

みんな大好きフルーツ

旬

産直便



太陽の恵みをぎゅっと凝縮した自然からの贈りもの
しらぬい

熊本県の完熟 不知火

ご自宅用でご案内
しておりますが、
親しい方への贈りもの
にも喜ばれます！

内皮が薄めで食べやすいので女性に人気！
はじけるような果肉、甘くジューシーな果汁が特徴です！

見た目もデコポンと
同じく、おでこが
ぷくっと飛び出た
みかんです！

おでこ

甘さを引き立てる
酸味との
バランスが絶品！

熊本の不知火農家
山口さん

平均糖度
11～13度

※熊本大同青果
自社調べ。

※写真はイメージです。
パッケージが異なる場合がございます。
※皮目の傷・黒点が多く見
受けられますが、味は全く問題あ
りません。おでこの大小あります。



①完熟不知火1箱(2.5kg)

(8～14玉前後) 協力:熊本大同青果

全国一律
送料込価格！

税込
4,300円

安心
おすすめ！

★今回は、青果のプロ『熊本大同青果』さんが、
更に厳選したものを選んで贈ってくれるので、安心です。

Q：不知火（しらぬい）とは？

清見オレンジとポンカンをかけ合わせた品種で、
糖度が高いうえに種がほとんどなく食べやすい人気の柑橘です。

Q：なぜ、デコポンと謳えないの？

「不知火」はJ Aで一定の基準をクリアしたものだけに「デコポン」という名をつけて販売しています。
今回は農家さんから直接仕入れているので、おでこという名前をつけ「不知火おでこ」として販売し
ています。

選別はお任せください。

熊本大同青果
国産果実部
山口 寛人さん



★裏面もご覧ください。【旬の産直便】栃木県産完熟いちご“とちあいか”のご紹介です。

栃木県産 完熟いちごとちあいか

上野さん曰く
『本物のいちごを
食べるなら1、2月』



若手いちご農家の有志の皆さん

※写真中央が上野さん

高価でも注文が
殺到する理由

1. 通常量販店では発送から
店頭まで中4日以上
この“いちご”は最短翌日

2. 通常白い状態での出荷が基
本だが、“お届けが早い為真っ赤
な“完熟状態”で発送出来る

3. お孫さんが喜ぶ！

とにかく
鮮度が違う！



ありがと。

旬 産直便

平均糖度
11～13度

ご贈答にも



2Lサイズ

②1箱(2パック入)
(1パック200g×2)

全国一律
送料込価格！ 税込 **4,980円**

★どちらも気になる方へ！

ご自宅用や
親しい方への
贈り物に



ご贈答にも

+



①不知火1箱 (2.5kg)

※パッケージが変わる
場合がございます。

②とちあいか1箱 (400g)

③どちらも購入
(不知火・とちあいか)

単品合計9,280円(税込)のところ

320円
お得

ちょっと
お得に！ 税込 **8,960円**

※配送はそれぞれ別日となります。

申込締切: 2月10日 2月下旬～末頃産直便でお届け致します。 沖縄・離島除く 食べ方ガイド付

FAX申込書

ご贈答の場合は、コピー用紙などにご記入頂き送付願います。

①不知火1箱		②とちあいか1箱		③どちらも購入	
箱		箱		セット	
お名前	様	お電話			
ご住所					

【お支払い】新聞代と一緒にあります。

お申込はお電話・FAX・HPからどうぞ！
ASA 名古屋販売

〒460-0014 名古屋市中区富士見町12-24
電話 253-5704 平日は7時～19時まで受付
FAX 339-0843 (土・日・祝は7時～12時まで)
24時間受付

ホームページからのお申込みがオトクです！

朝日新聞名古屋販売ホームページより
お申込みいただくと、

表示価格より**100円引き**

とさせていただきます！

名古屋販売 物品販売

検索



【商品の返品・発送について】商品の性格上、お客様都合での返品・交換は受けできませんが、万が一商品に問題があった場合は商品到着後8日以内にご連絡いただければお取り替え致します(送料(株)感動いちば負担)。また商品にご満足いただけなかった場合、商品到着後2週間以内にご連絡いただければ商品代金を返金させていただきます。連絡先(株)感動いちばお客様センターまで(0120-332-552)
【個人情報について】お客様の個人情報は(株)感動いちばが管理し、商品のお届けや商品のご案内に使用します。当社のプライバシーポリシーは
/http://kandou-ichiba.info/privacy/をご覧ください。

【商品に関するお問合せ先】(株)感動いちば
TEL0120-332-552 9:30-18:00 日・祝休
北海道札幌市中央区大通東2-3-1-9F