

群馬県庁生協×青森県庁生協共同企画

短いけれど美味しい「青森の旬」をお楽しみください

青森県産 究極の蜜入りりんご

20
ケース
限定

こうとく

もりやま園から贈る岩木山とりんご

昭和47年に一粒の種から生まれ、30年以上数人の農家だけが細々と作り、品種登録後も小ぶりなため生産者からは見向きもされませんでした。近年になり透き通るほどの蜜入りとりんごの概念を突き破る衝撃的な美味しさが話題になり、人気に供給が追いつかない状態になっています。

受付締切日

10月17日(木)まで

発送予定期間

11月下旬頃から発送開始

収穫量が非常に少ない商品のため、締切日の前でも欠品次第受注を締め切らせていただきます。

商品は全て常温にて発送いたします。東北、関東、信越への送料込価格となっています。他の圏域への発送は別途加算となります。沖縄、その他離島へは発送できません。発送日・着荷日の指定はできません。

写真のとおり小さいりんごです。
そして色もまばらになりがちです。
美味しいけれど小ぶりで色合いもまばらな「こうとく」は流通しなくなり生産する農家さんも激減したのです。



小ぶりで色つきもこんな感じです。

高徳(こうとく)を育てている生産者のもりやま園(青森県特別栽培農産物認定農園)はりんごづくり発祥の地、弘前で100年以上続くりんご園です。

もりやま園が育てた高徳(こうとく)は酸味もありますが甘みのほうが強く、りんごなのにパイナップルのよう。非常に蜜が多く、強い光にあてると透き通って見えます。香りが強くシャキシャキしており、とてもジューシーです。

【梱包形態: 正味2kg】

【保存方法】

高徳(こうとく)の貯蔵期間は短めですので到着後できるだけお早めにお召し上がりください。保存する場合は、薄めのポリエチレン袋に入れ、冷蔵庫で保存してください。

【青森県特別栽培農産物認定農園】

環境に配慮し、農薬の使用を慣行栽培の5割以下に削減。また、うま味成分が濃縮された天然肥料のみを使用しておいしいりんごを栽培しています。

【こうとく断面】



たっぷりの蜜であふれそうです。

皮付のまま輪切りにしても美味しく食べられます。

青森県産高徳(こうとく)7~10玉: 正味2kg

東北・関東
信越送料込

◎限定数量20ケース

(注文数が定数に達した場合、締切後に抽選し抽選に漏れた場合のみ担当からご連絡いたします)

税込
生協
価格

5,980 円

(カラーチラシはHPでご覧ください)

■お問合せ先: 群馬県庁生協 売店 諸星・五十嵐

TEL: 027-223-8357 FAX: 027-221-4029 内線: 4809

※表示価格は、消費税・送料込となっています。