

ふくの里



秋のお彼岸セール  
9月20～23日

白切花 大即売  
白お供え用おはぎ・餅他販売

梨・りんご他秋の果物が豊富



### お客様へお願い

- ・無料持ち帰り用ダンボールについて  
持ち帰り用ダンボールが十分に  
提供できませんので、ご了承下さい。

野菜・花苗ご購入の際には、  
お持ち帰り容器ご持参の  
協力をお願い致します。

※有料レジ袋・苗専用ケースは購入出来ます。

旬菜市场 ふくの里

住所 南砺市福野軸屋23-4

営業時間 7:00～14:00

営業日 年中無休  
(年末年始を除く)

TEL・FAX 0763-22-1147

<https://www.fukuno-sato.com>



## 里芋豆知識

### ・収穫時期（旬）

いしかわわせ  
品種 石川早生  
8月下旬～

おんなわせ  
女早生  
10月上旬～

やまと やつがしら あかいも  
大和・八ツ頭・赤芋  
10月中旬～

### ・品種特徴

**石川早生**：原産地は、大阪府南河内郡の石川村（現 河南町）  
旬の時期がほかの里芋より早く、小ぶりでコロンとした形、適度な粘りがあり、皮が薄く「きめがつき」や煮物にと調理しやすい里芋です。

**女早生**：煮崩れしにくく、もちりとした食感です。食味に優れて1度食べたなら忘れられない、ねっとりとした舌触りと甘さが特徴です。白色できめ細かな肉質で、近年人気の里芋です。

**大和**：煮崩れしにくく、ぬめりや粘りが程よく、白色できめ細かくクセが少ない肉質をしています。味の染み込みが良く、年が越せる扱いやすい里芋です。

### ・選び方（見分け方）

表面に変色や傷、へこみ、ひびなどが無いものを選びます。お尻部分が柔らかくなっているものは避けて下さい。

泥を洗い落としたものや傷が付いているものは、品質の低下がはやるので、早く使うようにします。長期保存には、泥付きをおすすめします。

### ・保存方法

低温と乾燥に弱い里芋は、10℃前後が適温です。  
冷蔵庫（10℃以下）に入れると低温障害を起こし、痛みやすくなります。  
泥が付いたまま新聞紙に包み、ダンボールや米紙袋などに入れ、風通しの良い冷暗所に置きます。

※長期保存には、冷凍がおすすめです。

詳しくは、スタッフまで



「贈答用里芋」  
当店から全国配送できます  
ギフト箱あります！



表面

裏面