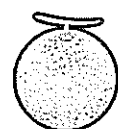


北海道メロン

北海道は、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。北の大地で育った高糖度で、きめ細やかな果肉を持つ北海道のメロンをご賞味ください。



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存しますと、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、冷蔵庫での保存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。
- ・メロンの底の部分のを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。



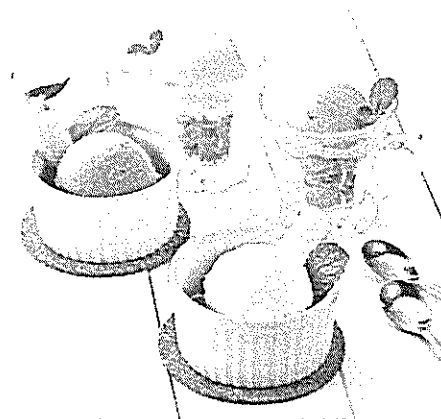
頒布会商品 【北海道カウベルアイスセット】

～“食の宝庫”北海道より～

新鮮な北海道産生乳をふんだんに使用した

“カウベルアイスセット”

製造メーカーから直送致します。



北、 十勝地方 大樹町にあるカウベルアイス。

毎朝、牧場のしぼりたて生乳を仕込みアイスクリームに仕上げました。

乳質の良い生乳を使うのは、カウベルのこだわりです。

コク深いけれど、決してくどくなくまろやかなミルクの味わい。

そして素材がしっかり感じられる果肉感などが特徴のアイスセットです。

【商品内容】

- | | |
|---------|--------|
| ◆バニラ | ◆とうきび |
| ◆北海道メロン | ◆ハスカップ |
| ◆チョコレート | ◆かぼちゃ |

各 2 個

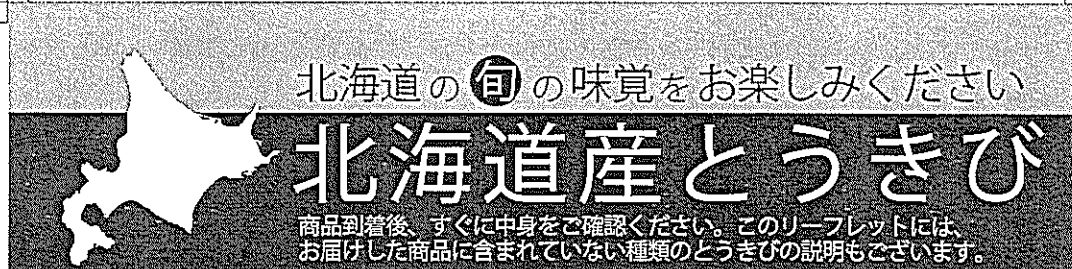
計 1 2 個入

【保存方法】

－ 1 8℃以下で保存してください。

★生産者★

カウベル大樹 株式会社



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ため、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・恵味ゴールド・恵味・味来



白粒種 (シルバー系)
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

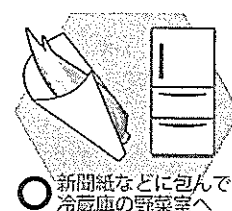


バイカラー種
黄色と白色の粒皮の割合が3:1のとうきび。粒皮が薄い品種です。

【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。



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っ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。)

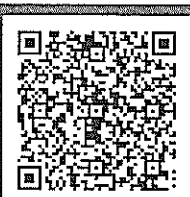
豆知識・とうきびの栄養価

- 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。



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!



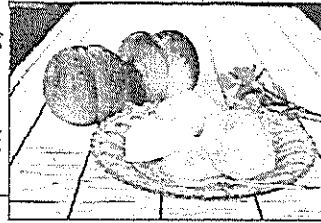
※通信料はお客様の自己責任となります。
※接続速度により動画が見られない場合があります。

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。



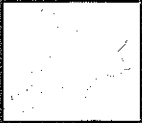
山形の桃

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

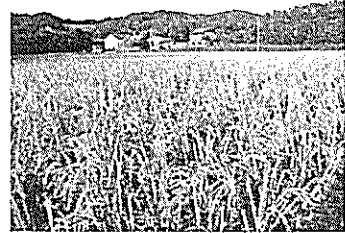
- もぎたてをお送りしておりますので、着後はまだ固い場合もございます。常温で2～7日保管されますと、追熟し次第に柔らかくなります。
- お好みに応じてお召し上がりください。
- 1～2時間ほど冷蔵庫で冷やすとより美味しくお召し上がりいただけます。
- 完熟後（柔らかく感じましたら）は、冷蔵庫にて保管ください。





頒布会商品 【室永農園産 ゆめぴりか5kg】

北海道岩見沢市「室永農園」の「ゆめぴりか」
収穫後精米したてのものを直送致します。



「ゆめぴりか」は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。研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米の水分量を多めに調整していますので、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炊き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★

室永農園

〒068-0836

北海道岩見沢市上志文町1053番地

電話：0126-44-2355

FAX：0126-44-2355



北海道産

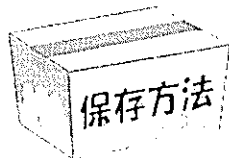
秋の野菜



北海道の秋の味覚をお楽しみください。



収穫の様子・
お料理レシピを
動画でチェック！



●お届けした内容に含まれていない商品の説明もごさいます。

- ・ 切ったり、皮をむいたりしていない状態での保存方法です。
- ・ 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。



□ ジャがいも(男爵・メークイン・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。
※ジャがいもは特性上、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。

□ ジャがいも(インカのめざめ)

芽が出やすいので、冷蔵庫で保管してください。芽が出始めた場合は、皮むき器などで取り除いて調理して下さい。
※小玉サイズが中心の品種で、小さいサイズが良品とされています。
※小玉のものは火の通りが早く、調理が簡単です。
※小玉のものは切らずに煮物や素揚げに適しています。

□ ジャがいも(レッドムーン)

芽が出やすいので、冷蔵庫で保管してください。芽が出始めた場合は、皮むき器などで取り除いて調理して下さい。

□ かぼちゃ(黒皮・白皮)

常温、または風通しのよい涼しい所で保存して下さい。
食べ頃に近い時期にお届けしております。日数が経過しすぎるといたみやずくなりますのでお早めにお召し上がり下さい。

□ 人参

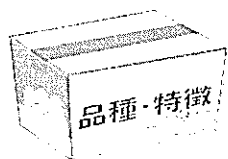
水分がつかないように、新聞紙などに包み、冷蔵庫で保管して下さい。
※水分がつくと、いたみやずくなります。

□ 玉ねぎ/赤玉ねぎ

常温、または風通しのよい涼しい所で保存して下さい。

□ 米(ゆめぴりか・ななつぼし・ふっくりんこ)

保存容器に移し替えて、高温多湿の場所を避けて保存して下さい。一定の温度と湿度を保てる冷蔵庫内が理想的とされています。冷蔵庫に入れられない場合は、床下収納など、低温低湿の冷暗所で保存して下さい。



⚠ お客様へお願い ⚠

- ※ 到着後、必ずすぐに中身をご確認下さい。
- ※ お届けした商品は全て生鮮品です。お早目にお召し上がり下さい。

*ジャがいも(男爵)

ジャがいもの代表品種。でんぷん質が多く、
「ほくほく感」が味わえます。

【おすすめ料理】粉ふきいも、マッシュポテト

*ジャがいも(メークイン)

果肉は乳白色。煮崩れしにくく、しっとりとした食感が特徴です。

【おすすめ料理】カレー、肉じゃが

*ジャがいも(キタアカリ)

果肉は薄い黄色。カロテン、ビタミンCを含み、
ほのかな甘みがあるのが特徴です。

【おすすめ料理】コロッケ、ポテトサラダ

*ジャがいも(インカのめざめ)

小玉で、果肉が黄色。栗のような甘さと風味
が特徴のジャがいもです。

【おすすめ料理】ジャーマンポテト、シチュー

*ジャがいも(レッドムーン)

果肉は黄色で、皮は赤。やや粘性があり、
煮崩れが少ない品種です。

【おすすめ料理】シチュー、煮物

*かぼちゃ

濃厚な甘さとほくほくの食感が特徴です。
お好みに合わせてお使いください。

【おすすめ料理】かぼちゃ団子、お菓子

*玉ねぎ

実がしまっており、煮崩れしにくいのが特徴
です。生では辛く、加熱すると甘くなります。

【おすすめ料理】カレー、炒めもの

*赤玉ねぎ

赤紫で辛味やにおいが少なく、水分が多い。
加熱すると色素が抜け色が薄くなります。

【おすすめ料理】サラダ、ドレッシング

*人参

甘味があり、クセが少ないのが特徴です。果肉
が比較的やわらかく、においも少ないです。

【おすすめ料理】煮物、サラダ

*ゆめぴりか

ほどよい粘りと豊かな甘みがある、北海道を代表する
お米です。つややかな炊き上がりや、米本来の芳
醇な香りも特徴です。

*ななつぼし

「甘み・粘り・つや・香り・柔らかさ・白さ・口あたり」
の7つの要素を重視して開発された品種で、冷めて
もおいさが持続するのが特徴です。

*ふっくりんこ

その名の通り、ふっくらとした食感のお米です。炊
き上がりのつやもよく、甘味があり、やや粘りが強い
品種です。おにぎりや和食全般に適しています。