

2025 梨・葡萄フェア

お申し込み書

ご依頼主	〒	—	TEL()	—
	ご住所	都道府県	市区郡	区町村
	お名前			

●ご依頼主とご請求先が同じ方は、こちらにチェックをしてください。 ☐

ご請求先	〒	—	TEL()	—	会社名	お支払い方法	郵便振替
	ご住所	都道府県	市区郡	区町村	ご請求先が会社の際にご記入ください。		銀行振込
	お名前						

●銀行振込・郵便振替共に振込手数料はお客様のご負担となります。 ●お支払い方法に○をお付け下さい。

●お届け先ご住所は、郵便番号よりご記入ください。 ●お電話番号は正確にご記入ください。

お届け先	〒	—	都道府県	市区郡	TEL()	—	品番			品名	
	区町村					お名前	個数			金額	円
	〒	—	都道府県	市区郡	TEL()	—	品番			品名	
	区町村					お名前	個数			金額	円
	〒	—	都道府県	市区郡	TEL()	—	品番			品名	
	区町村					お名前	個数			金額	円
	〒	—	都道府県	市区郡	TEL()	—	品番			品名	
	区町村					お名前	個数			金額	円

お申し込み方法	
味のふる里便専用のお申し込み用紙に、ご依頼主様のお名前・郵便番号・ご住所・お電話番号・ご請求先・お届け先・ご希望の商品(商品番号・商品名・個数)をご記入の上、最寄りの福山通運の支店・営業所、及びセールスドライバーにお申し付けください。	

お客様からのご注文受付後、商品とは別に請求書を送付いたします。

- ① 郵便振替の場合 請求書に同封のお振込用紙にてお振込ください。
- ② 銀行振込の場合 請求書に記載の銀行口座にお振込ください。

クレジットカードでのお支払いをご希望の方は、ホームページよりご注文ください。
インターネットでのお申し込みは、<https://furusato.fukutsu.co.jp/>

お申し込みはWebから



商品お申し込みの際のお客様情報は、当社において厳重に保管し、ご注文商品の発送、および今後各種ご案内を差し上げる際に使用させていただきます。

- お届けは、ご注文受付後、各産地より直送いたします。(商品によっては、お届け迄に時間がかかる場合がございます。)
- ご依頼主様のお名前・郵便番号・ご住所・お電話番号・ご請求先・お届け先・ご希望の商品(商品番号・商品名・個数)をご記入ください。
- お申し込み書は、最寄りの福山通運の支店・営業所、及びセールスドライバーにお申し付けください。
- パンフレット掲載商品は、すべて送料・消費税込みの価格です。
- 同一のお届け先に異なる商品をお申し込みの際は、お届け日が異なる場合がございます。
- ご購入頂いた商品に不具合等があった際は、一時的に保管をお願い致します。なお、現品を破棄されてしまった場合、商品の交換や返品はお受けできませんのでご了承ください。
- お届け先が離島の場合は、別途追加料金になります。
- 商品によっては、数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。
- 記載の賞味期限は製造日からの日数となります。



梨葡萄

フェア 2025

季節を楽しむ！梨と葡萄の簡単レシピのご紹介

梨のシャーベットのレシピ

梨のフレッシュな風味を楽しめる、シンプルでヘルシーなシャーベットです。ご家庭で手軽に作れるレシピです。

材料(2～3人分)

- 梨…………… 2個(約400g)
- レモン汁…………… 小さじ2
- 砂糖またはハチミツ…………… 大さじ1～2 (梨の甘さに合わせて調整)
- 水…………… 50ml(必要に応じて)

シャインマスカットとヨーグルトのパフェのレシピ

シャインマスカットのフレッシュさを活かしたパフェです。クリーミーなヨーグルトとの組み合わせで、軽やかでヘルシーなデザートを楽しめます。

材料(2人分)

- シャインマスカット…………… 15～20粒
- プレーンヨーグルト…………… 200g
- グラノーラ…………… 大さじ4
- 生クリーム…………… 100ml(ホイップ済み)
- ハチミツ…………… 小さじ2(お好みで)
- ミントの葉…………… 適量

つくりかた

- 梨をよく洗い、皮をむいて芯を取り除き、小さめにカットします。
- ミキサーまたはフードプロセッサーに梨、レモン汁、砂糖(またはハチミツ)を入れて滑らかになるまで攪拌します。
- 攪拌しにくい場合のみ水を少量加えてください。
- ペースト状になった梨を容器に移し、冷凍庫に入れます。
- 約1～2時間おきにフォークでかき混ぜ、シャーベット状にします。これを3～4回繰り返すと滑らかな仕上がりになります。
- 冷凍庫で完全に固まったら器に盛り付け、ミントの葉や梨のスライスを添えて完成です。

POINT

- ★梨の甘みを活かしたい場合は、砂糖やハチミツを控えめにしてください。
- ★レモン汁を加えることで梨の色が変わりにくなり、爽やかな酸味が加わります。
- ★お好みで少量の白ワインを混ぜると、大人向けの風味豊かなシャーベットになります。

つくりかた

- シャインマスカットをよく洗い、半分にカットします。
- グラスや器にグラノーラを大さじ2ずつ敷き詰めます。
- グラノーラの上にプレーンヨーグルトを半量ずつ乗せます。
- カットしたシャインマスカットをヨーグルトの上に並べます。
- ホイップした生クリームを絞り袋でトッピングし、残しておいた丸ごとのシャインマスカットとミントの葉を飾ります。
- お好みでハチミツをかけて完成です。

POINT

- ★グラノーラの代わりにクラッシュしたビスケットやスポンジケーキを使うと、さらにリッチな味わいになります。
- ★プレーンヨーグルトを甘くしたい場合は、ハチミツやメープルシロップを混ぜてください。
- ★見た目を華やかにしたい場合は、シャインマスカットを縦半分にカットして断面を見せるように並べると美しく仕上がります。

販売期間:9月30日(火)まで



広島・世羅高原で梨の栽培を始めて50年以上の技術と実績のある農園が、一果一果、真心をこめて栽培した特産物の“世羅梨”を全国へお届けします。

世羅梨 幸水

商品番号 Y40 ¥4,200

ご家庭用 商品番号 Y41 ¥3,400

■出荷日:8月13日より ■販売期間:8月12日まで

世羅梨 豊水

商品番号 Y42 ¥4,200

ご家庭用 商品番号 Y43 ¥3,400

■出荷日:9月中旬より ■販売期間:9月19日まで

商品番号	Y40	Y41	Y42	Y43
内容量	約3kg			
サイズ	3L~5L			
玉数	6玉(5L)・7玉(4L)・8玉(3L)			

ご家庭用は外見に若干の違いはありますが、味わいは変わらず美味しくお召し上がりいただけます。

広島県産

広島県産



幸水梨

商品番号 Y41 ¥3,800

内容量:約2kg(5~12玉入)

■出荷日:8月20日より ■販売期間:8月20日まで

夏の梨といえばコレ!!
果汁が豊富でシャリとした食感とのバランスが楽しめます。

長野県産



豊水梨

商品番号 Y45 ¥3,800

内容量:約2kg(5~12玉入)

■出荷日:9月中旬より

果汁が多く、非常に糖度が高くなる傾向があります。同時に酸味も伴い、全体として濃厚な味わいになります。

長野県産



二十世紀梨

(3kg) 商品番号 Y46 ¥4,100

内容量:約3kg(6~9玉入)

■出荷日:8月26日より ■販売期間:9月2日まで

シャリ感があり果汁が多く、さわやかな甘さとほど良い酸味が100年以上続く人気の二十世紀梨の特徴です。

鳥取県産



新甘泉梨

(2kg) 商品番号 Y48 ¥4,400

内容量:約2kg(5~12玉入)

■出荷日:8月26日より

(3.75kg) 商品番号 Y49 ¥5,700

内容量:約3.75kg(7玉・9玉・11玉・12玉のいずれか)

■出荷日:8月21日より ■販売期間:8月31日まで

大玉の早生品種で、糖度が高く酸味が少ないのが特徴です。甘い果汁の豊かな味わいが楽しめます。

鳥取県産



南水梨

商品番号 Y51 ¥3,800

内容量:約2kg(5~9玉入)

■出荷日:9月下旬より

長野県で誕生した「赤梨」です。出荷の際、「光センサー」で1玉ずつ糖度を確認しています。

長野県産



あきづき梨

商品番号 Y52 ¥5,400

内容量:約5kg(7~9玉入)

■出荷日:9月中旬より ■販売期間:9月1日まで

果肉が緻密で糖度が高く、果汁も豊富。酸味は少なめでシャリ感は強めです。

福岡県産



マスカット・オブ・アレキサンドリア

商品番号 Y53 ¥4,600

内容量:約1kg(2房入)

■出荷日:9月1日より ■販売期間:8月31日まで

ムスクのような甘い香り「ムスクキャット」を名前の由来としております。別名「葡萄の女王」を是非ご賞味下さい。

山梨県産



手塚さんの限定シャインマスカット

商品番号 Y55 ¥5,200

内容量:約1.2kg(2~3房入)

■出荷日:8月20日より ■販売期間:8月31日まで

果樹栽培に恵まれた土地で、代々受け継がれる伝統の製法を重んじ、達人が頑固なまでにこだわった、しっかりとした本物の味をお楽しみ下さい。

長野県産



ナガノパープル

商品番号 Y57 ¥6,500

内容量:約1kg(2房入)

■出荷日:9月5日より ■販売期間:8月31日まで

種なしで皮ごと食べられ、糖度が高く、果汁たっぷりの長野県オリジナル品種です。



芳醇の宝石 シャインマスカット

商品番号 Y54 ¥6,800

内容量:約1.2kg(2~3房入)

■出荷日:9月下旬より

大粒で美しい緑色の果実は、皮ごと食べられ、種もなく食べやすい。糖度・見た目ともに優れた“秀品”グレードを厳選しています。

山形県産



シャインマスカット&種無しピオーネセット

商品番号 Y56 ¥5,400

内容量:約1.2kg(各1房入)

■出荷日:9月30日より ■販売期間:9月20日まで

※シャインマスカットは、時期によって産地が異なります。

爽やかな甘味と弾ける食感が人気の白ぶどう「シャインマスカット」と、濃厚で芳醇な甘みの大粒黒ぶどう「ピオーネ」。味わいの違いを楽しめる2種のぶどうを、贅沢に詰め合わせて化粧箱でお届けします。

マスカット:長野県産/山梨県産
ピオーネ:岡山県産



巨峰

商品番号 Y58 ¥6,200

内容量:約2kg(4房入)

■出荷日:9月中旬より

アルプス山脈の大自然に挟まれた、標高が高く寒暖差が大きな地域で育った甘味が濃縮された葡萄です。

長野県産



二十世紀梨ゴーフレット

商品番号 Y59 ¥2,200

内容量:20枚入(1枚当たり約8cm×8cm)

賞味期限:常温で製造日より210日

二十世紀梨をクリームに練りこんで、ゴーフレットではさんだ洋風煎餅です。



おかやまフルーツタルト(葡萄2種)

商品番号 Y60 ¥3,600

内容量:岡山県産ニューピオーネタルト、岡山県産シャインマスカットタルト 各6

(1個当たり約6cm×6cm×2cm)

賞味期限:常温で製造日より90日

岡山を代表する葡萄『ニューピオーネ・シャインマスカット』の美味しさが味わえるフルーツタルトです。