



いちふじ青果 小泉社長

たべてこ!

やっチャバ だより

2021

5月号

やっチャバとは市場という意味。
市場で働く人=野菜のプロが
おすすめする厳選野菜を紹介します。



旬のスイカ食べ比べ

スイカの旬は夏じゃない!

夏の風物詩のイメージが強いスイカですが、熊本などのスイカが一番甘く美味しくいただけるのは4月から梅雨入り頃。食感がよく美味しさが詰まったこの時期のスイカの魅力をご紹介します!



スイカは冷やしすぎ厳禁!

冷蔵庫で冷やし過ぎるとスイカ本来の香りと甘さが失われてしまいます。夏場なら冷蔵庫から出して1時間ほど置くのが良いですが、この時期のスイカは常温で食べるのがおすすめ。夏場とは違う美味しさをぜひご堪能ください!



今が食べどき!

夏場とは違う美味しさを感じられる春スイカ。気温17~18度が一番美味しく食べられるので冷蔵庫で冷やさず、常温で食べるのがオススメ!

抜群の食感!

縞模様がわからない程黒いのが特徴。皮が薄く外側まで美味しく味わうことができます。高い糖度とシャキシャキ食感はスイカ好きにはたまりません!

熊本県産
スイカ

熊本県産
黒小玉スイカ

鮮やかな果肉!

切ると鮮やかな黄色い果肉は、とてもジューシーで糖度は11~13度と、とても甘くまろやかな食感です。贈答用としても喜ばれること間違いなし!

熊本県産
クリームスイカ

種ごと丸かじり!

種が従来の1/4サイズのため口の中に入ってもほとんど気になりません。思いきり頬張って、シャリシャリ食感を味わえます。生産量が少なく希少な品種です。

茨城県産他
ピノ・ガール



いちふじ青果 × 富士屋 共同企画

抽選で10名様に
国産マンゴープレゼント!

【応募期間: 5/9(日)~6/20(日)】

日頃のご愛顧に感謝しまして、富士屋各店にて、応募期間内に
20000円以上(税抜)のお買い物をされたお客様に、
抽選で10名の方に国産マンゴーをプレゼント!
6月下旬から7月上旬頃にお届けします。

■ 応募方法

必要事項をご記入の上、裏面にお買上げレシート(コピー可)を
貼り、各店サービスカウンター設置の応募箱にご投函ください。
* 当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。

■ webからもご応募いただけます。
<https://ichifuji0188.com>



フリガナ	お名前
()	電話番号
〒	ご住所
富士屋へのご意見・青果物やその他の商品に関するご感想・ご要望など…	

* ご記入いただいたお客様の個人情報は責任をもって管理し、本抽選企画以外の目的では使用いたしません。