

今が旬！ 富良野産 木村農場の幻の朝もぎとうもろこし 関東地区限定 2L 10本 5,000円（税別・送料込み）

生産者

木村農場 木村 孝 北海道富良野市山部

品種

ホワイト ショコラ、雪の妖精

ホワイトショコラ、雪の妖精は元祖白いとうもろこし「ピュアホワイト」を品種改良した白いとうもろこしです。大きさ、甘みともにピュアホワイトを上回っています。ただし、**流通量が少ないために幻のとうもろこしと言われて**います。

木村農場さんのこだわり

ものづくりの基本は無農薬有機野菜だそうです。しかしながら、現実には完全無農薬有機野菜は難しいとのこと。それでも、あまり化学肥料は使わず、農薬も必要最低限に抑えて、安心・安全で美味しいとうもろこしを育てたいと先日食事をした際にカツ丼を食べるのも忘れるほど熱く語っておられました。

味

白いとうもろこし「ショコラホワイト、白い妖精」はとうもろこしのなかでもバツグンに**高い糖度**で、糖度はメロン等に代表される甘みを含んだ果物と同等かそれ以上の値で、**果物と比べてもなんら遜色のない質の高い甘み**をもっています。生で食すとすっきりした甘さが、茹でて食べると尚一層甘みが口の中に広がります。

美味しい食べ方

茹でてお召し上がりの場合

茹でる場合は、薄皮を2～3枚残して5～7分が茹で時間の目安です。

電子レンジでお召し上がりの場合

電子レンジの機種にもよりますが、1本につき3～4分がよいでしょう。薄皮を1、2枚残しておき、中に軽く塩を振って加熱します。

茹でたとうもろこしを冷蔵庫（野菜室）に入れて冷やして食べても美味しくお召し上がりできます。

ご注意

生で食べることも可能ですが、ホワイトショコラ、白い妖精は鮮度が命のため、加熱して食べることをお勧めいたします。

保存方法

保存する場合は、茹で上げてから常温で冷まし、冷凍保存して下さい。

発送時期

8月中旬から9月中旬を予定しておりますが、天候により時期がずれる場合がございます。

発送方法

朝一番で収穫後、クール便での発送になります。

商品代金入金確認後、収穫に合わせて順次発送致しますので、**配達指定はお受け出来かねます**ことをご了承お願い致します。

ご注文方法

メール、FAX、電話にて受付をしております。

お支払い方法

銀行振り込みになります。（振込先は購入用紙に記載しております。）

早割注文期間：7月31日まで

発送方法：クール便での発送になります。（他商品との同梱不可）

定価 ホワイトショコラ、白い妖精 どちらも 2L 10本 5,500円（税別・送料別）

特価（関東地区限定商品につき、他地域の場合は別途送料差額がかかります。）

ホワイトショコラ 2L 10本 5,000円（税別・送料込み）

ホワイトショコラ 2L 20本 8,000円（税別・送料込み）

注文先：合同会社 絆

〒330-0852 埼玉県さいたま市大宮区大成町2-45

TEL&FAX: 048-782-4034 Mail: kizuna@tbz.t-com.ne.jp

ホームページ: <http://www.go-kizuna.org/>

富良野産朝もぎとうもろこし



富良野の畑から朝一番にもいで、その日のうちにクール便にて発送します。



白く輝く一粒、一粒に甘さがギュッと詰まっています。加温すると、更に甘みが増します。



みずみずしさが、新鮮さの証しです。ガブッとかぶりついてみてください。甘さが口いっぱいに広がります。



冷蔵庫で冷やして食べても美味しい！