

甘い水
amaimizu nouen
農園

ネット張りが良く、高糖度で食味抜群です。

農薬・化学肥料不使用

青肉

甘い水農園の

メロン

品種：アピリオ



大雪山の麓、アイヌ語で「甘い水の湧く地」東旭川町ペーパンで、甘い水農園宮下正大さんが丹精込めて育てた青肉メロンです。果肉は厚く肉質が緻密。特に糖度は17度内外と高く、食味が良好な品種です。収穫して3日目位から肉質がメルティング質となり、その後1週間くらいが食べ頃になります。

甘い水メロンの 召し上がり方の見分け方

おいしく召し上がっていただくには…

- ① 全体に青緑色から黄色みをおび、特に底部が少し軟らかくなってきます。
- ② 胴まわりを軽く手で押してみてください。弾力を感じますし、メロン特有の香りが強くなりましたら食べ頃です。
- ③ 2～3時間冷蔵庫で冷やしていただきますと一層美味しく召し上がれます。

自然食

NATURAL & ORGANIC

まほろば

本店 〒063-0035 札幌市西区西野5条3丁目1-1
TEL: 011-665-6624 FAX: 011-665-6689
厚別店 〒004-0051 札幌市厚別区厚別中央1-3
TEL: 011-894-5551 FAX: 011-894-5552