

生産者、組合員が一緒に育て普及した8年目の 「葉とらずりんご“葉っぱー”」 11月3回からのお届けに向けて、今回限りの予約注文!!

葉っぱーの予約は、800g(3玉~4玉)と2.5Kg 箱(6玉~12玉)の2つの規格。
今年も1回、3回、5回お届けの3パターンを企画します。(お届け回数が多いほどお得な価格です。)
下記の予約お届け表を参考にぐらしにあったご利用方法を選択ください。

9月以降の天候(台風等の災害)によっては直前にお届け基準
(キズやスレのお届け基準)が変わる場合がありますことを
ご了承ください。



800g 蔵
(3玉~4玉)



2.5kg箱
(6玉~12玉)

注文番号	価 格	商品お届け日
1回お届け 3980	お届け1点につき 560円 (税込8% 604円)	お届け: 11月3回 (11月14日~18日)

3回お届け 3990	お届け1点につき 530円 (税込8% 572円)	お届け①: 11月3回 (11月14日~18日) お届け②: 11月5回 (11月28日~12月2日) お届け③: 12月2回 (12月12日~16日)
-----------------------------	--	--

5回お届け 3998	お届け1点につき 500円 (税込8% 540円)	お届け①: 11月3回 (11月14日~18日) お届け②: 11月5回 (11月28日~12月2日) お届け③: 12月2回 (12月12日~16日) お届け④: 1月2回 (1月9日~13日) お届け⑤: 1月4回 (1月23日~27日)
-----------------------------	--	---

利用された組合員さんの声
初めて食べた時に家族みんな
で感動しました!とても味が濃
くておいしいです。りんごの時
期になると必ず葉っぱーの確
認をするようになりました。予
約注文も届くのが待ち遠しい
くらい我が家はみんな葉っぱー
の大ファンです♡ (Uさん)

注文番号	価 格	商品お届け日
1回お届け 3981	お届け1点につき 1,480円 (税込8% 1,598円)	お届け: 11月3回 (11月14日~18日)

3回お届け 3991	お届け1点につき 1,430円 (税込8% 1,544円)	お届け①: 11月3回 (11月14日~18日) お届け②: 11月5回 (11月28日~12月2日) お届け③: 12月2回 (12月12日~16日)
-----------------------------	--	--

5回お届け 3999	お届け1点につき 1,380円 (税込8% 1,490円)	お届け①: 11月3回 (11月14日~18日) お届け②: 11月5回 (11月28日~12月2日) お届け③: 12月2回 (12月12日~16日) お届け④: 1月2回 (1月9日~13日) お届け⑤: 1月4回 (1月23日~27日)
-----------------------------	--	---

利用された組合員さんの声
毎回おいしく大事に大事に食べ
ました。今回初めて5回お届けの
予約注文をしました。届くのが
待ち遠しかったです。お店で買う
りんごとはおいしさも違い、パキ
パキした食感も最高でした。次回
の企画も楽しみにしています。
(りんごのほっぺさん)



葉とらずりんご 葉っぱー予約お届け表

:お届け

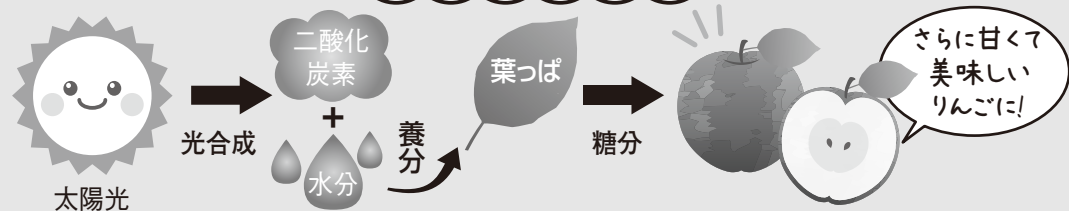
企画回	月	11月					12月				1月		
		1回	2回	3回	4回	5回	1回	2回	3回	4回	2回	3回	4回
	日	10/31~11/4	7~11	14~18	21~25	28~12/2	5~9	12~16	19~23	26~30	1/9~13	16~20	23~27
お届け													
				お届け①		お届け②		お届け③			お届け④		お届け⑤

※お届け表は保管しておくとう便利です。

葉とらずりんご「葉っぱー」、は、糖度が高く、多汁で、シャキシャキとした食感が特徴のりんごです(品種:サンふじりんご)。

生協しまねの「葉っぱー」は、「濃厚な甘さと適度な酸味があり
コクのあるりんご」を目指して栽培しています。

美味しさのしくみ



特 徴	栽培の違い	味			りんごの外観
	りんご1個に対する葉の枚数	甘さ	果汁	果肉	色
葉っぱー (葉とらずりんご)	50~60枚	糖度14度以上	多汁	シャキシャキした食感	赤い色が少なく、 (半分程度)ムラがあります
通常の サンふじりんご	10~20枚	糖度13度以上	少なめ	サクッとした食感	全体が赤く色づきます

「葉とらずりんご 葉っぱー」の特徴

- 1 生産者の指定(4名)
- 2 減農薬・有機栽培と有機質肥料(ミネラル資材)による土壌づくり
- 3 見た目よりおいしさ(味)を重視した栽培。葉っぱーは果実の周りの葉を多く残し、光合成を高めることによってより多くのでんぷんが果実に蓄えられ、甘さとシャキシャキ感を実現しています。
- 4 糖度14度以上の出荷基準を設けます。
(年ごとの気象状況は考慮します)
- 5 生産者と組合員、生協の交流により、栽培内容や品質の向上をめざします。



生育・気候の 状 況

今年は開花が例年より1週間早く、4/29から咲き始め、5/6頃に満開になりましたが、ここ数年、温暖化の影響からか、春の訪れが早くなっているように思います。花の状態は昨年のように霜の影響もなくきれいに咲いてくれ、マメバチも元気に活動して受粉も順調でした。5-7月は降水量が少なく高温で、干ばつ傾向でしたが8月にはまとまった雨が降り、天候が不安定な中でも8月中旬から順調に生育してきました。



今年の産地の様子



9月現在の 状 況

玉の肥大、収量見込みともに例年並みで今のところ順調です。これから昼夜の寒暖差が大きくなり、味が乗ってきますので、組合員の皆さまに美味しい「葉っぱー」がお届け出来ると思います。

生産者からのメッセージ

今年は2月の剪定時期に雪が多くて枝が雪で隠れたため、3月頃から本格的に剪定スタートしました。その結果、例年より作業が遅れ気味になり忙しくなりました。それでも病害虫は少なく玉の肥大は順調です。今年も美味しい「葉っぱー」をお届けしますのでよろしくお願いします。



宮崎尚彦です。

今年は霜の被害もなく、受粉もしっかり出来たので中心花からいい「葉っぱー」が出来ると思います。青森県もここ数年、夏の気温が30℃を超える日が続いています。寒いのは平気ですが暑いのは苦手です(笑)コロナで大変な時期が続いていますがまたみなさんと交流がしたいです。皆さんに



小林徹哉です。

皆さん、お元気ですか？私は今年で83歳になります。年々体力の衰えを感じていますが、家でじっとしているより園地にいる方が元気が出ます。いつもの事です。剪定、腐乱病の治療、摘果を特に気を付けて、樹に負担を掛けないよう管理しています。皆さんに美味しい「葉っぱー」を届けたい一心で家内と一緒に頑張っておりますので今年もよろしくお願いします。



斎藤信一・茂子です。

組合員の皆さん、お久しぶりです。今年は積雪が多く、下の枝が折れたり、剪定も大変でしたが、収穫までまんべんなく日光が入るように試行錯誤しながら作業しました。私の園地は今年も大玉傾向です。組合員の皆さんが「葉っぱー」食べている姿を



斎藤康児です。

想像しながら収穫まで精一杯頑張りますので今年もよろしくお願いします。

ホームページ公開中!!



生協しまねのホームページにも「葉っぱー」について掲載していますので
右記の二次元コードからホームページを覗いてみてください。

