母の日のプレゼントに！農家直送♪宮崎産【樹上完熟100%】マンゴー

●最高級の『宮崎産完熟マンゴー』が ネットに落ちたらすぐ！
●生産農家よりお届けいたします！！

とろけるような「甘さ」
最高峰の宮崎産完熟マンゴー！！

今だけしか食べられない！

極上の『宮崎産完熟マンゴー』を送って

お母さんに最高の幸せを贈りませんか？

樹になっているマンゴーにネットをかけ、完全に熟し、自然にネットの中にポトリと落ちたものをだけを収穫。
１度食べたら忘れられない！ トロピカルで濃厚な甘さ。
手間暇かけて丁寧に育てたマンゴーは、濃厚な甘みを帯びたまろやかな香りとジューシーで口の中にとろける食感は、品質味ともに最高級のマンゴーです。

****
●厳選して生産農家より直接お届け！！
****
だから・・・完熟度が違う！！
だから・・・鮮度と価格が違う！！

●高品質なのに安くて、美味しい！！

■美味しい理由１： 『太陽のタマゴ』と同じ人気の品種

ＪＡブランドの『太陽のタマゴ』と同じ品種のアーウィン種で、果皮がリンゴのように真っ赤になり、マンゴーの中でも一番人気のある品種です。赤い実で熟すと自然に枝から実が落ちます。
アーウィンマンゴーが熟した時の甘く香ばしい香りは秀逸で、熟すほどに芳醇でコクのある甘味があります。
果肉も繊維がほとんど感じることがなく、果汁もたっぷりで、スプーンですくって食べることができます。

■美味しい理由２： こだわって栽培

●ポット栽培

1本のマンゴーの木に対し、各々のポットで栽培しています。このポット栽培は、ポット内の保温を保ち、植物にとって最も良い管理ができ、「ピンポイント」に肥料を与える事ができるので、味が濃厚で、糖度の高いマンゴーが育てることができます。
その他、生産者が毎日自分の目、肌で感じて、手間を惜しまず、1つ１つ丁寧に、土づくりや温度・湿度管理、均一で十分な日照を得るために枝にも工夫をして育てています。

●安心・安全な無農薬・有機栽培
魚粉や、骨粉、米ぬかや卵殻等の有機肥料を使い、無農薬で栽培しています。
時期に応じて「陸・海」の恵みを与え、時には、カルシウム（タマゴ殻）、糖分、木酢液等を与え栄養バランスに「気」を配った栽培を行っているので、安心・安全な完熟マンゴーが収穫することができます。

■美味しい理由３： 完熟させる

マンゴーは、樹上で太陽をたっぷり浴び、樹の栄養をたくさんもらい、大きく熟して樹から離れるときが一番美味しいのです。完熟マンゴーは、その瞬間を逃さないように1つ１つ果実をネットで包み、果実がネットに自然に落果するのを待って収穫します。
完熟マンゴーは樹上で完熟させるため果肉は繊維質が少なく、柔かく、濃厚な甘み、果汁も多く、香りも最高となります。

■商品紹介

●自宅用として・・・

■農家直送♪【樹上完熟】宮崎マンゴー 1玉2Ｌ 透明パック 2,980円

■農家直送♪【樹上完熟】宮崎マンゴー 2玉Ｌ 透明パック 3,980援

●贈答用として・・・

■農家直送♪【樹上完熟】宮崎マンゴー 1玉2Ｌ 化粧箱 3,980円

■農家直送♪【樹上完熟】宮崎マンゴー 2玉2Ｌ 化粧箱 6,980円

＊宮崎完熟マンゴーは、お求め安い２L、Ｌサイズを販売しております。
２Lサイズは１玉約350～450ｇ、Ｌサイズは２玉で500～600g程度となります。
そのほか、ご贈答に最適な食べ応えのある３Lサイズ（450ｇ～509g）、４Ｌサイズ（510g以上）も用意いたしておりますが、5月6日 頃の販売となります。

＊お届け詳細

■賞味期間：　発送日より10日位（食べごろは発送日より5～10日）
■配送方法：　クール便
■配送業者：　ヤマト運輸

＋「マンゴーの美味しい上手な食べ方」のミニパンフレットを添付いたします。

・*☆*・・*☆*・・*☆*・・*☆*・・*☆*・・*☆*・
エッセンシャル・リーフ
代表：山本　寿子
福岡市早良区高取1-13-11-304
Tel/FAX ：092-846-8830
URL：http://essleaf.com/
email:　info@essential-leaf.com
・*☆*・・*☆*・・*☆*・・*☆*・・*☆*・・*☆*・

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com