

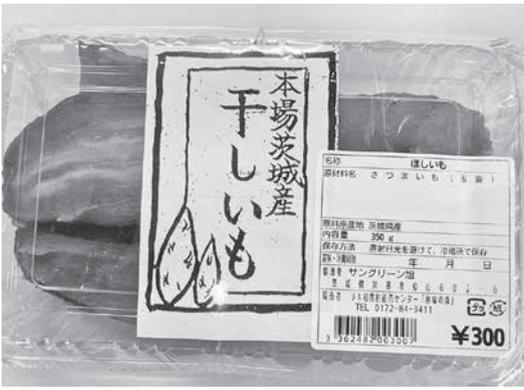
直売所「林檎の森」

直売所 千葉翔平



いつも「林檎の森」をご利用いただきありがとうございます。

現在直売所では、干しいもの販売しております。原材料となっている「玉豊」という品種は、茨城県で一番の生産量で、全国の干しいもの約80%を占めていると言われています。干しいも農家が選り、干しいもを熟成させじっくり蒸かし、天日干しで仕上げました。値段は1パック350gを300円で販売しております。是非この機会にご賞味してみたいかがで



大人気の茨城県産干しいも

しようか。

また、干し柿や塩蔵野菜(高菜、塩蔵山菜(わらび、さもだし)、漬物(赤カブ、たくあん漬)など、多くの種類の加工品が並んでいます。中でも干し柿は、お客様に大好評でまとめて2、3パックと買って行かれるほど大好評です。干し柿の表面に付着している白い粉は、柿の実の糖分が結晶化したものでブドウ糖や果糖である為、砂糖の1.5倍程甘くなると言われています。甘味の増した干し柿を食べてみてください。

リンゴは、名月や青林、サンふじ、王林等多数のリンゴが並んでいます。名月は果皮の一部がほんのりと赤く着色しているものが多く、味は甘味が強く、酸味が少なめでとても歯ごたえがあり、香りが良く果汁が豊富です。



売場に色とりどりのリンゴが並べられる

蜜がたっぷり入ったりりんごもありますので召し上がってみてください。青林は香りが良く黄色種で、若干緑色や赤色の部分があります。また、王林に比べ果点が少ないのが特徴で生産量が少ない為幻のリンゴともいわれております。王林のようなシャリシャリ感とふじのようなみずみずしさの中間で楽しめるような食感です。是非召し上がってみてください。なお、生産量が少ないためお早めのご購入をお願い致します。

「林檎の森」からのお知らせ

「りんごの森」は1月11日から、向かいの湯口支所駐車場の仮設プレハブにて営業を再開しました。営業時間は9時から17時までとなっております。なお、会員の搬入時間は8時45分からとなっておりますので間違えの無いようにお願いします。

そして、会員の皆様には、リンゴ出荷の際に、ツルワレが著しく大きいもののお出荷はご遠慮お願いします。また、加工品の賞味期限の記入漏れが見られますので、出荷の際には記入の確認を宜しくお願いします。また、賞味期限切れの商品の引取りもお願いします。

現在の売場は、以前と比べ商品を並べる場所が狭くなっておりますので、商品の搬入出荷は少しずつ適量で出荷して下さい。また、ボードン各種資材は必要であればスタッフにひと声かけて頂き、数量を伝えて下さる様お願い申し上げます。

直売所新店舗での営業は3月中旬を予定しております。ご不便をお掛けしておりますが皆様のご協力よろしくお願致します。