

最南端の産地から完熟パインの美味しさを送料無料で全国へ

生産農家直売だから安心です 大切な方へのご贈答に喜ばれます。

■ ゴールドバレル ■

2006年に沖縄県が品種登録したGOLD BARREL（黄金の樽）は樽のような形をしている事から名づけられました。完熟すると果肉はまるやかで甘い香りが口の中に広がります。果実はこのクラス最大で（1.5~2.5kg）で収穫までの肥培管理が難しく生産量が増やせないのが特徴です。

収穫時季： 4月~7月



新品種で大人気！

■ パイナップル一口メモ ■

- ※ パイナップルはバナナやメロン等とは違い時間が経っても追熟することはありません。西表島産完熟パイナップルは、届いたら冷暗所に置き、できるだけ早めにお召し上がり下さい。（冷蔵庫で2~3時間冷やせば一層美味しく召し上がれます）
- ※ すぐにお召し上がりになれない場合は、新聞紙で包んで冷蔵庫の野菜室に入れ、一週間以内にお召し上がり下さい。（パイナップルの最適な保存温度は6~8℃です。）
- ※ 当園では輸送時の衝撃からパイナップルを守るために、一個一個キャップをかけて丁寧に出荷しています。万一打撲等で痛んだものが届いた場合には、お手数ですが配達業者にご連絡下さい。（無料でお取り替え致します）
- ※ 当園では殺虫効果のある農薬を一切使用していません。稀に畑の昆虫やアリが付着したまま届くことがありますが、無農薬の証でありますので安心してお召し上がり下さい。



私たちが2年かけて大切に育てました