



COCON TOHOKU

宮城県産

奥松島すいか(虎太郎)

期間限定季節商品



〈古今東北の産地から〉

奥松島の海の見える畑で育ちました。
「甘味が強く歯ごたえのいい抜群のシャリ感」が自慢です。

〈よつばファームで生産している古今東北商品〉

東松島市産 伊達娘さつまいも 蔵出し仙台金時

一本一本丁寧に育てたさつまいもを収穫してから4ヶ月熟成させます。温度・湿度管理を徹底して質を落とさないよう細心の注意を払って仕上げました。仙台金時の果皮は全体にムラのない美しい紅色をしており、果肉はクリーム色です。焼き芋にするなど加熱すると黄色くホクホクとして上品な甘さに仕上がります。近年注目されているしっとり系の芋とは違い、どこことなく懐かしさを感じるほっこりするような優しい味わいです。



〈震災時の苦勞・

復興にかける想い〉

東日本大震災で畑・自宅が津波で全壊し、復旧の目途がたたず、栽培が出来ない状況でした。数年かかりようやく畑の復旧もできました。

再建できる果物としてすいかを作る事になりました。すいかの本来の美味しさを消費者の皆様へ安定供給を行う事でお伝えする事を目的としました。

〈商品名〉古今東北 宮城県産東松島すいか(虎太郎)

【分類】: 果物

【製造者名】: よつばファーム

【製造地】: 東松島市

【主な原材料】: すいか

【保存方法】: 常温

【JANコード】: 4573381182680

【ITFコード】: なし