

季節の味をこころゆくまで・・・

# 刈屋梨オーナー倶楽部

## 刈屋梨の紹介

刈屋地区は山形県の北西部、日本海に面する酒田市にあります。  
梨栽培の歴史は古く、明治初期から栽培され、100年以上の歴史があります。  
梨園の背景には、出羽富士『烏海山』がそびえたっています。  
烏海山に降り積もった雪はブナ原生林に浸透し、湧き出た水が日向川によって運ばれ、  
堆積した肥沃な土壌が美味しい梨を育みます。  
気候条件にも恵まれ、年間を通して適度な雨量と気温、日射量が梨栽培に適しています。

あなたも「刈屋梨」のオーナーになりませんか!!

## 【刈屋梨オーナー倶楽部の内容】

- ①「幸水」 5,500円  
(1口=特選約5kg。9月上～中旬に1回発送)
  - ②「ラ・フランス」 5,500円  
(1口=特選約5kg。11月上～中旬に1回発送)
  - ③「フランス紀行」 11,000円  
(フランス原産の西洋梨3品種各約3kg。10月上旬～11月中旬に1品種ずつ3回に分けて発送)
  - ④「和なし三昧」 11,000円  
(和なし3品種各約3kg。9月上旬～10月中旬に1品種ずつ3回に分けて発送)
- ☆税・送料込。お一人様何口でも加入可



## ◇農業体験、無料でできます。

6月摘果体験、9月収穫体験などいろいろありますので  
お気軽にご来園ください。(体験希望日4～5日前連絡)



## お問合せ申込先



JA庄内みどり(加工販売課内)

「刈屋梨オーナー倶楽部」事務局

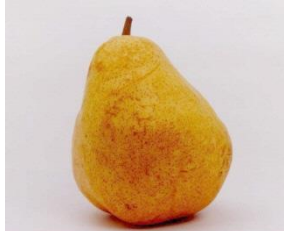
Tel 0234-26-6732 Fax 0234-26-6736

〒998-0838山形県酒田市山居町1丁目3-1

# フランス紀行

## フランス原産の西洋梨

### 3品種をお届けします



【マルゲリット・マリーラ】  
フランス原産、果重700g位で  
大果です。酸味が少なく、他にない  
さわやかな甘味が特徴です。



【ゼネラル・レクラーク】  
フランス原産、果重500g位で、適度  
な甘味と酸味が絶妙に混ざり合い、  
濃厚な味になっています。



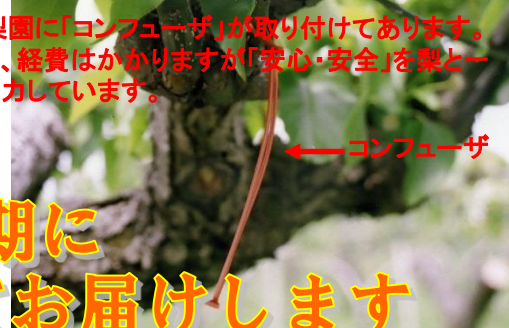
【ラ・フランス】  
フランス原産、果汁350g位で、果汁  
たっぷり、まろやかな舌触りと甘味、  
特有の香気が美味の秘訣。

☆近年の異常気象により、各品種に不具合が生じた場合、一部「バラード」に品種変更になります。ご了承ください。

☆3品種セットの商品です。セット価格11,000円です。各品種約3kg詰1箱ずつ3回発送いたします。  
☆発送予定時期…「マルゲリット・マリーラ」10月上旬 「ゼネラル・レクラーク」10月下旬  
「ラ・フランス」11月上～中旬(各品種とも天候などにより、発送時期が予定と異なることがあります)  
☆詳細は「オーナー通信」でお伝えします。

# 和なし三昧

刈屋地区のすべての梨園に「コンフューザ」が取り付けられています。  
農薬を極力減らすため、経費はかかりますが「安心・安全」を梨と一  
緒にお届けするため努力しています。



## 日本なし3品種を旬の時期に 3回に分けてお届けします



【幸水】  
甘くてジューシー、サク  
サク感のある和なしの  
代表品種です。



【豊水】  
名前のごとく多汁で、甘  
味に適度な酸味がある  
品種です。



【南水】  
和なしの中では一番甘  
味があり、日持ちの大  
変良い品種です。

☆3品種セットの商品です。セット価格11,000円です。各品種約3kg1箱ずつ3回発送いたします。  
☆発送予定時期…「幸水」9月上旬 「豊水」9月下旬 「南水」10月上中旬  
(各品種とも天候などにより、発送時期が予定と異なることがあります)  
☆詳細は「オーナー通信」でお伝えします。