



農林水産大臣登録第6号

おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 5年の歳月をかけ、割り出した最適な収穫期、着果後55日完熟採り
- 国内最初の地理的表示(GI)保護制度により登録

太陽が育む、極上の甘み

江戸崎かぼちゃ



最高の状態で出荷する、こだわりの完熟採り。

江戸崎かぼちゃの最大の特長は、畑で完熟するのを待って収穫すること。一般的なかぼちゃは着果してから45日前後で収穫を行います。江戸崎かぼちゃは55日前後で収穫します。完熟採りで太陽の光をたっぷり浴びているから、甘く粉質感和糖度のバランスが良く、ホクホクのおいしさを味わえます。

購入して1週間以上経過すると、さらに糖度は増しますが、ホクホク感を楽しむためには、なるべく早めに食べることをおすすめします。

サイズ目安 5〜7玉 (10kg) /箱 ※4〜8玉の場合もあります。

旬の時期 5 6 7 8 9 10 11 12

問い合わせ先 **A JA稲敷** [TEL/029-892-6645] 〒300-0504 稲敷市江戸崎甲3016-3

常陸太田市

里川カボチャ



上質を物語る、絹のような口どけ。

里川カボチャの特長は、何よりもその表皮。鮮やかな美しいピンク色をしています。オレンジ色の果肉は、きめの細かい粉質。加熱すると、最初はホクホクとした食感ですが、口だけは絹のようになめらかです。

おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 里川源流近くで栽培している在来作物
- 高地の寒暖差により、やさしい甘みを実現

サイズ目安 L=2,500g以上、M=1,800g~2,500g、S=1,500g~1,800g

旬の時期 5 6 7 8 9 10 11 12

問い合わせ先 **B 里川カボチャ研究会** [TEL/0294-82-4001] 〒311-0501 常陸太田市里川町842-15

古河市

みやこ南瓜



心温まる、素朴で懐かしい味わい

一般的なかぼちゃだと収穫後に4〜5日追熟させますが、みやこ南瓜はその必要がないため、自然な甘さと実の入りの良さを実現できます。みやこ南瓜はホクホク系で一度口に入れば、昔ながらの素朴で懐かしい味わいを堪能できます。

おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 完熟するのを待ってから収穫
- 昔ながらの素朴な味わいを実現

サイズ目安 4〜5玉=2,500g~2,000g、6〜7玉=2,000g~1,500g、8〜9玉=1,500g~1,200g、10〜11玉=1,200g~900g、12玉=900g~800g

旬の時期 5 6 7 8 9 10 11 12

問い合わせ先 **C JA茨城むつみ** [TEL/0280-92-0576] 〒306-0221 古河市駒羽根969-4

日立市

茂宮かぼちゃ



栗感覚で味わえる、豊かな甘みと食感。

独特の甘みがあり、栗のようにホクホクとした食感。陽の光を浴びて、栄養をたっぷりと言っています。収穫時期は6月中旬〜7月下旬とわずか。最初に咲いた花からできる一番果は、甘みも旨味も別格です。

おすすめポイント
OSUSUME POINT

- ミツバチ交配による栽培を実施
- 豊かな甘みと旨味、栄養を実現

サイズ目安 約1,000g~約1,500g/玉

旬の時期 5 6 7 8 9 10 11 12

問い合わせ先 **D JA常陸** [TEL/0294-87-6001] 〒319-1234 日立市大和田町1992

那珂市

那珂かぼちゃ



完熟収穫ならではの濃厚な味わいホクホクとした食感も人気の理由。

栗のようなホクホクとした食感と濃厚な甘さで、全国に多くのファンをもつ那珂かぼちゃ。完熟収穫なので味わいは濃厚。おいしさがつまっています。6月〜7月にかけて旬を迎える、夏の味覚をぜひ堪能ください。

おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 栗のようなホクホクとした食感と濃厚な甘さ
- 完熟収穫だから味わいが濃厚

サイズ目安 3L=2,000g~2,500g(4.5玉)、2L=1,500g~2,000g(6.7玉)、L=1,200g~1,500g(8.9玉)、M=900g~1,200g(10.11玉)

旬の時期 5 6 7 8 9 10 11 12

問い合わせ先 **E JA常陸** [TEL/029-229-1126] 〒312-0023 ひたちなか市大平1-20-1

