

果樹園 木楽 通信

～2019 つがる・ジェネバ～

第 23 号

令和元年 8月 8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

こんにちは。冷夏から一転して猛暑の日が続きますが、いかがお過ごしでしょうか。

天候不順は例年のことですが、今年もりんごのご案内ができること、うれしく思っています！

ちょうど 2 年前のつがるの収穫時期に誕生した娘は、暑い夏も大人顔負けの食欲で、元気に成長しています。短期から通常保育に切り替わることになり、お友だちと楽しく遊んでいるようです。写真は初めての動物園、ふれあい広場でヤギさんと会いましたが、ちょっと怖かったのか触ることはできませんでした。

保育園のおかげで、今は夫婦でりんごの作業をしています。りんごは摘果がようやくひと段落。これからつがるの葉摘み、玉回しと収穫準備のはじまりです。毎年のことながら、台風情報にドキドキしながら作業を進めています。

今回は早生りんごの「つがる」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！



☆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。



☆<お詫び> 加工用りんご「ジェネバ」について

大変申し訳ございませんが、加工用りんご「ジェネバ」はネットショップで先行販売したところご予約多数のため締め切りました。収穫後、在庫によゆうがある場合は発送できる可能性もありますので、ご希望の方はお早めにご連絡ください。なお、ご予約の方への発送は 8/10～15 を予定しています。

ジェネバは酸味とアク（えぐみ）が強いため、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になり、スイーツの材料に適しています。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。



☆りんごのレシピ ～りんごとじゃがいものチーズ焼き～

りんごはチーズと相性ぴったりです。今回は、じゃがいも、トマトと一緒にチーズ焼きにしてみました。やさしい甘さとトマトの酸味でお子さまにもオススメのメニューです。

材料：

りんご	1/2 個
じゃがいも	2 個
トマト	1 個
ブロッコリー	適宜
溶けるチーズ	適宜



作り方：

- 1、じゃがいもの皮をむき、薄くスライスして、蒸し器で蒸す。
(レンジでチンでも ok です)
- 2、りんごはいちょう切りにして、塩水にさらす。
- 3、トマトは輪切りにスライスする。
- 4、1～3 を耐熱皿に並べて、上に溶けるチーズをのせる。
- 5、オーブントースターで軽く焼く。(チーズが溶けて軽く焦げ目がつく程度。)

- お好みにコショウをかけてお召し上がりください。

☆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。

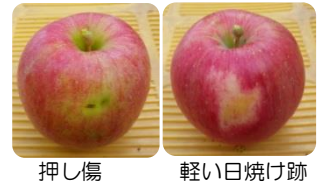
ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存すると長持ちはしますが、個々のりんごによって違いますので、なるべく早めにお召し上がりください。

☆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) ※申し訳ございません。締め切りました。

商品番号	等級	容量	玉数	価格(税込)	備考
⑥	加工用	2~3kg	20~30玉	2,400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単位で販売もいたします。
 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	品種はつがる、サンふじ、シナノスイート、王林です。
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(土)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)

畑にいることが多いため、電話での注文はご遠慮ください。

なお、商品に関しての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が、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。

※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。なお日もちの都合上、シエネバは8/15以降の発送はできません。

【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。お名前入りの掛けのし(100円)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	
中国、四国	1,230	1,410	1,620	1,810	翌々日
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。