



イバラキキングメロン

茨城県を代表するメロン産地である鉾田市。イバラキングの産地としても有名なこの土地は、鹿島灘に面し1年を通じて温暖で昼夜の温度差があります。また、土壌は水はけのよい火山灰土でまさにメロン作りに適した土地といえます。

恵まれた土地で育った イバラキングは、美しく、 果汁溢れる風味豊かなメロンです。



茨城県はメロンの全国シェア約25%を誇る、 日本一のメロンの産地です。



メロンの保管・食べごろ

- ◎メロンは収穫後追熟することで徐々に果肉が柔らかくなり、なめらかな舌触りが楽しめます。お好みの硬さでお召し上がりください。
- ①常温で(室温20℃~25℃くらいが目安)の日が当たらない場所で保管し追熟させる。
- ②一般的にはメロンのお尻を触ってみて、少し弾力が出てきたら食べ頃です。
- ③食べ頃を迎えたメロンは早めにお召し上がりください。
- ④食べる前に2時間ほど冷やしてから、お召し上がりください。



※写真はイメージです。

ご予約承り中

ネットでの
注文も
受付中!!



4Lサイズ/3玉

5,000円
(税込価格5,400.00円)

5Lサイズ/2玉

4,700円
(税込価格5,076.00円)

承り
期間

5月31日(火)まで

お届け
期間

6月上旬~6月中旬より順次お届け

【カンタン配送】

お申込みは宅配伝票に住所、
商品名×個数を書くだけ



全国送料無料

※離島は配送不可。
※クール便をご希望の場合は別途料金が必要です。
※産地の天候などにより、承り期間・お届け期間・
サイズが変更になる場合がございます。

お申込・お問い合わせはサービスカウンター、またはお近くの係員まで