

# 佐藤さんの 甘〜い獄きみ

2Lサイズ以上の「朝採り」の獄きみです。  
岩木山麓の標高450~500mの高冷地で  
昼夜の寒暖差をいかして育てました

採れたてを  
産地直送で  
お届けします



青森県岩木山麓産  
(佐藤農園)直送

クール便

獄きみ(めぐみ)  
恵味

2Lサイズ・10本入

送料込み

税別

2,980円

(参考税込価格 3,218円)

承り期間 9月5日まで  
発送期間 8月20日~



## ●ゆで方

- ・鍋のお湯が沸騰したら、皮をむいた獄きみを入れます。
- ・再沸騰するまで待ちます。
- ・再沸騰からのゆで時間は8分
- ・ゆで上がる直前に塩を入れて下さい。
- ・ゆで上がり後は、ラップに包んでおくとシワになりません。

## ●保存方法

とうもろこしの粒は、そのまま生らせて行くと、茶色くなり種子となります。つまり、私たちが食用にしているときは未熟の状態。  
呼吸が活発で、そのままにしておくと蓄えたエネルギーをどんどん消費して行きます。そのため、できるだけ低い温度(=3度くらい)でビニールに包んで保管し、なるべく早めにお召し上がりください。

ご予約は各店サービスカウンター、またはレジ係までお申し込み下さい。

- 一番おいしい時期を選んでクール宅急便で発送します。
- 天候や生育状況により、発送が遅れる場合がございますので予めご了承ください。  
お申し込み後、順次発送致します。発送日・着日指定や時間指定はできませんのでご了承ください。
- 沖縄、その他の離島への発送はできません。  
また、到着までに4日以上かかる場合の発送は、ご容赦願います。

青森県産

# 獄きみ

だけきみ

ご予約

発送承ります

(表示価格は送料込です)



よこまち