

とれ穫れ畑

※天候等によりお届け日の変更或いはお届け出来ない場合があります。予めご了承ください。
 ※価格は消費税込みです。
 ※ご請求は、4/29号と同時にさせていただきます。

お申し込み締切日 4月24日(水) 17:00迄
お届け日 4月30日(火)~5月2日(木)

お待たせしました！

年末みかんでおなじみの
 熊本県八代『水の子会』より、
 フルーティーな新玉葱を
 お届けします。



えぐみがなく
 フルーツのように甘い！

水の子会 さくら新玉葱



1kg袋
 (4~6個)
530円



5kg箱
 (20~30個)
2,270円



水にさらさなく
 食べられる！
 サラダにぴったり！



「水の子会」宮村 誠さん

熊本県八代の不知火海に面した干拓地で、温暖な気候に守られ、ミネラル豊富な浜風を受けて育った新玉葱です。「人と環境への優しさ」を大切に、有機質の土壌で農作物を栽培している熊本県の生産者グループ「水の子会」。土づくりからこだわり、化学合成農薬を極力使わず、大切に育てた玉葱は、えぐみがなく、辛さよりも甘さの方が強いのが特徴です。

美味しさを保つために

- 新玉葱は傷みやすいのでお届け後は、冷蔵庫野菜室または風通しの良い所に保管してください。
- 表面を乾燥させている為、通常の玉葱のように鉛色の皮があります。皮をむいていただき、お召し上がりください。

水の子会

さくら新玉葱
 あまなつ

美味しい
 ポイント 1

有明海と不知火海に面しているから、海からのミネラルと照り返しの太陽がバッチリ！

美味しい
 ポイント 2

土づくりに力を入れているので、安心安全！

あまなつならではの酸っぱさがたまらない！

みずみずしくジューシー、
 ほろ苦さ、クセになる！

ごめんなさい！見た目より中身が大事、農薬をできる限り使わずに育てているので黒い斑点が見られますが、味はバツグンです。
 ※表面の傷は、枝ずれによるものです。じっくり木で熟成させてから収穫して出荷しますので、枝で擦れてしまうのです。



「水の子会」鹿内さんご夫妻

熊本県宇土半島の不知火海に面した畑で、温暖な気候に守られ、東京から移住して有機農業を約20年間と頑張ってきました。一般栽培と比べると収穫が少ない貴重な甘夏です。この機会にぜひ！

皮ごとマーマレードや
 ジャムにしても

年末みかんの
 生産地よりお届け！

水の子会 あまなつ



1kg
 (3~4個)
540円

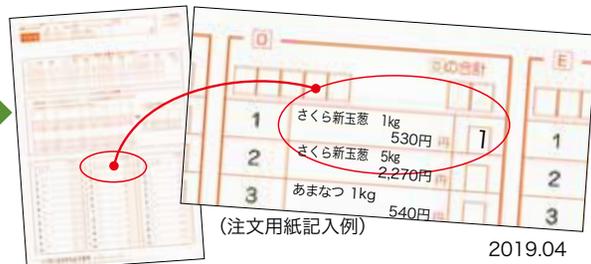
■お申し込みは「すまいるごはん」のお申し込み用紙の「D欄」にご記入ください。



株式会社 **ヨシケイ埼玉**

ネットでのご注文はこちらから！

ヨシケイ埼玉 検索



GWには
 BBQも!!
 裏面に販売中