

特選

黄金の濃蜜りんご

滝沢はるか

十二月五日十時より

数量限定発売

滝沢市で収穫された「はるか」を、糖度計・蜜入りセンサーで計測し、どこよりも
厳しい基準で選別した高品質のものを『滝沢はるか黄金の濃蜜りんご』と
して、滝沢市公式ネットショップ「チャグまる」で限定販売致します。
年に一度、ここでしか手に入らない逸品。是非お求めください。



<http://chag.jp/>

チャグまる

検索



●滝沢はるかの情報をいち早くお届け！



Chagmarushe



@takizawakankou

「はるか」とは？

「はるか」は、2002年岩手大学農学部で生まれ、滝沢市で育まれた品種のりんご。つるりとした淡いレモンイエローの肌。豊かな香りとパリッととした食感。実には蜜がたっぷりに入った衝撃的な甘さのりんごです。

一般的なりんごに比べ、「はるか」は群を抜いて高い糖度を誇ります。しかし栽培が難しいため、収穫できる量が少ない貴重な品種です。

納得のいく味と栽培方法の確立のために、研究に研究を重ねてきた「はるか」。岩手の農家と研究者の長年の苦勞が実を結び、これほどまでに完成度の高い逸品となりました。

「はるか」のおいしさの秘密

岩手山麓からの恵み

南部片富士として知られる岩手山。その麓に位置する滝沢市には、水はけの良い火山灰土の土壌が広がっています。日中と夜間の寒暖の差が激しい滝沢市の気候は、りんごの栽培に最適土地柄。高い糖度を保ちながら、たっぷり蜜が入ったりんごが育ちやすいと言われています。

甘さの追求

りんごの花咲く春。この時期に花を摘み取る『摘花』を行います。「はるか」は、他のりんごと比べ花の数が多いため、そのほとんどを摘み取ることで、ひとつひとつに十分な栄養と生産者の愛情を注ぎます。

専用の袋をかけて、夏の厳しい日差しと、晩秋の凍える寒さに耐えながら収穫の日を待つ「はるか」。実が凍る直前の11月下旬まで寒さにさらすことで、高い糖度と蜜入りを実現できるのです。

滝沢はるか

糖度/16~16.9度

プレミアム 滝沢はるか

糖度/17度以上



1個入
1,600円

4個入
5,500円

1個入
2,000円

4個入
7,000円

※滝沢はるかの蜜入りは30%以上を保証しております。
※上記価格は全て税込み価格となります。
※別途送料が発生致します。予めご了承ください。

お問い合わせ先：滝沢市観光協会 TEL 019-601-6327