



白いとうもろこし

昨年初めてご案内し、そのおいしさにビックリ！甘くクリーミー「生」で食べれます！

先行予約
**200本
限り！**



まるでフルーツ？
抜群の甘さ、食感、旨味！

白いとうもろこしの最高峰
「ホワイトレディ」！

昨年のお客様満足度アンケート驚異の**93%**！

東京のお店では希少な味に感動しました。
子供「あまーい(笑)」の嬉しうで
ひぐいた頬をみて、食べさせてあげて
あやう「おとうさん、お母さんにはお返し
おいしい物を食べるのは、うたごえを
想像し、感謝することを教える食育に
つながりました。ありがとうございました。

東京都 佐々木敏和様

前回は同じ見物物です、
夕方にみる影です。か
白一色のとうもろこしは生れて
初めて口にしました。
どんな味なのかと興味本意で
一部かじって見た所、甘み大で、
のどに本思わすかじつてしま
した。初めて最高峰、シキミか
後になかたに、お返し、ありがとうございました。

※お客様の声を匿名でチラシなどでお伝えしてもよろしいです。佐賀県 石井百合子様

美味しい！



感動いちば 竹内がおススメします！！

白いとうもろこしで有名なピュアホワイトよりも、もっと甘くて美味しいとうもろこしがあるんだよ！」とJA道北なよろの方に聞いたのは昨年春先の事でした。本当に美味しいのかな？と思いつつ秋に収穫したホワイトレディを初めて食べ、驚きました！

「甘いっ！甘いだけじゃなく旨みもある！」

とうもろこしを食べなれている私たちもその美味しさに感激したのです！サイズも大き目で食べごたえがあり、このおいしさを是非皆様に味わって頂きたいと思います。感動いちば 竹内



名寄のとうもろこしはなぜ美味しいの？

- ① 寒暖差...名寄特有の昼夜の寒暖差が美味しいとうもろこしを生むのです。
- ② 甘さのピークで収穫...名寄では甘さがピークを迎える午前8時前には収穫を終了します。
- ③ 真空冷却...糖分を蓄えたととうもろこしは呼吸するので収穫後どんな糖分を失っていきます。しかし朝もぎを直ぐに真空状態で冷やすことで呼吸を抑えられます。

お届けは8月末～9月上旬頃予定

北海道名寄(なよろ)産

安心のJA道北なよろ選果！

白いとうもろこし「ホワイトレディ」

3本で **1,050** 税抜
円

税込1,134円

まとめてオトク

5本で **1,600** 税抜
円

税込1,728円



★美味しい食べ方って？

- ①【まずは生で！】...新鮮な食感とみずみずしさを味わってください！
- ②【茹でて・焼く】加熱すると甘さが増します。真水で茹でるのがポイント
- ③【レンジでチン！】薄皮3、4枚残し水にサッと浸しラップで包み4分ほど加熱します

★保存はどうするの？

- 【茹でて冷蔵保存】...届いたらすぐに茹でて1本ずつラップします。2～3日なら冷蔵庫で保管します。
- 【冷凍で長期保存】...食べ切れない場合は茹でてから冷凍庫で保管しましょう届いたらお早目に調理し新鮮なうちに召し上がってください！

お申込みは8月25日迄。お届けは8月末～9月上旬スタッフがお届けします。お支払いは方法は9月分の新聞購読料と一緒にあります。

この機会に購読料を自動振替またはクレジット払いに変更希望の方は当店までお申し付けください。



お申込は お電話・FAX・Myページより

(有)芝原新聞販売

ASA大田中央 ASA東大井

お電話 **0800-100-0843**

FAX **03-3751-0842**

Myページの登録はホームページより

芝原新聞販売 検索

お名前	様	とうもろこし 3本	箱
ご住所		とうもろこし 5本	箱
電話番号	FAX番号		
購読料のお支払方法	①：訪問集金 ②：自動振替またはクレジット払い ③：自振(クレジット払い)に変更希望 ※③の方は今回より割引価格を適用いたします	番号	

右の①～③で該当する番号を記入下さい。

※FAXでご注文の方は確認のため返信いたします。返信がない場合は届いていない可能性がございますので、お手数ですがお電話をしてください。

※メール記載のお客様にはお得な情報を配信させていただきます。