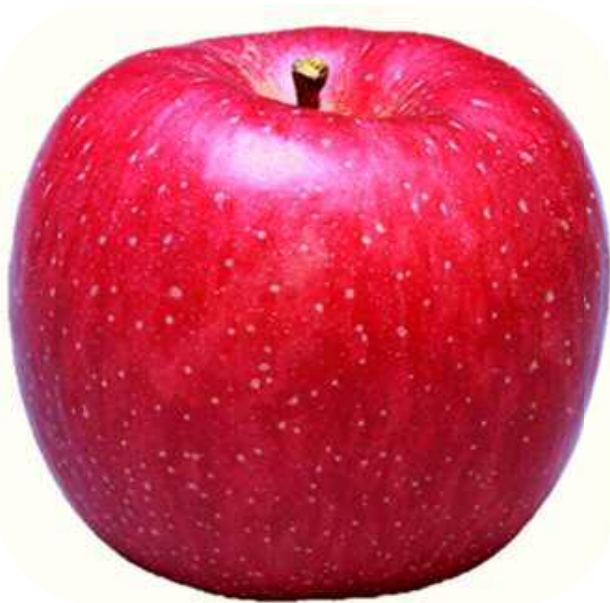


# 春から食べごろ 蔵出しりんご

青森県産

ふ、

じ



## 「ふじ」と「サンふじ」の違い

「ふじ」と「サンふじ」は元々同じ品種ですが、栽培方法により呼び方が違います。一般的に「ふじ」と呼ばれているのは、りんごの実に農家が手作業で袋をかけて栽培したもので産地では「有袋ふじ」とも呼ばれています。「サンふじ」は袋をかけずに栽培したもので「無袋ふじ」とも呼ばれます。



## 貯蔵性に優れ、夏までパリッパリ！

「ふじ」は秋に収穫されると、すぐにりんご専用の冷蔵庫に入れられ、そこで冬眠状態になって深い眠りにつきます。そして、「サンふじ」がなくなる春になると冷蔵庫から出され出荷を迎えます。夏までパリッとした食感が楽しめるのは貯蔵性に優れた「ふじ」ならではの魅力です！



## 色鮮やかでなめらかな果皮！

「ふじ」はりんご農家の丁寧な仕事が生んだ芸術品。袋をかけることで「サンふじ」とは違う鮮やかな紅色が美しく、果皮の表面もなめらかです。