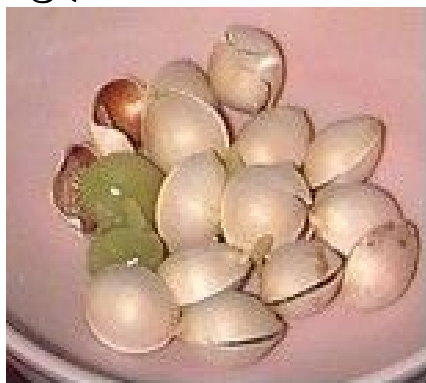


10月中旬 秋の味覚到来

こんな大きいの見たことありますか？
適量食べると体にとっても良いんです
よ



毎年大好評、今年も収穫する季節が近づいてきました。銀杏というと茶碗蒸しと連想される方が多いことと思います。焼いただけでそのまま食べた事はありますか。

焼いて皮を割って味付けをしないで食べた方は、少ないのではないのでしょうか。今回御紹介の銀杏は、この辺りでは見られない3Lの大きさです。

品種は籐九郎。この品種のこの大きさ以上の品は、ほとんどが高級料亭に回ってしまい市場にはほとんど流通しません。

今年も2件の農家から同じ品種で同じ大きさの銀杏を販売します。同じ長野県の特産品である天竜川沿いにあるイチョウの木から取れる銀杏です。味の違いは、ちょっとした土壌の違い？どちらももっちりとして後引く味わいながら違いがあります。比べるのも面白いかも。



毛涯さん

毛涯農園

豊岡村、南アルプスの麓、
天竜川の川岸段丘に

豊丘の地名にもなった豊
かな丘で育てられた銀杏
です。



片桐さん

片桐農園

中川村、りんごで有名
な地方です。

中川村は豊丘村の隣、
養命酒発祥の地でもあ
ります。

2008年10月下旬入荷予定。農産品の為入荷時期がずれる事があります。完全限定品の為、御予約の方が優先になります。毎年御要望にお答え出来ずに品切れになってしまいますので、御希望の方は、お早めに御予約ください。

いとう 酒のいとう

500 g ¥1,400

(税込価格)

〒979-0141

福島県いわき市勿来町窪田町通2-125-1
TEL 0246-64-8289 FAX 0246-64-8232

E-mail: info@sakeito.sakura.ne.jp
URL: http://sakeito.com/



注文表



	個数	単価	合計金額
毛涯農園		¥1,400	円
片桐農園		¥1,400	円
合計			円

お名前	様
ご住所	
お電話	