



2015年

安心・安全  
新鮮素材

種まきから収穫まで生産農家の皆さんがまごころ込め、  
会津の気候と良質な水が美味しく育てました★

# 会津産 生鮮ホワイトアスパラガス

～採れたて新鮮を喜多方より直送致します～



Mサイズ: 1月中旬～6月  
Lサイズ: 1月中旬～6月  
2Lサイズ: 1月中旬～6月  
3Lサイズ: 3月中旬～6月

出荷単位1kgから承ります

Point  
リードタイム: 1日～

Point  
エグミが少なく甘みが多い  
生でシャキシャキ食べれる

生産地朝採りの産地直送商品だからの新鮮度！  
取れたて新鮮だからこそそのみずみずしさを感じてください！

☆内容量: 1kg ☆出荷形態: ダンボール箱(128×122×275mm)

☆本数指定！到着時間指定可能！

☆長さ: 25cm

<1kgあたりの内容本数の目安>

3Lサイズ ～23本 (約20本)

2Lサイズ 24～35本 (約30本)

Lサイズ 36～46本 (約40本)

Mサイズ 47～70本 (約60本)



※お願い※

その日の収穫された限定数量のみの出荷になりますので、先着順対応とさせていただきます。

※お願い※

天候などの影響によりお届け希望日より前後する場合があります。予めご了承下さい。

お問合せ先(販売代理店)

〒364-0014 埼玉県北本二ツ家1-374-マリオン北本118

JOYTAPAS (ジョイタパス)

担当: 大林

TEL: 090-1690-9181 FAX: 048-610-8764



播種(1月)



定植(5月)



肥培管理(5~11月)



刈取り(11月)



収穫(1月中旬)  
促成栽培



収穫(3月中旬)  
半促成栽培

促成栽培(1月~3月)、半促成栽培(3月~5月)、露地栽培(5月~6月)の3種類の栽培方法を組み合わせ、朝採りの収穫品を翌日、翌々日にはお届けする鮮度抜群のアスパラガス。**リードタイム:1日~2日**

外国産(輸入品)に比べエグミが少なく、甘みが多い。  
水洗いし、生でシャキシャキ食べられるアスパラ。

欧州では「象牙の野菜」と珍重され、高い栄養価を誇るホワイトアスパラガス。  
体内でアスパラギン酸に関わるアスパラギンを多く含みます。  
旨み成分でもあり、血圧を下げ、新陳代謝を促進して疲労を回復させる働きもあるといわれています。

| 出荷数量  | 形態                     | 内装・外装   |
|-------|------------------------|---|
| 1~2kg | 25cm<br>出荷箱            |  |
| 3kg以上 | 25cm<br>無地カートン・発泡スチロール |  |

**※サイズ毎の本数指定も可能！！ (例 3Lサイズ - 80本)**

### 調理例



フレッシュボイル



サラダ