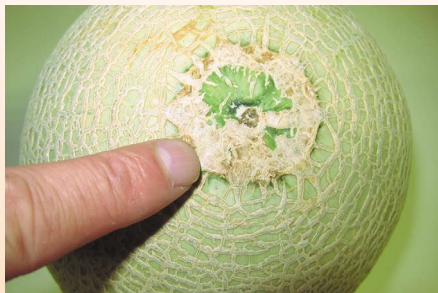


# 富良野メロンの おいしい食べ頃の 見分け方



富良野メロンは日持ちが良く、  
食べ頃になっても皮が黄色くならないから、  
食べ頃を見分けるのが難しいのです！

メロンのおしり部分が柔らかくなってくれば  
食べ頃の合図です！



保存環境により、追熟の日数が前後しますので下記を目安にしてください。

①気温 20℃～25℃の間で食べ頃になるまで保管します。

(収穫日から食べ頃まで5～7日前後)

②追熟が進むにつれ、ツルが若干しおれてきます。

(食べ頃まで3日前後)

③ツルにしおれ・乾燥・ねじれが生じてきます。

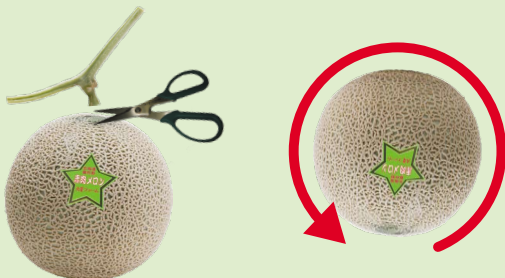
(そろそろ食べ頃)

④メロンの底（おしり）の部分が少し柔らかくなり、  
芳香が出始めれば食べ頃です。

(軽く押して弾力がある柔らかさ程度)

(※これ以上の追熟は要注意…よりおいしいか、発酵が始まりアルコール臭味がするか紙一重です)

## 召し上がる前に！



ツルを切って、メロンを逆さまにして冷蔵庫で  
2～3時間冷やしてお召し上がりください。

## お召し上がり例



に収穫した  
メロンです。

農業生産法人 株式会社北星ファーム

〒076-0014 北海道富良野市字上五区

商品には万全の配慮を行っておりますが、不良品など  
につきましては送料を弊社負担にて良品とお取替えい  
たします。商品確認後不具合がございましたら、弊社  
までご連絡ください。