

かんみつ 寒蜜いちご 蜜のような甘さ、その理由。

1. 寒じめ栽培

野菜や果物には、寒さで凍ってしまわないように自ら糖度を上げて実を守る性質があります。この性質を活かし、あえて冷気にさらして糖度を上げる「寒じめ栽培」は、温度が低すぎると弱ってしまうため、ギリギリの温度を見極める難しさがあり、この手間ひまが「寒蜜いちご」の格別な甘さを引き出します。



昼

23℃



夜

5℃

夜間、ハウス内の温度を低くすることで糖度が増し蜜のように甘くなります。

2. 大粒=甘い

ひとつひとつ株の様子を見ながら摘果をし、粒の数を絞っているから、ひと粒が大きく育ちます。大きな苺は熟すまでに時間がかかるため、糖分を蓄える時間が長くなり、小さい苺より甘味が濃厚になります。



通常の紅ほっぺ

1株の苺の数が少ないほど大きく甘く育ちます。

寒蜜いちご大粒

一粒に養分がしっかり行き渡るから味が濃い!

=甘い

3. 完熟を朝摘み出荷

店舗に並ぶ苺は、出荷後に赤くなったものが一般的です。寒蜜いちごは、真っ赤に熟してから最高のタイミングで収穫しているため、本物の完熟苺と言えるのです。



実が締まっている早朝に一粒一粒丁寧に摘み取ります。

通常の栽培方法と比べ収穫量はわずか6割 **ここでしか買えない特別な美味しさ!**

贈り物に最適



配送中の衝撃を抑える特殊な容器でお届けいたします。

お申し込み・発送は

3月15日頃まで

指定日不可

いちごの生育に合わせて摘み取るため

農場直送

冷蔵便

かんみつ 2937 寒蜜いちご

約600g(18~22粒入) 3,302円 送料無料 ※北海道・沖縄は送料500円にて承ります。品種:紅ほっぺ/箱サイズ 28.5×21×6.5cm

ご確認ください!

- 受付順に発送いたします。
- 農場より単独発送です。その他の注文品がある場合、別途送料がかかる場合がございます。(送料につきましてはカタログ最終ページをご確認ください)
- 完熟の時期に収穫するため、お届け後1~2日の間にお召上がりください。
- いちごの生育に合わせて摘み取ります。天候や生育状態で1日の摘み取り数が限られる場合もございます。最高の状態でお届けできるよう収穫いたしますので、お届け日のご指定が難しいこと、ご了承くださいませ。

※消費税8%の税込価格を表示しています。

蟹よ茶の皇城南

〒436-0016 静岡県掛川市板沢500-1
TEL.0537-23-6000(代)

無料電話

0800-100-6000

(平日)AM8:30~PM6:00(土曜)AM8:30~PM5:30

無料FAX

0800-222-7000

24時間OK! FAXでご注文の方ポイント2倍!