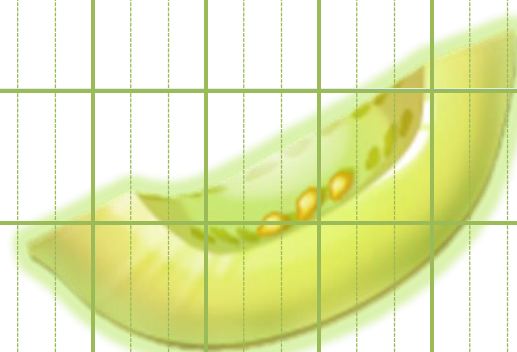


生産量日本一！ 茨城のメロン

種類	味・特徴	出荷時期								
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	
オトメメロン	糖度が高いのにすっきりとした爽やかな甘さと、ホワイテグリーン美しく、柔らかい果肉が特徴。	■	■							
イバラキング	クセのない爽やかな甘さと、肉厚でなめらかな舌触り、きめ細やかでジューシーな果肉が特徴です。		■	■						
アンデスメロン	厚い果肉と豊かな香りに加え、甘さにコクがあります。味と香りがマスクメロンに近く、値段もリーズナブル。		■	■						
クインシーメロン	まろやかな甘みと滑らかな舌触りが楽しめます。美しいオレンジ色の果肉が特徴。日持ちもよく、最近人気です。			■	■					
タカミメロン	果肉は緑色で糖度が高く爽やかな甘みがあります。果肉がややかためで日持ちがよく、店頭でもすっきりおなじみ。			■	■					
アールスメロン	一般にマスクメロンと呼ばれる高級メロンの代表格。美しい見た目はもちろんのこと、肉質、味、芳香いずれも最高。						■	■	■	■



保存方法

追熟の必要なものは常温で保存しましょう。

香りが強くなり、お尻の部分を軽く押して少し柔らかく感じたら食べ頃です。

食べ頃になったら、食べる前に2～3時間くらい冷やしましょう。

味が落ちてしまうので、冷やしすぎには注意して下さい。

