

北海道産



冬だけの、甘いほこほこ感。

りょうおもい

あ、べちやべちやしてない。

甘い味と、ほこほことした食感。
 みんなの「食べたい」と、
 生産者の「つくりたい」という気持ち。
 まさに「りょうおもい」が実った、
 今までにない冬のかぼちゃを、ご賞味ください。

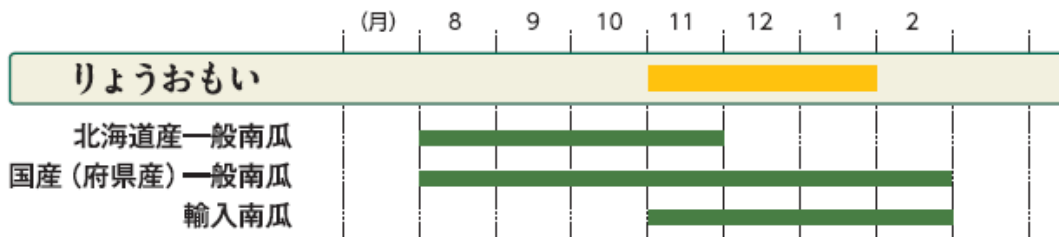
南瓜の旬は秋、12月～冬至の時期は、国産品がほとんどなく輸入品が主体の流通でした。特に、緑皮の南瓜はあまり日持ちせず、冬までの保存が難しいといわれてきました。

ホクレンでは、冬至に美味しい北海道産南瓜を流通させるべく、生産者と協力し試験栽培を繰り返し、平成20年に「りょうおもい南瓜」の販売を開始させました。

「りょうおもい南瓜」は、後志・上川地区等で作付され、秋に収穫された南瓜をホクレン札幌野菜センターやホクレン関東野菜センターで貯蔵・選別し、道内・関東・関西・九州圏の生協・量販店へ販売しております。

出荷期間については、11月～冬至まで。(地域によって、1月上中旬まで)

※きたやさいホームページ <<http://www.kitayasai.com/>>もご参照ください。



生食以外には、「りょうおもい南瓜」の冷凍カット品を全国の生協や惣菜・弁当等に、ペーストを外食・冷凍菓子等の用途向けで販売しております。