



小倉南区産の「スイートコーン」、「えだまめ」をお届けします！

サポーターのみなさん、こんにちは！今回は、小倉南区産の「スイートコーン」、「えだまめ」情報です。北九州市小倉南区春吉の生産者、塚本茂さんの「とれたての美味しさをできるだけ多くの人に届けたい」という思いから、今回のご案内となりました。

期間限定の販売となります。この機会にとれたての味を体験してみたいはいかがですか？

1 商品の特徵など

(1) スイートコーン

品種名	特徴	収穫期間	価格
未来7000	通称「みらい」と呼ばれるスイートコーンです。少し小ぶり(330g前後)ですが、粒が長細く食べ応えあり。平均糖度17~18度で甘さ抜群です。	6月10日~ 6月23日前後	1本 200円

(2) えだまめ

品種名	特徴	収穫期間	価格
おつな姫	ゆで上がりの莢が鮮やかな緑色で美しい白毛品種の「青豆」です。味は独特な芳香に加え、甘みとうまみにすぐれた茶豆風味です。	6月1日~ 8月中旬	500g (枝付き) 550円
湯あがり娘	白毛品種で、ゆであがった莢色は鮮やかな緑色の「青豆」です。茶豆風味の芳香を持ち、食味抜群の品種です。		

2 販売のながれ

(1) 電話で予約してください。

※受付期間: 5月18日~商品がなくなるまで

※受付時間: 毎日9時~17時

(2) 受け取り

① 塚本氏宅まで受け取りに行く。

※お支払いは現金でお願いします

② 宅配便による送付も可能です(送料別途)

※電話予約時にお問い合わせください

御予約・お問い合わせ先

塚本 茂 TEL: 090-1340-2043
住所: 小倉南区大字春吉624



ハウス栽培のため天候の影響が少なく、安定した栽培ができ、食味も良いですよ。



① 国道322号線を田川方面へ
② 徳光(交差点)を右折して
県道61号線に入る
③ 両谷出張所(交差点)で道なりに直進し県道258号線を約2km進む

赤レンガの塀を目印にして、狭い路地に入ってください。

地産地消についてのお問い合わせは、
北九州市 地産地消推進課(担当: 尾上、柳川)まで
TEL: 582-2080 FAX: 583-0594
Mail: shinichirou_onoue01@city.kitakyushu.lg.jp

<http://www.jimotoban.jp/>

地元いちばん

検索