朝摘み夕方出荷だから鮮度が違う！

岡山○北房産 New ピオーネ

ピオーネは、巨大な粒で大人気の芳醇なぶどうです。
まずは、この大粒の食べ応えを楽しんでください。
皮ごと口に入れると、皮はつるんと簡単にはずせます。
しかも種無しであることから、お子様にも大人気のぶどうです。
味はまさに芳醇。深いコクと、みずみずしい甘さのコンビネーションが
絶妙で、奥行きのある、飽きない美味しさです。ジューシーで濃厚なのに、
どこまでも爽やかな口当たり。食べるほどに魅了される、素晴らしい
ピオーネの味をぜひ味わってみてください。

※写真はイメージです



※写真はイメージです

生産地は？

岡山県真庭市北房地区

なぜこの地区で栽培したピオーネにこだわり限定しているか？
というと、標高が４００ｍと高く、昼夜の寒暖差が大きい事で
糖度が高く、色の良いピオーネができるからです。
また、地元の土壌はカルスト台地が広がる地域で、ぶどうの
栽培の本場ヨーロッパの土質に似ており、ピオーネの栽培に
は非常に適しているのです。

おいしさを最後まで味わうなら先端から食べるべし

味の薄いものから濃いものを食べた方が、最後まで
料理をおいしく食べられます。ぶどうも、同じ。
房は肩から熟していきますので、先の方が味が薄い
というわけです。ぜひ先から食べて、最後まで
おいしくいただきましょう。

保存するなら、新聞紙や紙でつつむべし。

ぶどうを保存する時は、新聞紙や紙で包んで、
冷蔵庫の野菜室へ。温度変化の少ない場所に
おいておけば、最後までおいしく食べられます。

種なしぶどうが、食べきれなかったら

食べきれなかった種なしぶどうは、冷凍庫へ。
食べる少し前に外に出しておくと、シャリッと
したシャーベットのような歯ごたえで、
ぶどうの甘さが口の中に広がり、ひと味違った
ぶどうの味を体験できますよ。



ご注文フォーム（ご予約用）

岡山・北房町産
品種　ニューピオーネ（種無し）
１箱　約２K　３～５房入
価格　￥３４００
税込み・送料込み
※離島は別途８００円必要
□箱
※お届けの目安は９月１５日～１０月末で順次お送り致します。

お名前
ご住所 〒　　ー
電話番号

お届け先が違う場合ご記入ください。

お名前
ご住所 〒　　ー
電話番号

※商品代引きは別途手数料がかかります。（税別）□代引き　□お振込
１万円未満 300 円 1 万円～3 万円未満 400 円　3 万円～10 万円未満 600 円

お振込先：三菱東京 UFJ 銀行 大東支店　当座 615283　名義名：カ）サンショー　ご入金確認後の発送になります。※恐れ入りますが振込手数料はご負担ください。

株式会社 サンショー ピオーネ事業部　TEL072-874-3981 FAX072-874-8597