

フルーツの 贈り物

-たわわ-



R I N G B E L L



感謝を込めて
選りすぐりの旬のフルーツを
お届けいたします。

CONTENTS

目次

フルーツ	02
メロン	02
いちご	04
さくらんぼ	06
桃	10
マンゴー	14
すいか	16
ぶどう	18
和梨	22
すもも	23
りんご	24
洋梨	29
柿	30
みかん・柑橘	34
加工品	36
ゼリー	36
缶詰	37
コンポート	38
飲むゼリー	39
ジュース	40

〈お申し込み期限について〉

- カタログギフトには申込期限がございます。期限内にお申し込みがない場合、「無効」となりお申し込みいただけません。申込期限内にお申し込みいただきますようお願いいたします。弊社ホームページに約款がございますのでご覧ください。 <https://www.ringbell.co.jp/>

〈その他〉

- お申し込みハガキや商品は、店頭でのお引換および他の商品や金券類へのお取替えはできませんのでご了承ください。

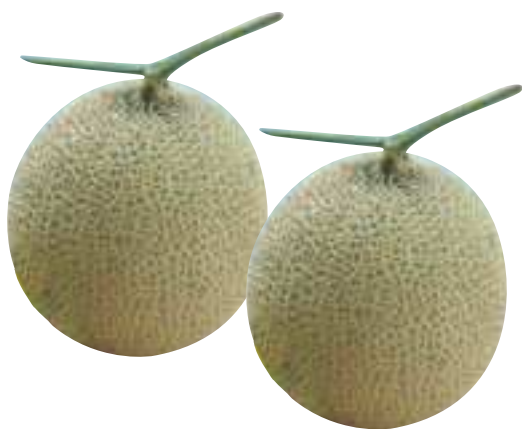
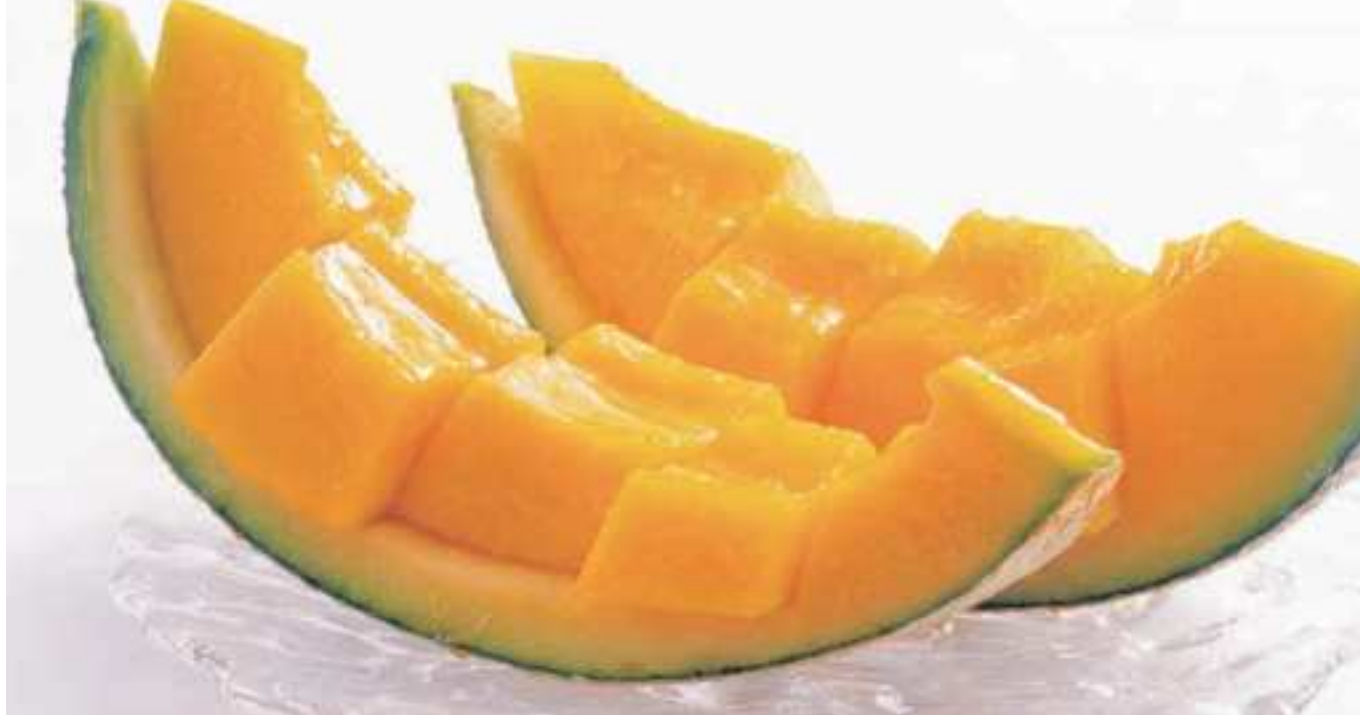
〈掲載商品について〉

- 実物と印刷に色味の差が生じる場合がございます。予めご了承ください。
- 商品内容として記載されていない小物類は、お届けする商品に含まれておりません。
- お届け時間のご指定はできません。
- 賞味期間または消費期間は、30日以内のものを保存方法と併せて記載しております。
- 賞味期間および消費期間は、製造日または加工・出荷日を基準に記載しております。
- 商品到着後の日持ち期間は、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。
- 冷蔵便・冷凍便にてお届けする記載がない商品は、常温便でのお届けとなります。
- 産地の収穫・漁獲・天候等の事情により、お届け日を変更させていただく場合がございます。
- 5月1日～5月9日、8月14日～8月19日、12月29日～1月9日の期間は、産地休業のため、お届け日のご指定はできません。
- お届けご希望日が産地休業日にあたった場合は、休業日翌日の発送に変更させていただきます。
- お届け期間のある商品の期間終了間際のご注文は、商品のお届けが次の期間になる場合がございます。
- メーカー事情により新パッケージの商品をお届けする場合がございます。

A photograph of two large, triangular slices of cantaloupe melon resting in a clear glass dish. The melon slices are cut to show the bright orange-yellow flesh and the green rind. The dish is placed on a light-colored, textured surface. In the background, there are some green leaves and a small branch, adding a natural feel to the composition.

とろけるような味わいの 甘いメロン

マスクメロンは大きな実にするために、1本の木に対して実を1個だけ選び、その1個に木の全栄養がいくよう手塩にかけて育てられています。玉全体に深く美しく入った編み目模様は、温度・湿度・水のバランスがよいとできるおいしさの証です。きれいな黄緑色をした果肉とあふれる果汁、上品な甘さと香り…。うっとりするような食べ心地をお楽しみください。北海道からはとろけるような舌ざわりのブランドメロン、夕張メロンをお届けします。厳しい基準をクリアしたものだけが名乗れる夕張メロンをご堪能ください。



1 マスクメロン

申込番号 RG 03-001

マスクメロン3kg(2玉)／静岡県・愛知県・高知県産

※お申し込みは7月27日まで。

※お届けは6月20日～8月10日。



2 北海道産 夕張メロン

申込番号 RG 03-002

夕張メロン1.6kg(1玉)／北海道産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは7月17日まで。

※お届けは6月20日～8月15日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



きらきらと輝きを放つ 宝石のような新品種

静岡県内のみで栽培される「きらび香」。しっかりした粒は光沢のある濃い赤色をしていて、「きらきらとした宝石のような輝き」を放つことから名づけられました。香りがよく甘みが豊かで酸味は少なめ。お届け時に完熟となるよう、食べ頃を見極めて出荷します。



1 静岡県産 いちご(きらび香)

申込番号 RG 04-001

きらび香1kg(32~60粒)／静岡県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは2月14日まで。

※お届けは1月10日~2月28日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

いちご研究所生まれの プレミアムないちご

特徴は、なんといってもその大きさ。25g以上の大粒の発生割合が6割を占め、果色は濃い赤色で光沢があり、口に入ると、まるやかな甘さが広がります。日光市の日光ストロベリーパークより、お届け時に完熟となるよう、調整して出荷します。



2 栃木県産 日光 完熟スカイベリー

申込番号 RG 05-002

スカイベリー 4Lサイズ420g(8~12粒)×2 / 栃木県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは2月1日まで。

※お届けは1月15日~4月30日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



さくらんぼの代名詞とも いえる人気の品種

上品な甘さと、さわやかな酸味のバランスがよく、さらに、そのはじけるような食感は、数あるさくらんぼの中でも別格のおいしさで、さくらんぼの王様とも呼ばれる「佐藤錦」。味とともに鮮やかなルビー色が初夏の訪れを告げてくれます。「さくらんぼ発祥の地」と言われる山形県産の「佐藤錦」は、温度管理や天候に気を遣い、一粒一粒愛情を込めて大切に育てられています。甘い粒を選びすぐって現地よりお届けします。



1 山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)

申込番号 RG 06-002

佐藤錦 Lサイズ500g×2(バラ詰)／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは5月31日まで。

※お届けは6月10日～6月30日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

宝石のような輝きを さくらんぼの里から

「さくらんぼの里」山形県東根市。さくらんぼの発祥地といわれる、生産に適したこの地区で、先祖代々の土地を受け継ぎ、質の良いさくらんぼを育てている〈大場農園〉。常に研究を重ね、果樹1本ずつの特徴に合わせた管理栽培を心がけたつやのある粒揃いの「佐藤錦」をお届けします。



2 山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)

申込番号 RG 07-002

佐藤錦 L大サイズ500g×2(バラ詰)／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは5月31日まで。

※お届けは6月15日～7月3日。

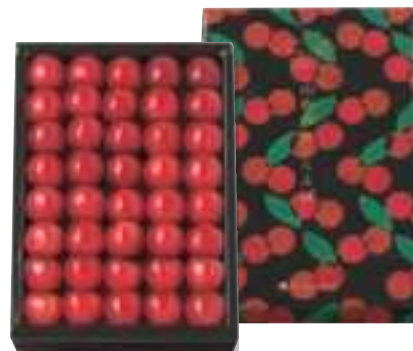


※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



美しくつややかな果実で 濃厚な味わい

紅秀峰の果形は横広がりのハート形で、果重は約9g（佐藤錦は約6g）と大きめ。果肉はクリーム色でしっかりと硬めですが、果汁がたっぷり含まれて酸味が少なく、甘さが感じられます。ほかの品種と比べて日持ちがよいのも特徴です。



1 山形県産 さくらんぼ（紅秀峰）

申込番号 RG 08-002

紅秀峰 2Lサイズ500g(化粧詰)／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

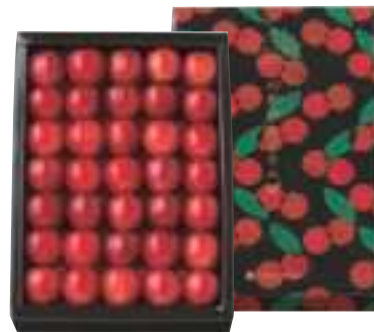
※お申し込みは6月5日まで。

※お届けは6月20日～7月5日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

リンベル品評会受賞農園の さくらんぼ

代表生産者の高橋真也さんは、独特の土づくりで、土壌の微生物を活性化して増加させ、果物の質を高める生産者。品種の特徴を最大限に表現した、香り・光沢・甘み・酸味があり、食感のいい果物をお届けします。



2 山形県産 さくらんぼ(大将錦)

申込番号 RG 09-002

大将錦 2Lサイズ500g(化粧詰)／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは6月5日まで。

※お届けは6月20日～7月5日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



甘みも香りも上品な 岡山生まれの白桃

温暖で日照時間が長く、年間降水量も少ない岡山県。日当たりと水はけのよいこの地域で生み出される桃は、直射日光を当てない有袋栽培で、完熟しても白いままのやさしい乳白の肌が特徴です。薄い果皮の下のかめ細かな果肉のやわらかな口当たりにもうっとり。上品な香りをまとった岡山の桃をお試しください。



1 岡山県産 岡山白桃

申込番号 RG 10-001

岡山白桃ロイヤル900g(3個)／岡山県産

※お申し込みは7月27日まで。

※お届けは7月15日～8月10日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

高地の寒暖差が育んだ 甘みたっぷりの桃

標高400~600メートルの高地にあり、水はけのよい土壌や長い日照時間など桃栽培に適した山梨県大藤地区。その大藤地区で微生物を増やし、整えることで元気で大きな木が育つ土地作りを行い、日々、桃・木・土に向き合い愛情を込めて桃作りに励む「ファミリーファーム三森」の桃をお届けします。丁寧に育てられた桃は見た目・香りはもちろん、口に含めばジュースィな果汁があふれ出します。



2 山梨県大藤産 桃

申込番号 RG 11-001

桃 特秀2kg(5~6個)／山梨県産

※お申し込みは7月27日まで。

※お届けは7月1日~8月10日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



福島県から甘み たっぷりの自慢の桃を

日本有数の桃収穫量を誇る、福島県。その福島盆地は、夏には日中35℃以上にも達し、涼しい朝方には20℃以下にまで下がることもあり、はっきりとした昼夜の寒暖差が果物栽培に適しています。福島で栽培される桃のほとんどが無袋栽培。太陽の光を直接浴び、さらにこだわりの肥料を使い、土壌管理を徹底することで、甘みと香りのしっかりとした、おいしい桃が作られています。食べる直前に程よく冷やしてお召しあがってください。



1 福島県産 桃

申込番号 RG 12-001

桃 特秀5kg(16~20個)／福島県産

※お申し込みは8月6日まで。

※お届けは7月28日~8月20日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

カリカリと食感がいい 甘みたっぷりの人気品種

「川中島」は山形県の生食用桃生産量の50%を占めている人気の品種。外観はきめの細かい濃紅色で、豊かな香りが特徴。大きめの果実で、持つとずっしりとした質感があります。果肉は硬めで歯ごたえがありますが、完熟すると甘くとろりとした食感、豊富な果汁が楽しめます。硬めが好きな方は到着後すぐに、やわらかめが好きな方はさらに熟してから味わってください。8月下旬から9月上旬が旬です。



2 山形県産 川中島白桃

申込番号 RG 13-001

川中島白桃5kg(13~18個)／山形県産

※お申し込みは8月22日まで。

※お届けは8月28日~9月5日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



芳醇なとろける 食感に舌つづみ

太陽の光をたっぷり浴びて育つ熊本の大将マンゴー。収穫はネットをかぶせたマンゴーがポトリと落ちるまで待つ、これが完熟のサインです。愛情をいっぱいかけて育ったマンゴーは、とろけるような甘さと程よい酸味が絶妙です。特大サイズの大将マンゴーは食べごたえ十分。完熟した濃厚な味わいをお楽しみください。



1 熊本県産 大将マンゴー

申込番号 RG 14-001

大将マンゴー625g(1個)／熊本県産

※お申し込みは7月11日まで。

※お届けは6月10日～7月25日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

温泉熱と冷涼な気候を利用して 栽培されたマンゴー

北海道弟子屈町の冷涼な気候と、町内に数多く湧出する温泉^{てしかが}水を利用して育てられた北国産マンゴーです。完熟マンゴーならではの甘くみずみずしい果汁と、芳醇な香りをご堪能ください。



2 北海道産 温泉熱完熟マンゴー

申込番号 RG 15-002

温泉熱完熟マンゴー 秀3L サイズ450g / 北海道産

※お申し込みは10月31日まで。

※お届けは8月20日～11月20日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



春に旬を迎える 熊本県産すいかをお届け

熊本県より冷蔵庫にも入れやすい小玉サイズで皮も薄く、シャリシャリとした食感が楽しめる小玉すいかをお届けします。熊本県のすいかは4月～5月が旬。暑くなり始める季節に冷蔵庫で冷たく冷やしてお召しあがりください。



1 熊本県産 小玉すいか

申込番号 RG 16-001

小玉すいか5kg(2玉)／熊本県産

※お申し込みは5月6日まで。

※お届けは4月1日～5月20日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

昼夜の寒暖差に鍛えられた サマーフルーツの主役

夏すいかの生産量日本一を誇る山形県の北村山地域は、豪雪地帯でありながら、夏場は高温多湿で寒暖差の激しい土地です。「尾花沢すいか」のおいしさは、この気候風土から生まれます。日中の暑さと強い日差しからたっぷりと蓄えられたすいかの養分は、夜間の冷え込みによって糖分へと変化。それこそが、高い糖度と、みずみずしくシャリシャリとした食感を生み出します。



2 山形県産 尾花沢すいか

申込番号 RG 17-001

尾花沢すいか3Lサイズ16kg(2玉)／山形県産

※お申し込みは7月29日まで。

※お届けは7月25日～8月12日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



果物王国、岡山県の 大粒種なしぶどう

さわやかな酸味のある黒紫色の「ニューピオーネ」。濃厚な果汁が詰まった大粒の実皮離れがよく、食べ応え抜群です。もう1種類は、岡山で作られる優良品種のぶどうの中で人気急上昇の「桃太郎ぶどう」。溝のある桃のようなカタチからこの名前が生まれました。皮が薄く種もないので、そのまま皮ごと口に入れるとパリッと心地よい食感が味わえます。さっぱりとした甘さの果肉と、ほんの少し渋みのある皮の風味とのハーモニーも最高。



1 岡山県産 ぶどう2種詰合せ

申込番号 RG 18-001

ニューピオーネ600g、桃太郎ぶどう650g／岡山県産

※お申し込みは9月16日まで。

※お届けは9月1日～9月30日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

人気のぶどう2品種を 食べくらべ

シャインマスカットは甘さと香り、食べやすさが三拍子揃った大人気の品種。種がなく皮が薄いため、皮ごと手軽に食べられ、さわやかな甘さが後をひきます。ピオーネは大粒で締まった肉質、豊かな甘さとほどよい酸味のバランスが絶妙です。豊かな自然と肥沃な土地が自慢の山形県東根市産をお届けします。



2 山形県産 ぶどう2種詰合せ

申込番号 RG 19-001

シャインマスカット・ピオーネ 秀各600g(1房)／山形県産

※お申し込みは10月17日まで。

※お届けは10月10日～10月31日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定は受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



生産者のこだわりの ぶどうをセットで

今季一番の味と言われたい、と生産者の熱い思いで栽培されたぶどう。「手間隙かけて育てた分、味も濃くなりますから」と生産者の自信が感じられる一品です。定番の3品種を詰め合わせました。ぜひ食べ比べてお楽しみください。



1 山形県産 ぶどう3種食べ比べ

申込番号 RG 20-001

シャインマスカット・ゴルビー・ピオーネ 秀2kg
(シャインマスカット2房・他各1房)／山形県産

※お申し込みは9月16日まで。

※お届けは9月15日～9月30日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

高貴な香りで甘く、 皮ごと食べられる

山梨県でぶどう栽培のプロフェッショナルが作る、徹底管理された高品質のシャインマスカットです。大房のシャインマスカットはその見た目に感動するのはもちろん、食べこたえも十分です。収穫した当日に出荷するぶどうをお楽しみください。



2 山梨県産 シャインマスカット

申込番号 RG 21-001

シャインマスカット 秀700g(1房)／山梨県産

※お申し込みは10月1日まで。

※お届けは9月1日～10月15日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



芳醇な甘みが魅力の プレミアムな梨

梨の日本有数産地である鳥取県の「新甘泉」は、2008年に登録された赤梨。名前に「甘」の文字が入っているとおり、糖度が高く、ほとばしる甘さが特徴です。園地は大山町の麓に位置し、大山から湧き出したミネラルを含む水と、肥沃な大地に恵まれています。丹精込めて育てられた果実は大玉で、青梨のような歯ざわりの良い食感が楽しめるのも魅力。8月下旬～9月上旬の約2週間しか味わえない、プレミアムな梨をどうぞ。



1 鳥取県産 新甘泉 梨

申込番号 RG 22-002

新甘泉5kg(8～14個)／鳥取県産

※お申し込みは9月1日まで。

※お届けは8月25日～9月15日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

ジューシィな 希少品種のすもも

果皮は完熟すると紫がかった紅色になり、熟すと同心円状の輪紋が出やすいのも特徴の1つです。果肉は淡黄色で、甘みが強く酸味とのバランスもよく、果汁が豊富。ジューシィで濃厚な味わいです。すももの名産地山梨県より、適熟のものをお届けします。



2 山梨県産 すもも(貴陽)

申込番号 RG 23-002

すもも(貴陽)1.5kg(7~10個)／山梨県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは7月27日まで。

※お届けは7月10日~8月10日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



甘くて香りも華やか 長野を代表する品種

「ふじ」と「つがる」を掛け合わせてできた「シナノスイート」。華やかな香りで、シャキシャキとした食感。その名の通り甘みが強く、ほのかな酸味もあります。発祥の地、長野県よりお届けします。



1 長野県産 シナノスイート

申込番号 RG 24-002

シナノスイート 秀4.5kg(11~14個)／長野県産

※お申し込みは10月27日まで。

※お届けは10月10日~11月10日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

さわやかな風味の 黄色りんご

「ゴールデンデリシャス」に「千秋」の花粉を交配して作られました。シャキシャキと引き締まった歯ごたえが楽しめ、果汁が多く、甘みの中にしっかりとした酸味が。ぎりぎりまで木で成熟させて、美しい黄色に仕上げたりんごをご賞味ください。



2 長野県産 シナノゴールド

申込番号 RG 25-002

シナノゴールド 秀4.5kg(11~14個)／長野県産

※お申し込みは11月6日まで。

※お届けは10月20日~11月20日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



ジューシィな果汁、 シャキシャキ食感の 高糖度品種

りんご生産量日本一の青森県。袋がけをせずに育てたふじりんごはサンふじと呼ばれ、高い糖度が特徴です。こちらのりんごは年をまたいで3月まで楽しめますので、りんご好きの方におすすめです。あふれ出る果汁とシャキシャキとした食感をお楽しみください。



1 青森県産 サンふじりんご

申込番号 RG 26-002

サンふじりんご6kg(24個)／青森県産

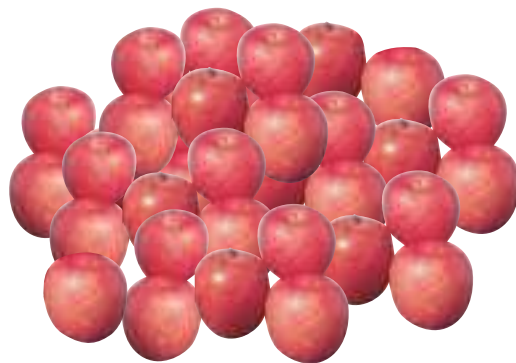
※お申し込みは3月6日まで。

※お届けは11月20日～3月20日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

甘くてジューシー、 とびきりの秋の収穫

あえて袋がけをせずに太陽の光をたっぷり浴びて育ったふじりんごは「サンふじりんご」や「無袋ふじりんご」と呼ばれ、果汁が多く、甘みと酸味のバランスが非常に優れているのが特徴。とりわけ福島の産地は寒暖の差が大きく日照時間も長いので、おいしいりんごが育ちます。たっぷり10kgのりんごをお楽しみください。



2 福島県産 サンふじりんご

申込番号 RG 27-002

サンふじりんご 秀10kg(32~36個)／福島県産

※お申し込みは11月26日まで。

※お届けは11月25日~12月10日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



甘みとみずみずしさに 優れた、人気りんご

りんごと言えば、ふじ。だれもが口にすると「おいしい!」と笑顔になる、人気の高いりんごです。シャキッと引き締まった果肉のみずみずしさ。甘み、酸味、さわやかな香りが3拍子揃った山形県産のふじは見栄えもよく、贈答にもぴったり。フルーツの一大産地である東根市は土壌や寒暖の差など、品質のよいりんごを育てる好条件も整っており、自然の恵みが口あたりのよさとコクのある甘みをもたらしてくれます。



1 山形県東根市産 サンふじりんご

申込番号 RG 28-001

サンふじりんご 秀10kg(26~36個)／山形県産

※お申し込みは12月14日まで。

※お届けは12月1日~12月28日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

フランス生まれの日本育ち 国内一の産地山形より

その名の通りラ・フランスはフランス生まれの果実ですが、実はフランスはもとよりヨーロッパ各地ではほとんど栽培されていません。栽培が盛んな日本での生産量は山形県がトップ。その中でも光センサーで選別された糖度14度以上、熟度7%、見た目の良さを兼ね備えたものがスーパー ラ・フランス。とろけるようなやわらかさと甘く食べごたえのあるおいしさです。



2 山形県産 スーパー ラ・フランス

申込番号 RG 29-002

スーパー ラ・フランス5kg(16~18個)／山形県産

※お申し込みは11月16日まで。

※お届けは11月15日~11月30日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定は受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



サクサクとした食感に みずみずしくてとびきり甘い柿

一般的な露地栽培ではなく、無袋で紫外線を通すハウスで育てる『福馬果樹園』の「シンデレラ太秋」をお届けします。「条紋（じょうもん）」と呼ばれる黒い筋が出るがありますが、これは甘みがのっている証拠です。



1 熊本県産 シンデレラ太秋^{たいしゅう}

申込番号 RG 30-001

シンデレラ太秋1kg(3個)／熊本県産

※お申し込みは11月26日まで。

※お届けは10月25日～12月10日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

自然豊かな環境で 育った甘柿

奈良県西吉野地方は柿を育てるのにとても適した土地柄に恵まれています。柿の王様といわれる「富有柿」は甘柿の一種で、果肉は緻密でとろけるようなやわらかさがあり、甘みが強いのが特徴です。自然豊かな環境で太陽をいっぱい浴びた畑からお届けします。



2 奈良県産 富有柿

申込番号 RG 31-002

富有柿2L～3Lサイズ5kg(15～16個)／奈良県産

※お申し込みは11月26日まで。

※お届けは11月20日～12月10日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



サクサクとした食感 みずみずしい次郎柿

甘みが強く、サクサクでしっかりとした食感の良さが人気の「次郎柿」。甘柿の王様とも呼ばれています。生産が盛んな3県より、その時期に一番おいしいものをお届けします。色鮮やかな秋の風物詩をお楽しみください。



1 次郎柿

申込番号 RG 32-001

次郎柿6.4kg(24〜32個)／静岡県・愛知県・三重県産

※お申し込みは11月16日まで。

※お届けは11月1日〜11月30日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

中身がとろとした フルーティな干し柿

十分に乾燥させた干し柿とは異なり、あんぼ柿は半乾燥でやわらかい干し柿です。鳥取の特産である「西条柿」を使った「あんぼ柿」は、西条柿の甘さと旨みがうまく引き出された人気特産品。西条柿独特のやわらかみを残したままの半生状態で仕上げています。中身はフルーティでぼてりとした緻密な食感と濃厚な甘さを堪能できます。



2 鳥取県産 あんぼ柿 (西条柿)

申込番号 RG 33-001

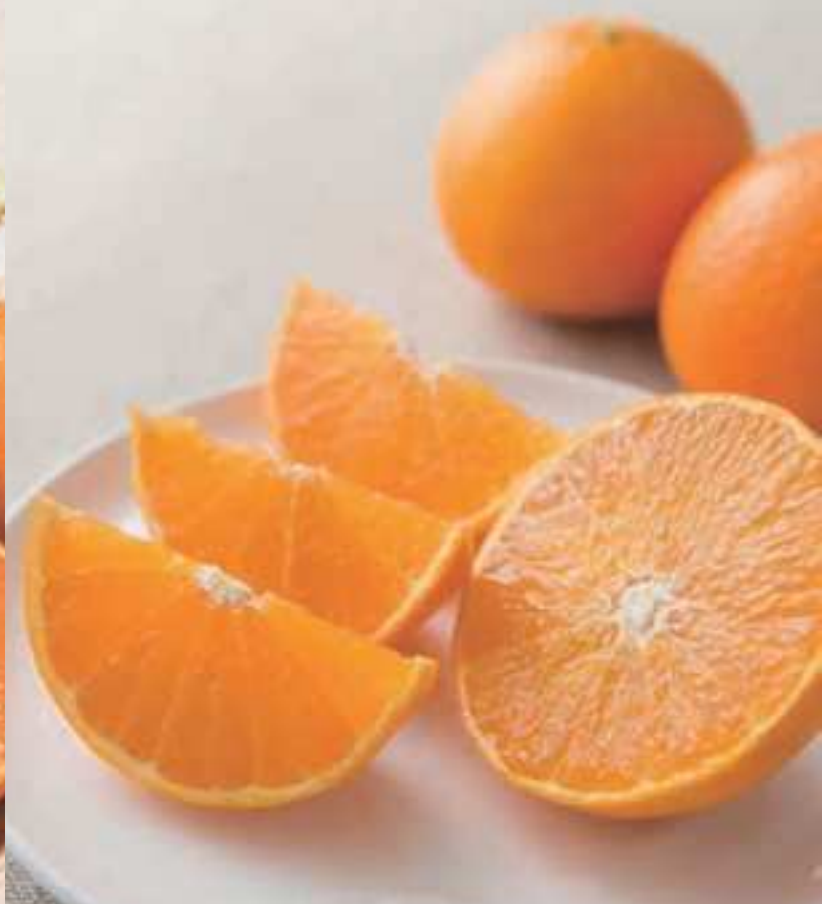
あんぼ柿360g (60g×6) × 2 / 賞味期間は常温で21日 / 鳥取県産

※お申し込みは11月6日まで。

※お届けは10月20日～11月20日。

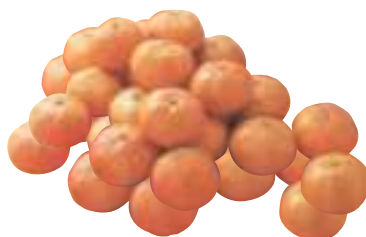


※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



温暖な気候の愛媛から 甘酸っぱい柑橘をお届け

柑橘系の栽培が盛んな愛媛県。傾斜のある畑で太陽の光と海からの照り返しをたっぷり受けて育ったみかんは甘みと酸味のバランスが絶妙な仕上がりです。「紅まどんな」は南香と天草の交配品種。たいへん薄くてやわらかい外皮とじょうのう膜（薄皮）を持ち、果肉もゼリーのようになめらかで果汁たっぷり。糖度10.5度以上、酸度1.2未満の基準を満たしたもののみが「紅まどんな」と名乗ることができます。



1 愛媛県産 みかん

申込番号 RG 34-003

温州みかんMサイズ5kg(45～55個)／愛媛県産

※お申し込みは12月6日まで。

※お届けは11月10日～12月20日。



2 愛媛県産 紅まどんな

申込番号 RG 34-002

紅まどんな 赤秀2Lサイズ3kg(12個)／愛媛県産

※お申し込みは11月6日まで。

※お届けは11月20日～12月20日。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

さわやかな香りと コクのある味わいの柑橘

高級フルーツとして注目が集まる新品種の「せとか」。
芳醇な香りと強い甘みが特徴で酸味とのバランスも絶妙です。

「デコポン」は「不知火（しらぬい）」の糖度が13度以上、クエン酸1%以下など厳しい基準をとったものだけ。お届けするのはそのなかでも農園、生産者だけでなく木まで特定した、特別な品です。



3 愛媛県産 せとか

申込番号 RG 35-001

せとか3.5kg(12~18個)／愛媛県産
※お申し込みは3月1日まで。
※お届けは2月15日~3月15日。



4 熊本県産 デコポン

申込番号 RG 35-002

デコポン3kg(10~14個)／熊本県産
※お申し込みは5月17日まで。
※お届けは5月10日~5月31日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

フルーツとゼリーの絶妙なコラボ



一番おいしい旬の時期に収穫した国産フルーツを大ぶりにカットし、もちっとした食感のあるゼリーで包みました。まるでフルーツを丸ごと食べているかのような果実感、よく冷やしてからお召しあがりください。

1 果実のめぐみそのままゼリー

申込番号 RG 36-002

りんごゼリー140g×7、ラ・フランスゼリー140g×6、白桃ゼリー140g×5

※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



プチっとはじける音が楽しい、ジューシーな柑橘缶詰



豊かな土壌、水、気候に恵まれた果実王国和歌山のみかん缶詰とはっさく缶詰のセット。口に入れたときのプチっとした爽快感、シャキシャキとした歯ごたえがたまらない一品です。

2 紀州のプチっと柑橘缶詰セット

申込番号 RG 37-002

はっさく缶詰450g(固形量240g)×4、
みかん缶詰435g(固形量250g)×3

岡山の良質なフルーツを、まるごと贅沢に味わう



角南製造所

岡山産のフルーツをひとつひとつ丁寧に手作業で皮をむいて、シロップ漬けにしたフルーツコンポート。桃の女王と呼ばれる「清水白桃」や、「ニューピオーネ」、「鴨梨」など、フルーツ王国岡山の贅沢な味わい。市場に生食で回るクラスの果実といっしょに収穫された良質な素材を使用。口に入れたとたん、そのみずみずしさとフルーツ本来のフレッシュな香りや風味に圧倒されます。

1 フルーツコンポート詰合せ

申込番号 RG 38-001

清水白桃コンポート・黄金桃コンポート各360g(固形量200g)×2、ニューピオーネコンポート・鴨梨コンポート各360g(固形量200g)



果実の果汁がたっぷりのやわらかゼリー



愛媛県宇和島産果実の果汁をたっぷり使用したゼリー。果汁のおいしさをそのまま伝えたいと、果汁の甘みを活かし、できるだけ添加物を使用せずに製造しています。果実にストローをさして果汁を飲んでいるようなやわらかゼリーは、お子さまやお年寄りにも食べやすく、スプーンも不要。3品種の味をセットでお届け。

2 果汁たっぷり飲むゼリー

申込番号 RG 39-002

ぽんかん・河内晩柑・温州みかん各150g×6

旬の時季に収穫したおいしさを、100%ストレートジュースに



〈山形の極み〉プレミアムデザートジュースとは、山形県産の果実を贅沢にしぼった「ストレート果汁100%ジュース」です。山形の生産者が自信と誇りをもって育てた果物が持つ、本来の芳醇な香りとほどよい甘みを、そのままお届けいたします。

1 プレミアムデザートジュース

申込番号 RG 40-001

アップル・グレープ・ピーチ各160g×8ラフランス各160g×12

※原料となるフルーツは山形県産を使用しているため、天候や収穫の状況により、商品のセット内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。



フルーツのおいしさ満点デザート感覚のジュース



みかん栽培が盛んな愛媛県南予地方で栽培期間中除草剤を使用せず、農薬や化学肥料に頼らず育てた、温州みかんと伊予柑、ぽんかんのジュースです。果実をしぼっただけの100%ストレート果汁を瓶に詰めました。ほどよい甘みでやさしい味わいの温州みかんと、香り・甘み・酸味・苦みのバランスがよい伊予柑、濃厚な甘みとほのかな苦味加わる南国風味のポンカンのジュースの味わいをお楽しみください。

2 朝のみかんジュース

申込番号 RG 41-002

温州みかんジュース・伊予柑ジュース各720ml×2、ポンカンジュース720ml





リンベル株式会社 <https://www.ringbell.co.jp>

〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-13-6
〈サービス係〉フリーダイヤル：0120-95-3333 受付時間：午前10時～午後5時

個人情報の取り扱いについて

商品のお申し込みの際にお客さまよりいただきました個人情報につきましては、商品発送及び贈り主さまへの発送報告などの、弊社の業務以外の目的で使用することはありません。またその情報は一定期間厳重に保管・管理し、その後安全に廃棄いたします。商品の梱包発送やデータ入力、及び産地直送・メーカー直送で業務委託を行う場合がございますが、個人情報保護契約を締結した適切な業者に委託し、適切な管理を行います。第三者に情報を提供・譲渡することはありません。開示・訂正・抹消をご希望の場合はフリーダイヤルまでご連絡をお願いいたします。