

果樹園 木楽 通信

～2018 つがる・ジェネバ～

第 19 号

平成 30 年 8 月 2 日発行

果樹園木楽 園主 古田 晋

〒990-1551

山形県西村山郡朝日町三中甲 242

TEL/FAX : 0237-85-0434

今年もりんごの季節がやってきました！秋・・・というにはまだ早いのですが、私たちにとっては「みのり」の季節のはじまりです。

つがるの収穫期は、娘が誕生した時期でもあります。「みのり」という名まえは、誕生後にりんごの収穫をしながら決めた名まえです。そのみのりは元気にスクスク成長し、間もなく 1 才を迎えます。「まんまん・・・、パッパッパ」と言葉を発したり、つかまり立ちをはじめたり、歯が生えてきたり、できることが少しずつ増え、そのひとつひとつに感動して子育ての喜びを感じています。

娘が生まれたのをきっかけに、自宅のキッチンをリフォーム中です。ご縁があって、薬師寺の改修にも携わった宮大工さんをお願いすることになりました。お弟子さん 2 人とワンちゃんを連れて、住み込みでの作業です。いっきに人数が増えて、にぎやかで楽しい日々を過ごしています。

さて、私たちにとって子ども同様に手塩にかけて育てているりんごですが、毎年のことながら天候不順に気をもんでいます。今年は雨不足で、先日の台風でも期待していたほどの雨はふっていません。果樹は水不足に強いので今のところ生育は順調ですが、これ以上日照りが続かないことを願っています。

今回は、早生りんごの代表「つがる」と、加工用の珍しいりんご「ジェネバ」のご案内です。また、暑い時期にぴったりのりんごジュースもご注文を受け付けています。

次回の木楽通信は 10 月にシナノスイート・王林のご案内、11 月にサンふじ・名月のご案内と続きますのでお楽しみに！



〇送料の値上げについて

8 月 1 日より、ゆうパックスの運賃が値上がりしました。また、今まで 20kg まで一律料金での契約だったものが、箱の大きさによって送料が変わることとなりました。

みなさまのご負担が増えるとともに、分かりづらくなることでご迷惑をおかけしますが、今まで以上に美味しいりんごづくりに励みますので、今後ともよろしく願いいたします。

なお、送料の詳細については、別添の「ご注文にあたっての留意事項」でご確認ください。

☆りんごの品種「つがる」とは☆

名前のとおり、青森県のりんご試験場で育成された品種です。日本のりんご全体の収穫量のなかでも「ふじ」に次いで 2 番目に多く、早生りんごの代表格。味は、甘味が強く酸味は少ない。この時期収穫できるりんごとしては、シャキシャキして食味に優れています。ジャムなど加工もできますが、果汁が多いためジュースなどにも向いています。



☆りんごの品種「ジェネバ」とは☆

酸味とアク（えぐみ）が強いので、生食ではなく加工用ですが、ジャムやコンポートなど砂糖で煮ると色鮮やかさが際立ち、酸味がほどよく残るため、スイーツづくりには最高です。生でも、塩もみして酢の物やサラダにもご利用いただけます。色素が強く、ポリフェノールがふつうのりんごの4倍（調査機関：社団法人青森県薬剤師会衛生検査センター）といわれています。市場には出回らない珍しい品種です。この機会にぜひ味わってみてください。



☆りんごのレシピ ~ジェネバのコンポート~

ジェネバは中まで赤い、珍しい品種です。その鮮やかな色とさわやかな酸味を楽しめるのはなんといってもコンポートジャムです。ぜひお試しください。

材料：

ジェネバ
はちみつ（または砂糖） ジェネバの重量の35%



作り方：

- 1、ジェネバの皮をむき、好みの大きさにカットしながら変色を防ぐため塩水(200mlの水に対して塩1つまみ程度)に入れていく。
- 2、厚手の鍋に、1の水気をきったジェネバ、はちみつを入れ、軽く混ぜて30分ほどおく。
- 3、鍋を火にかけて、沸騰したら弱火~中火にしてアクをとり、焦げないよう様子をみながら4分ほど煮る。
- 4、蓋をしたまま冷めるまで置いて味をなじませる。

- ・煮崩れやすいので、大き目にカットし、短時間で煮るのがポイント。大きさによって煮る時間は調整してください。崩れてしまったら、少し煮詰めてジャムにしても美味しくいただけます。
- ・甘さ控えめの分量なので、はちみつ（砂糖）の量はお好みで調整してください。
- ・生のまま常温でくと日持ちしないため、早めに加工してビン詰めや冷凍保存にするか、冷蔵庫の野菜室で保存してください。

☆クレジットカードやコンビニ決済が選べる便利なネットショップもご利用いただけます！

こちらから → <http://kiraku.theshop.jp>

りんごの保存方法

もちろん新鮮なうちに食べていただくのが一番ですが・・・すぐに食べきれない場合には以下の保存方法を参考にしてください。

この時期収穫するりんごは、気温が高いためあまり日持ちしません。

基本的には、温度変化が小さく、直射日光の当たらない涼しい場所で保存してください。

ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存すると長持ちはしますが、個々のりんごによって違いますので、なるべく早めにお召し上がりください。

☆商品一覧☆

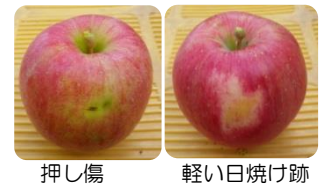
● つがる ● 発送は8月30日頃からとなります。

商品番号	等級	容量	玉数	価格(税込)	備考
①	秀	3kg	9~12玉	2,000円	 ←3kgイメージ
②		5kg	14~20玉	2,800円	
③		10kg	30~40玉	4,500円	
④	訳あり品	5kg	14~20玉	2,000円	下の写真のような傷や軽い日焼け跡、多少の割れ等があるものです。 ジュースやジャム等にも最適です。
⑤		10kg	30~40玉	3,500円	

※価格は送料別の金額です。送料は別添の送料一覧でご確認ください。

※訳あり品はバラ詰めでの発送となります。

※訳あり品参考例 →



● ジェネバ(加工用のりんごです) ● 発送は8月10日頃からとなります。

商品番号	等級	容量	玉数	価格(税込)	備考
⑥	加工用	2kg程度	12~16玉	2,000円	酸味が強い品種のため、ジャムやコンポート等の加工用です。アップルパイやタルトなどにもオススメです。

※ジェネバは日持ちが短いため、到着後なるべく早めに加工してください。

※発送時期が異なるため、つがるとの同梱はできません。

※直接取りに来られる方は、1kg単位で販売いたします。

お気軽にお問い合わせください。



● りんごジュース ●

商品番号	内容	価格(税込)	備考
⑦	ジュース3本入り	2,100円	つがる、サンふじ、シナノスイート、王林の3種セットです。
⑧	ジュース6本入り	4,200円	

※3本入は80サイズ、6本は100サイズの箱での発送となります。

※つがるは賞味期限9月末です。ジュースの種類はお任せとなりますが、ご希望のある方は、ご注文時にお知らせ下さい。

☆紙袋



りんごのおすそわけをしたり、ちょっとした手土産も見栄えよく持っていけるよう、木楽オリジナルのプレゼント用紙袋をご用意しました。りんご6個程度、ジュースは1Lビン2本入れることができます。ぜひご利用ください！紙袋をご希望の方は注文書のご要望欄に記載してください。なお、紙袋は1枚50円となります。

☆ご注文にあたっての留意事項☆

【注文受付期間】 **つがる：8月31日（金）まで**
ジェネバ：8月10日（金）まで

受付期間終了後も在庫があれば対応しますので、お気軽にお問い合わせください。

【注文方法】 別添の注文用紙にご記入いただき、FAX または電子メールにて受け付けています。また、ネットショップでもご注文を受け付けています。<http://kiraku.theshop.jp>
畑にすることが多いため、電話での注文はご遠慮ください。
なお、商品に関する質問などがありましたら、携帯電話の方へお願いします。園地は電波が悪い個所があるため繋がらないこともあります。留守番電話にメッセージを頂ければ折り返し連絡します。（携帯電話：090-4479-1889）

【発送時期】 つがるの発送時期は、**8月30日頃から9月10日頃まで**を予定しています。ジェネバの発送時期は、**8月10日頃から8月15日頃まで**の予定です。
※天候などによって前後する場合があります。

【発送日時】 原則、ご注文を頂いた順番に発送させていただきます。
発送日、発送時間帯について、ご希望がある場合は注文書の備考欄に記載してください。

【の し】 贈り物などで、のしが必要な場合は、注文書にてお申し付けください。簡易なのしですが、無料にてお付けします。掛けのしも対応しますので、注文書のご要望欄へご記入をお願いします。

【お支払い】 商品に同封して請求書と振込用紙をお送りします。依頼主と発送先が異なる場合、**請求書は、ご依頼主様へお送りします。**
なお、振込手数料についてはお客様の負担とさせていただきますのでご了承ください。ネットショップからのご注文は、クレジットカードやコンビニ決済が選べます。ぜひご利用ください。<http://kiraku.theshop.jp>

【送料】 別途送料がかかりますので下表にてご確認ください。

地域	80サイズ (3kgまで)	100サイズ (10kgまで)	120サイズ (15kgまで)	140サイズ (20kgまで)	配達日数 目安
北海道	1,040	1,230	1,420	1,620	翌々日
山形県内	830	1,030	1,230	1,430	翌日
東北、関東、信越	880	1,070	1,280	1,470	
北陸、東海	970	1,150	1,360	1,560	
近畿	1,060	1,240	1,450	1,650	翌々日
中国、四国	1,230	1,410	1,620	1,810	
九州	1,410	1,600	1,900	2,200	
沖縄	1,410	1,610	1,900	2,200	

※りんごの発送は 20kg まで一括りで発送できます。ただし箱の大きさにより、一括りにできない場合もありますので、ご相談ください。

※ゆうパックにて発送します。配達日数は目安です。場所によって遅れる場合もあります。

受付期間
つがる：8月30日まで
ジェネバ：8月10日まで

りんご注文書

2018年 つがる・ジェネバ

OFAXおよび電話でのお問い合わせ時間は、
午前8時～午後8時までをお願いします。

FAX： **0237-85-0434**

E-MAIL： kiraku.apple@gmail.com

果樹園 木楽 宛

ご依頼主様

ご注文受付のご連絡 (FAX) **必要・不要** ←どちらかに○してください。

ふりがな						TEL	
氏名						FAX	
						mail	
住所	〒						
商品番号	数量 (箱)	金額 (円)	送料 (円)	時間指定	のし	ご要望等	
					有 無		
					有 無		
					有 無		

のし：のしが必要な場合は、有に○をつけ、記載内容（内祝い等）をご記入してください。

時間指定：①午前 ②12～14時 ③14時～16時 ④16時～18時 ⑤18時～20時 ⑥20時～21時

紙袋をご希望の方は、ご要望欄に枚数を記入してください。（1枚50円）

お届け先

※送り先が上記と異なる場合に記入してください。

ふりがな						TEL	
氏名							
住所	〒						
商品番号	数量 (箱)	金額 (円)	送料 (円)	時間指定	のし	ご要望等	
					有 無		
					有 無		

ふりがな						TEL	
氏名							
住所	〒						
商品番号	数量 (箱)	金額 (円)	送料 (円)	時間指定	のし	ご要望等	
					有 無		
					有 無		

用紙が足りない場合は、コピーしていただくか、適当な用紙に必要事項を記入してください。