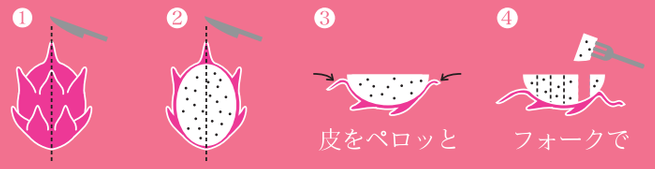
DRAGON GIFT

Presented by NABESHIMAMEICHA

ドラゴンフルーツの食べ方



❶ 縦半分にカットします。
❷ さらに半分にカットします。
❸ 手で両サイドから皮をむきます。
❹ 適当な大きさにカットし、フォークで食べます。



食べる1時間くらい前に冷蔵庫で
冷やして、写真のように切って、
スプーンですくって食べてもOK！

食べ頃の目安：一番おいしく食べられる状態でお届けしていますので、お早めにお召し上がりください。

保 管 方 法：冷蔵庫に入れて 2 - 3 日位を目安に。

ご注文方法 ORDER

お電話・ファックスまたはメールにて承ります。

・ご注文方法：**お電話、ファックス**または**メール**で承ります。
・代 金 引 換 ： **代引手数料330円**が別途必要となります。
・郵 便 振 替 ： **振込用紙**をお送りします。
・お 届 け 日 ： **8月下旬～9月中旬（生育状況により10月）**を予定しております。

本商品のお届けまでお待たせする場合がございます。
お届け先のお客様には、簡単ではございますが、
以下のものを先にお送りさせて頂きます。

ご案内 **ギフトセットの発送予定日のご案内**

深蒸し茶 **なべしま銘茶の深蒸し茶3g ティーバッグ×2袋**



松翁園なべしま銘茶

〒506-0843 岐阜県高山市下一之町 12 番地
12 Shimoichinomachi Takayama city Gifu 506-0843
TEL：0577-32-4086
FAX：0577-34-7785
E-mail meicha@vega.ocn.ne.jp
https://www.nabeshimameicha.com

NABESHIMA
MEICHA

なべしま銘茶
オフィシャルサイト





奥飛騨
温泉郷
OKUHIDA DRAGON
ORIGINATED FROM MUSIC
AGRICULTURE IS ART.

甘く、あっさり
としたおいしさ。

奥飛騨は、昼と夜の寒暖差が大きく、
ドランゴンフルーツを甘くおいしくさせます。
一つひとつ手塩にかけて育てたドラゴンフルーツは、
糖度も高く、それでいてしつこくない、
上品な甘さが特徴です。

※ 日本で流通しているものは輸入物が多く、熟す前に収穫しているため、糖度が低く甘くありません。ぜひ、日本育ちの甘いドラゴンフルーツをお召し上がりください。

奥飛騨で育った
ドラゴンフルーツ

・あっさりとした甘み
ドラゴンフルーツの糖分はブドウ糖のため、あっさりとした甘みになっています。

・低カロリー
カロリーは 100g あたり 50kcal、1 個あたりは 130kcal と低カロリーです。

・食物繊維が豊富
お腹の調子を整える食物繊維がバナナの約 65 倍！

・カリウムが豊富
夏バテやむくみ防止にも役立つカリウムが豊富に含まれています。

・ビタミン B 群
ビタミン B 群も含まれるので、高血圧や高脂血症などの改善や動脈硬化予防にも。

・マグネシウム
骨や歯の生育に欠かせない栄養素でもあるマグネシウムが含まれます。



DRAGON FRUITS



ひと夜かぎりの花
ひと夜かぎりの花を咲かせるドラゴンフルーツ。
その花の直径は、三十センチほどもあり、大きく咲き誇る姿は、ひときわ妖艶で、見るひとを魅了します。

地球にやさしい温泉熱を
利用したハウス栽培

一般的なハウス栽培は、重油を燃やし室内を温めますが、
昨今問題になっている二酸化炭素を排出します。
一方、奥飛騨のドラゴンフルーツ栽培は、温泉熱を利用した
化石燃料に頼らない「循環配慮型農業」を実践しています。

甘くとろける
ような食感と
口から滴り落ちる果汁

肉厚で実のしまりが良く果汁が多いのが特徴です。
飛騨高山・久々野町、標高約700メートルの高冷地で
栽培しています。
昼夜の寒暖差が桃を甘く大きく育てます。





飛騨高山
亀山果樹園

亀山果樹園
生産者は亀山果樹園の亀山忠志さん。
農業生産工程管理岐阜県GAPを飛騨で
初めて取得し、食品安全・環境保全に
取り組んで育成しています。
亀山果樹園では国内でも非常に珍しい
品種に出会うことができます。



飛騨桃
HIDA PEACH

収穫時期
8月下旬〜9月上旬



甘く水分たっぷり
の梨です

飛騨の梨は、高冷地で栽培しているため、
収穫時期が遅く幸水は9月上旬からの収穫となります。
昼夜の寒暖の差が甘味を引き出し適度な雨により
果汁たっぷりなのが特徴です。





飛騨梨
HIDA PEAR

収穫時期
9月上旬〜9月中旬

