

道南のお米

ふっくりんこ玄米緑茶

きたくりん 風の子もち米

函館育ち「ふっくりんこ」1等米を100%使用し、お米の味にこだわったペットボトル入りの玄米緑茶です。ご購入は「あぐりへい屋」☎0138-77-7779 まで

お問い合わせ TEL: 0138-84-8737 FAX: 0138-84-8738
 受付: 月～金 AM9:00～PM5:00 受付: 終日 営業時間外のお申込みは翌営業日に対応
 WEB: <http://fukkurinko-jashinhakodate.com/contact>

※お申し込みの際は、必要事項（氏名・住所・電話番号・商品名・ご注文数）を明記して下さい。お申込み内容について、発送前に確認のご連絡を差し上げる場合がございます。お米の代金と送料は、到着時にお支払い下さい。お客様の個人情報は厳重に保管し、商品の発送以外には使用いたしません。

LINE公式アカウント はじめました!

LINE 今すぐ登録!

友だち登録でクーポンをプレゼント!

LINEの「友だちを追加」画面から二次元コードを読み込み「追加」ボタンを押して下さい。

JA新はこだてファーマーズマーケット「あぐりへい屋」の公式アカウントの友だち追加でお得なキャンペーンや最新情報をお届けします!

新函館農業協同組合 @535pxnip

食と農のゆいこ館

過去のコミュニティ誌のバックナンバー紹介

vol.11 ふっくりんこの軌跡

vol.12 おススメ家庭菜園

vol.13 JA共済の紹介

過去のコミュニティ誌をご覧になりたい方はJA新はこだてのホームページにアクセス願います

過去のえすぽわーのバックナンバー紹介

NO.236 2022/4

NO.237 2022/5

NO.238 2022/6

過去の広報誌をご覧になりたい方はJA新はこだてのホームページにアクセス願います

農産物直売所 あぐりへい屋

採れたての農作物を生産者が直接持ち込んでいるので、「新鮮さ」と「安心・安全」が自慢です!ぜひ一度、お立ち寄りください。

営業情報

- 定休日: 毎週月曜、年末年始
- 時 間: (夏)AM9:30～PM4:00 (冬)AM9:30～PM3:00
- 場 所: 北斗市東前62 (萩野小学校向かい)
- TEL: 0138-77-7779

Access

●コマツ ●森野小 ●セブンイレブン ●星尊寺 ●千代田郵便局 ●しんのの湯

JA新はこだて 農産物直売所 協同組合

JA新はこだてのメロン

JA Shinhakodate brand MELON

JA新はこだてのメロン

JA新はこだてのメロン

JA新はこだてのメロン

JA新はこだてのメロン

JA新はこだてのメロン

JA新はこだてのメロン

新はこだてで穫れるメロンについて

当JAでは主に厚沢部地区、森地区でメロンを栽培しています!!
さぶりメロンという言葉聞いたことがある方も多いのではないのでしょうか?
今回はそんなメロンについて紹介します!!

赤肉と青肉の違いとは?

赤肉メロン しっかりとした芳醇な香りで甘さにコクがあり、やわらかい触感です。
品種…ルピアメロン、さぶりメロンなど

青肉メロン 赤肉メロンに比べてすっきりとした香りや甘さが特徴です。
品種…アンデスメロンなど

メロンをさらに美味しく食べるためのポイント

- 買ったメロンは購入してから、3～5日後が食べごろ!
- 食べごろになる2日前くらいまでは直射日光の当たらないところで常温保存し、食べる前に一度冷蔵庫で冷やしておくことでさらに美味しくなります!

さぶりメロンって?

栽培地である、「あっさぶ」「もり」の名称から名付けられたメロンで、糖度や形状、ネットの張り具合などの厳しい基準をクリアした赤肉メロンです。今年の初セリでは、2玉で10万円の値段がつきました!

形状やネットの張り具合が良くても、糖度を測るまではさぶりメロンとして販売されません…



甘いメロンを作るのに工夫していることはなんですか?

有機系の肥料を使用しています。

メロンを栽培していて難しいところはなんですか?

成長点を止めるタイミングを見極めるところです。

1年でどれくらいのメロンを栽培していますか?

アンデスメロン(青肉)1,800個とルピアレッド(赤肉)2,800個です。



専用の測定器で糖度を測り…



糖度が15度以上であればさぶりメロンとして販売されます!!



森町メロン部会長 黒田 貢さんにお聞きしました!!

おいしいメロンの見分け方と食べ方を教えてください!!

ネットの網目が細かく、全体的に白っぽいものが美味しいです。食べ方は冷やして生食が一番です。

最後に一言お願いします!

さぶりブランドが確立したことにより、生産者全体のレベルが上がってきていますが、ネームバリューがまだまだ感じるため、頑張っていきたいです。