

観光業者応援事業

イチゴ狩りの最盛期となりましたが、あいにく緊急事態宣言発令中でなかなか難しい！！
とはいえ、イチゴはどんどん熟してしまいます。

そこで完熟したいちごを洗浄後、ヘタの部分を切り取ってからショックフリーザーを使用し短時間で品質を保ったまま急速冷凍しました。

水分が氷の結晶になる温度帯は、 $-1 \sim -5^{\circ}\text{C}$ 。この温度帯を通過する時間が長いと氷の結晶が大きくなり、食品の細胞や繊維を壊してしまいます。

冷凍庫で緩慢冷凍した肉や魚を解凍するとドリップが出やすいのは、そのため。

急速冷凍すればこの温度帯をすばやく通過するので細胞を壊さず、いちごの美味しさや栄養をしっかりキープしたまま冷凍出来ます。

そのまま食べても、ジャムやスムージーなどにもお使いいただけます。

【千葉県南房総産100%の完熟冷凍いちご1kg（500g×2）】

いちご1kgは約50～70粒ほどになります。

@2,980円（税金送料込み）

（ヤマト運輸クール便でお届けいたします。）

もちろん朝採れ完熟生イチゴもございます。

【房州いちご1箱4パック入り化粧箱】

いちごは、1箱で、約1.2Kg です。

@3,980円（税金送料込み）

（ヤマト運輸クール便でお届けいたします。）

☆まとめて購入していただくと合計金額より割引がございます。

【複数（2～4箱）が同じ商品+同じ発送場所+同じお届け日】とさせていただきます。

2箱：500円

3箱：1,000円

4箱：1,500円

※冷凍いちごの注文も同様になります。

生産者：株式会社グリーンアース（千葉県南房総市）

お申込み：(株)厚戀観光 ☎046 (221) 3222 fax046 (221) 3226 担当：小林

e-mail： k.kobayashi@atsuren-kanko.co.jp

★締め切り：令和3年3月31日（水）

