管されますと、追熟し次第に柔らかくなります。
- お好みに応じてお召し上がりください。
- 1～2時間ほど冷蔵庫で冷やすとより美味しくお召し上がりいただけます。
- 完熟後（柔らかく感じましたら）は、冷蔵庫にて保管ください。



山形の桃

山形の桃は、昼夜の寒暖の差の大きいという山形ならではの風土を生かし、太陽の光ときれいな空気と水からたくさんの養分を得て、糖度の高い実に育つことが特徴です。固めがお好みの方は到着後すぐに、柔らかめがお好みの方は追熟させてからお召し上がりください。

おいしいお召し上がり方とご注意

- もぎたてをお送りしておりますので、着後はまだ固い場合もございます。常温で2～7日保管されますと、追熟し次第に柔らかくなります。
- お好みに応じてお召し上がりください。
- 1～2時間ほど冷蔵庫で冷やすとより美味しくお召し上がりいただけます。
- 完熟後（柔らかく感じましたら）は、冷蔵庫にて保管ください。



山形の桃

山形の桃は、昼夜の寒暖の差の大きいという山形ならではの風土を生かし、太陽の光ときれいな空気と水からたくさんの養分を得て、糖度の高い実に育つことが特徴です。固めがお好みの方は到着後すぐに、柔らかめがお好みの方は追熟させてからお召し上がりください。

おいしいお召し上がり方とご注意

- もぎたてをお送りしておりますので、着後はまだ固い場合もございます。常温で2～7日保管されますと、追熟し次第に柔らかくなります。
- お好みに応じてお召し上がりください。
- 1～2時間ほど冷蔵庫で冷やすとより美味しくお召し上がりいただけます。
- 完熟後（柔らかく感じましたら）は、冷蔵庫にて保管ください。



山形の桃

山形の桃は、昼夜の寒暖の差の大きいという山形ならではの風土を生かし、太陽の光ときれいな空気と水からたくさんの養分を得て、糖度の高い実に育つことが特徴です。固めがお好みの方は到着後すぐに、柔らかめがお好みの方は追熟させてからお召し上がりください。

おいしいお召し上がり方とご注意

- もぎたてをお送りしておりますので、着後はまだ固い場合もございます。常温で2～7日保管されますと、追熟し次第に柔らかくなります。
- お好みに応じてお召し上がりください。
- 1～2時間ほど冷蔵庫で冷やすとより美味しくお召し上がりいただけます。
- 完熟後（柔らかく感じましたら）は、冷蔵庫にて保管ください。



頒布会商品 カウベル 北海道アイスセット8個

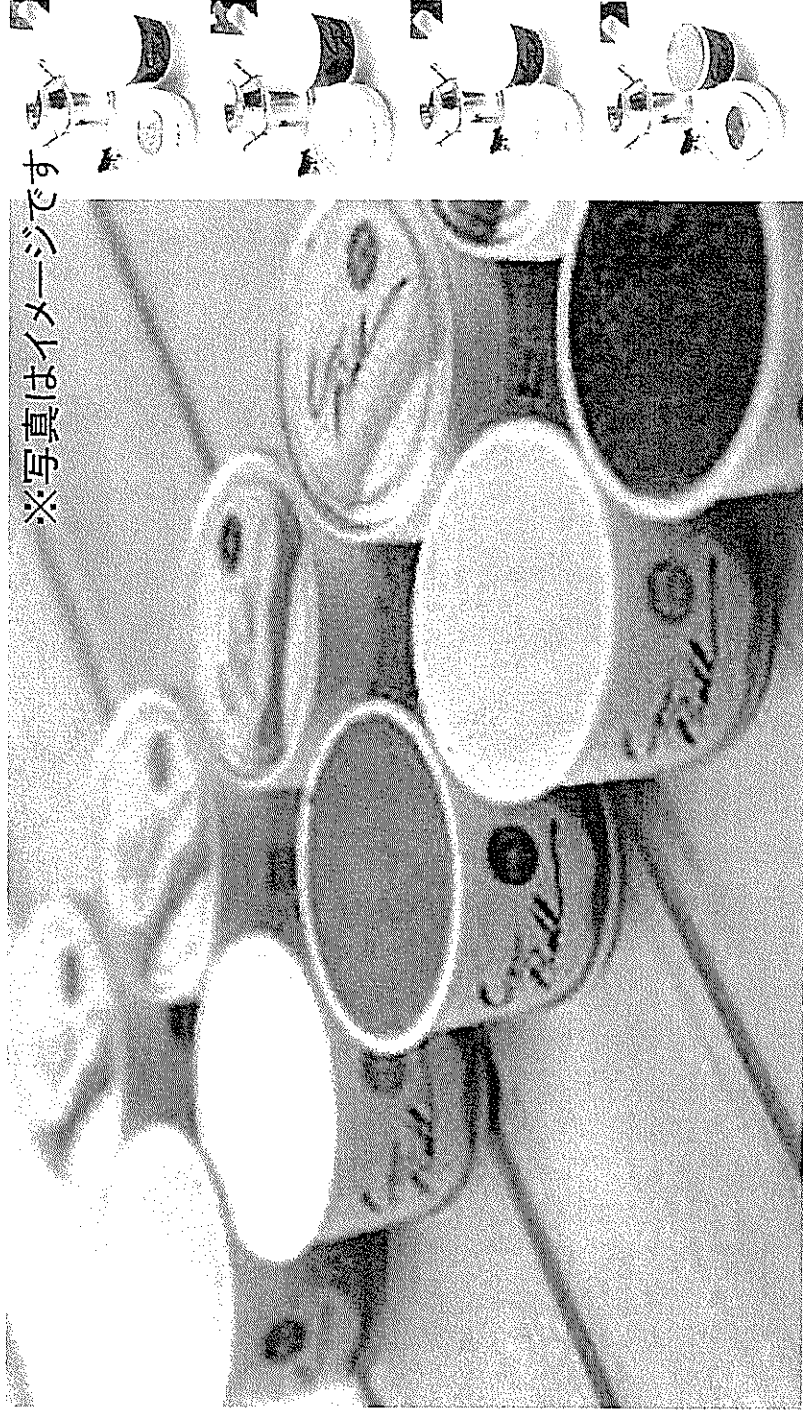
〈商品説明〉

酪農王国十勝の大樹町から、朝搾り生乳と“北海道の恵みたっぷり”の食材で作られるアイスクリームです。
こく深いけれど、まろやかなミルクの味わい、素材が感じられる果肉感など、一口食べた瞬間から魅了されてしまうこと間違いなし。

バニラ・クリームチーズ・かぼ
ちや・ハスカップ／80ml×各2
個 計8個入

■温度帯：冷凍

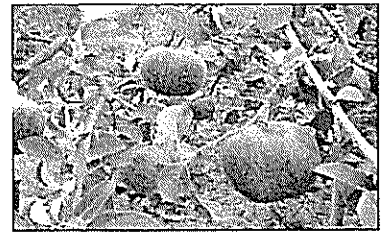
■原料原産地：北海道



※写真はイメージです

山形のサンふじ

3回目頒布品 E



太陽の光をたっぷり浴びた、完熟無袋ふじりんご。
山々に囲まれ、昼夜の寒暖の差が大きい山形の大地が育んだ
ふじりんごは、シャキシャキとした食感と、甘味と酸味が調和したおいしさです。

ちょっと
身になる

りんごの栄養学豆知識



欧米では「一日一個のりんごは医者をお金で買える」ということわざがあり
日本でも病院のお見舞いの定番として使われたり、りんごは体に良い果
物として知られています。他の果物と比べても、りんごは特にカリウム
・カルシウム・鉄・食物繊維・ビタミンC・有機酸が多く含まれ、現代
人の健康増進を促すにはもってこいの果物と言えます。

りんごの栄養素と効能

カリウム

腎臓で体内のナトリウム排泄をすすめ、血圧を下げるよう働きます。
これを助けるのがカリウムです。また、カリウムが欠乏すると、
インシュリンの働きが悪くなると言われていますので糖尿病
の予防に期待できます。カリウムは肉、野菜にも含まれますが
塩分を伴わないりんごが摂取に適しているでしょう。
お子様の成長にも欠かせないミネラルです。

食物繊維

りんごに含まれるペクチンは過剰なコレステロールを吸収し、排
泄を促進したり、腸の消化・吸収を促す整腸作用があります。

有機酸

疲労・肩こりの原因には乳酸という物質が大きく関わってきます
が、りんごにはこの乳酸を減らす働きがあるリンゴ酸、クエン酸
などの有機酸が多く含まれます。

＜りんごの可食部100g当たりの栄養素＞

エネルギー			水分	タンパク質	脂質	炭水化物		灰 分	
50kcal			85.8g	0.2g	0.1g	糖質	繊維	0.3g	
						13.1g	0.5g		
無 機 質					ビ タ ミ ン				
カルシウム	リン	鉄	ナトリウム	カリウム	βカロテン	B1	B2	ナイアシン	C
3mg	8mg	0.1g	1mg	110mg	11μg	0.01mg	0.01mg	0.1mg	3mg

(資料：四訂日本食品標準成分表)

三國推奨 北海道ワインゼリーセット

〈商品説明〉

北海道・池田町で製造された十勝ワインを使用。ワインの味と香りをそのままに、アルコール分を少し残した大人のゼリーに仕上げました。

※アルコール含有量3.5%未満

※アルコールが含まれております。未成年の方、妊娠中の方、食後に車を運転する方、アルコールに弱い方はお召し上がりにならないで下さい。

三國推奨北海道ワインゼリー
(赤・白・ロゼ)/各105g×2

- 温度帯: 常温
- 加工地: 北海道
- 賞味期限: 90日

