

フルーツの 贈り物

- めぶき -



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
さくらんぼ	02
いちご	05
メロン	08
桃	09
すもも	12
すいか	14
ぶどう	16
柿	20
洋梨	21
りんご	23
みかん	28
柑橘	32
加工品	36
ゼリー	36
缶詰	38
ジャム	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。



毎日、朝早くから 手間をかけた自慢の味

さくらんぼの品種によって収穫時期が異なりますが、「佐藤錦」は6月中旬から下旬にかけてが旬です。大きくなってきたさくらんぼが、太陽の光をいっぱい浴びて真っ赤に色付くよう、地面には銀色のシートを敷いて、光を反射させます。しかし、6月は雨の多い季節。露地栽培では降雨により実割れや鳥の害を防ぐため、天井は透明なビニールシート、側面はネットで覆います。そのため、晴れた日の日中はかなり高温になるので、収穫は日の出前からはじめ、朝の陽光が強くなる8時ごろまでに終了させなければいけません。各栽培農家はこの方法を取り入れ、品質の低下を抑える努力をしています。



1 山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)

申込番号 RF 03-002

佐藤錦 Lサイズ400g(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。



美しくつややかな果実で 濃厚な味わい

山形県で生まれた晩生種のさくらんぼ「紅秀峰」。
1979年に山形県立園芸試験場において「佐藤錦」と
「天香錦」を交配し、結実した実生から選抜・育種して
1991年に品種登録されました。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。6月下旬
から7月上旬にかけてが旬です。



1 山形県産 さくらんぼ（紅秀峰）

申込番号 RF 04-002

紅秀峰 2Lサイズ400g(バラ詰)／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。

大粒できらきら輝く 静岡発の新たないちご

平成28年に静岡県で誕生した「きらび香」。まっ赤で大きくしっかりとした粒は、香りが豊かで甘くて酸味は少なめ。名前の由来でもある「きらきらとした宝石のような輝き」が特徴です。まだ県内でしか栽培されていない希少な品種をお試しください。



2 静岡県産 きらび香

申込番号 RF 05-002

きらび香450g(12~15個)／静岡県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは3月16日まで。

※お届けは1月7日~3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。



完熟を待って収穫した ほっぺが落ちる紅ほっぺ

果肉の中まで赤い「紅ほっぺ」は、甘みと酸味のバランスがよく、コクがあるいちごです。山形市の代表生産者である深瀬長泰さんが栽培する「紅ほっぺ」の出荷時期は、12月中旬から6月初旬にかけて。ですが、最もおいしくなるのは、寒い時季にゆっくりと育った、1月下旬から3月下旬までのものです。このまさに旬の「紅ほっぺ」を、特別に「完熟紅ほっぺ」としてお届けします。



1 山形県産 完熟紅ほっぺいちご

申込番号 RF 06-002

紅ほっぺいちご2Lサイズ450g(20粒)／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは3月16日まで。

※お届けは1月20日～3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。
※お届け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。

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、まろ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 RF 07-002

スカイベリー 4Lサイズ420g(8~12粒)／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。



とろけるような味わいの 甘いメロン

「アールスメロン」とは、高級メロンの代名詞「マスクメロン」の正式名称。大正時代にイギリスから日本に導入された品種をもとに、長年、改良を重ねて完成しました。ムスクのような甘く上品な香りと、ジューシーでとろけるような果肉が魅力のメロンを、山形県の米どころ、河北町にある「奥山農園」からお届けします。養分が集中するように一株に一果だけ残し、手間暇かけて育てあげた自信作です。



1 山形県産 アールスメロン

申込番号 RF 08-002

アールスメロン1.8kg(1玉)／山形県産

※お申し込みは9月20日まで。

※お届けは9月1日～10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。

やわらかく香り高い 果汁したたる長野の桃。

長野県は、夏と冬の寒暖差と、昼夜の気温差の大きいことから、桃栽培の立地条件に恵まれています。一個一個丁寧に育てた桃は、甘みと香りたっぷりです。丹精こめて作りあげた桃をご賞味ください。



2 長野県産 桃

申込番号 RF 09-002

桃2kg(6～8個)／長野県産
※お申し込みは8月6日まで。
※お届けは7月20日～8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。



甘みがたっぷり 締まった肉質で食感がいい

外観はきめ細かい濃紅色で、豊かな香りが特徴の川中島白桃。果肉が硬めで、しっかりした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。



1 山形県産 川中島白桃

申込番号 RF 10-002

川中島白桃2.5kg(8~9個)／山形県産

※お申し込みは8月25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。

選りすぐった 晩生の甘い白桃

山形県東根市はさくらんぼを中心としたフルーツの主産地。このフルーツ生産の好適地で農業を営む「大場農園」では、さくらんぼはもちろん、りんごや桃、ラフランスなどさまざまなフルーツを育てています。丁寧に箱詰めしたこちらの桃は、9月に旬を迎える品種、伊達白桃やさくら白桃・川中島白桃になります。硬めの桃がお好みの方にはおすすめです。



2 山形県東根市産 白桃

申込番号 RF 11-002

白桃 秀2kg(5〜8個)／山形県産

※お申し込みは8月25日まで。

※お届けは9月1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。



1 山梨県産 すもも(貴陽)

申込番号 RF 12-002

すもも(貴陽)800g(4〜6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。

出荷量はごくわずか 知る人ぞ知る人気品種

やや先が尖った円形の“美しい黄色いすもも”は、袋かけ栽培で育てられます。熟すほどに味わいが変わる点も魅力で、熟すと酸味が抜けてやわらかくなり、まるでとろけるようなおいしさになります。出荷量はごくわずかの希少品です。



2 山形県産 すもも(峰満イエロー)

申込番号 RF 13-001

すもも(峰満イエロー) 1.3kg(8～9個) / 山形県産
 ※お申し込みは9月21日まで。
 ※お届けは9月20日～10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。



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 RF 14-001

小玉すいか2kg(1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。

寒暖の差が生み出す ブランドすいかの味わい

夏すいか生産量日本一を誇る山形県のブランドすいか
といえば「尾花沢すいか」。寒暖の差が生み出す甘さと
みずみずしさ、シャリシャリした食感で知られます。品
種改良の積み重ねとバイオ技術の導入で生まれた新
品種「ひとりじめ」は、大玉の「尾花沢すいか」に味でひ
けをとらない小玉すいか。冷蔵庫に入れやすいサイズ
も人気です。糖度や果形などを選果機械で測定。基
準を満たしたすいかのみを選別して箱詰めにしてお届け
します。



2 山形県産 小玉すいか(ひとりじめ)

申込番号 RF 15-002

小玉すいか2kg(1玉)／山形県産

※お申し込みは7月10日まで。

※お届けは7月10日～7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。



高貴な香りで甘く、 皮ごと食べられる

種がなく皮が薄いため、皮ごと手軽に食べられるシャインマスカット。さわやかな甘さが後をひきます。シャインマスカットの栽培に適した、水はけのよい土地柄で育った質の良い商品のみお届けします。



1 山形県産 シャインマスカット

申込番号 RF 16-001

シャインマスカット 秀700g(1房)／山形県産

※お申し込みは10月1日まで。

※お届けは9月20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。

しっかりとした 食感の果肉

オーロラブラックは、ニューピオーネのように大粒・種なし・高糖度で食べやすく、栽培しやすい品種を目指して、岡山県農業試験場がオーロラレッド(呼称)の自然交配から育成した岡山県のオリジナル品種です。脱粒しにくい、収穫後の日持ちが良い、といった輸送の上で優れた特徴もあります。果肉はしっかりとした食感で、ぶどう本来の甘みを楽しむことができます。



2 岡山県産 オーロラブラック

申込番号 RF 17-002

オーロラブラック 秀700g(1房)／岡山県産

※お申し込みは9月10日まで。

※お届けは8月24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。



粒が大きくて 食べ応え十分

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の「ニューピオーネ」。巨峰が持つようなぶどうならではの強い甘みがあり、皮をむくときは、上品な香りとともに、たっぷりの果汁がはじけます。さらに種もなく食べやすいのが魅力です。各生産者が長年にわたる栽培経験を活かし、大粒で高品質のぶどうを生み出しています。ぜひ一度ご賞味ください。



1 岡山県産 ニューピオーネ

申込番号 RF 18-002

ニューピオーネ 秀700g(1房)／岡山県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは9月30日まで。

※お届けは8月20日～10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。

皮ごと食べられる 大粒の黒ぶどう

長野県で生まれた「ナガノパープル」は、2004年に登録された品種。大粒の黒ぶどうで皮ごと食べられます。Hoshina Farm（ほしなファーム）の農地は傾斜地にあり日照量が多く、甘さが際立つのが特徴。その畑でたゆまぬ努力で育て上げたぶどうは、さっぱりとした甘みで酸味は控えめ。大粒のナガノパープルをご賞味ください。



2 長野県産 ナガノパープル

申込番号 RF 19-001

ナガノパープル 秀600g(1房)／長野県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは9月10日まで。

※お届けは8月20日～9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。



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 RF 20-009

次郎柿2kg(7～11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。

上品で濃厚な味わい とろける果肉を頬張って

洋梨の中でも出回る時期が早いのがこの果実。さわやかで上品な甘みと香りの良さが特徴でとろけるような味わいが楽しめます。追熟して果皮が黄色になったら食べ頃。大玉品種ならではの食べごたえをご堪能いただけます。



2 山形県産 マルゲリットマリーラ

申込番号 RF 21-017

マルゲリットマリーラ2kg(4～6個)／山形県産

※お申し込みは8月31日まで。

※お届けは9月15日～10月18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。



とろける密な肉質 本来の味わいを大切に

溢れんばかりの芳醇な香り、とろけるようにやわらかい口あたりのラ・フランス。どっしりと食べごたえのある3Lサイズの果実です。へたの周りがやわらかくなったら食べ頃です。ジャムやコンポートにしてもおいしく召しあがれます。



1 山形県産 ラ・フランス

申込番号 RF 22-014

ラ・フランス3Lサイズ3kg (10個)／山形県産

※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。

りんごの力強い おいしさが味わえる

高徳りんごは生産量が少なく幻のりんごとも呼ばれ、小玉ですが蜜がよく入り、さっぱりとした甘みが特徴です。個体によっては果肉の全面に蜜が入るものもあります。パイナップルのような強い香りもお楽しみください。



2 山形県産 高徳りんご

申込番号 RF 23-002

高徳りんご1.5kg(7～10個)／山形県産

※お申し込みは10月25日まで。

※お届けは10月20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りんごです。山形県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 山形県産 サンふじりんご

申込番号 RF 24-002

サンふじりんご 秀5kg(18~23個)／山形県産

※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。

果汁たっぷりの甘い 濃い紅色のりんご

「秋映」は、長野県中野市が発祥のりんごで、「千秋」と「つがる」を交配して誕生しました。果皮が黒っぽい紅色をしているのが特徴です。大きさは300g前後で、果肉は硬め。甘みと酸味のバランスが良く、果汁をたっぷり含んでいます。「秋映」は、色がつくのが他品種よりも早いという特徴がありますが、きれいな赤色のときはまだ糖度がのっていません。しかし、木で完熟させると、果皮は暗紅色になり、味も一段とおいしくなります。



2 長野県産 秋映

申込番号 RF 25-002

秋映 秀2kg(5～6個)／長野県産

※お申し込みは10月17日まで。

※お届けは10月1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 RF 26-002

シナノスイート 秀2kg(5〜6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。

さわやか風味の 黄色りんご

「ゴールデンデリシャス」と「千秋」を交配してできた「シナノゴールド」。果皮はひと際美しい黄色に染まります。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を感じることができます。



2 長野県産 シナノゴールド

申込番号 RF 27-002

シナノゴールド 秀2kg(5～6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。



厳しい基準をクリアした ブランドみかん

糖度センサーで12度以上のものだけを選んだ味ピカみかん。旬の時期を見極めて収穫するため、甘みと酸味のバランスに優れており、見た目も美しいのが特徴です。



1 愛媛県川上町産 味ピカみかん

申込番号 RF 28-002

味ピカみかん 2.5kg(25～30個)／愛媛県産

※お申し込みは12月11日まで。

※お届けは11月20日～12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。

日光が降り注ぐ宇和島から 甘酸っぱいみかんをお届け

みかんの名産地、愛媛の温暖な気候の中、太陽の光をいっぱいに浴びて育った甘くコクのあるみかんです。採れたての酸味は強いですが、日を置くことで酸味が抜け、甘くて味の濃いみかんに変わります。



2 愛媛県産 宇和島みかん

申込番号 RF 29-002

宇和島みかん 特選3kg(25~30個)／愛媛県産

※お申し込みは12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。



温暖な環境で育まれた 甘い温州みかん。

和歌山県海南市下津町で代々みかん農家を営む「森本農園」。情熱を込めて栽培する温州みかんは、ほどよい酸味と強い甘みがあります。旬の時期に農園直送にてお届けします。



1 和歌山県産 温州みかん

申込番号 RF 30-002

温州みかん 秀3kg(22～25個)／和歌山県産

※お申し込みは12月6日まで。

※お届けは11月1日～12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。

ひとつひとつ丁寧に袋が けて育てた完熟みかん

愛媛川上共選の「小太郎みかん」はひとつひとつ袋がけし、樹の上で越年完熟させたみかんです。越年して完熟させることで、じょうのうと呼ばれる薄皮が薄くなり、糖度も上がります。小粒ですが酸味が少なく甘みを強く感じることができる「小太郎みかん」を、高級感のある木箱に入れてお届けします。



2 愛媛県産 小太郎みかん

申込番号 RF 31-001

小太郎みかん2Sサイズ720g(12個)／愛媛県産

※お申し込みは1月11日まで。

※お届けは1月10日～1月25日。

※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。



※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。



ずっしり重くて 強い甘さを感じる柑橘

「甘平 (かんぺい)」は愛媛県で2007年に品種登録された品種。外見は扁平で、高い糖度があることから「甘平」と名付けられました。甘平は果実が割れやすく、栽培がとて難しい柑橘です。割れるほど果肉がギッシリ詰まっている甘平の特徴は、糖度が高く、濃厚な味わいと独特のシャキシャキとした食感。種はほとんどなく、手で剥いてお召しあがりいただけます。



1 愛媛県産 大将甘平^{かんぺい}

申込番号 RF 32-002

甘平 特秀3L・4Lサイズ800g(3個)／愛媛県産

※お申し込みは1月31日まで。

※お届けは2月1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。

太陽をいっぱい浴びた 甘酸っぱい味わい

愛媛県は柑橘類の収穫量と品目数ともに日本一を誇る一大産地。その中でも温州みかんに次いで多く生産されている柑橘類が「伊予柑」です。さわやかな香りに食感の良い果肉。ジューシーで少しの酸味があり甘酸っぱいおいしさは、古くから多くの人々に愛されてきた人気の品種です。愛媛の自慢の伊予柑を、旬のおいしい季節にぜひご堪能ください。



2 愛媛県産 伊予柑

申込番号 RF 33-001

伊予柑2kg(7～11個)／愛媛県産

※お申し込みは2月14日まで。

※お届けは2月1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。



樹上で冬を越す 甘くてさわやかな柑橘

南国高知を代表するみかん、小夏。毎年4月下旬頃から花が咲きはじめ、結実したものを、秋になってひとつひとつ袋がけします。そして樹上で越冬し、丸一年間かけて成熟させた後に、翌年の4月下旬頃から収穫。さらに低温貯蔵で追熟させて出荷します。甘くてさわやかな香りを放つ希少な果実は、白い内皮まで甘くおいしくいただけます。



1 高知県産 小夏

申込番号 RF 34-001

小夏2kg(10~14個)／高知県産

※お申し込みは6月1日まで。

※お届けは5月15日~6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。

甘みと酸味がたっぷり 樹上で長く育つ晩生の果実

柑橘としては遅い時季の夏に収穫を迎えることと、発見された土地の名から「河内晩柑」と命名。文旦の血を引くと考えられ、夏文旦としても知られる品種です。愛媛県の「薬師寺農園」で愛情たっぷりに育てられた、甘みと酸味がたっぷりの果実をお楽しみください。



2 愛媛県宇和島産 河内晩柑

申込番号 RF 35-001

河内晩柑4kg(12～14個)／愛媛県産

※お申し込みは5月27日まで。

※お届けは5月20日～6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。

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 RF 36-001

ラフランスゼリー・りんごゼリー各140g×3、
白桃ゼリー140g×2

※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。

フルーツを食べているかのような果実感のゼリー



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をぼんかん・温州みかん・河内晩柑の3品種でお届けします。

2 果汁たっぷり飲むゼリー

申込番号 RF 37-003

ぼんかん・温州みかん各150g×3、河内晩柑150g×2



角南製造所

フルーツ王国・岡山の、生食用と同等クラスの粒よりフルーツを使った贅沢ゼリーです。

上品で芳醇な香りの白桃の王様「清水白桃」。果肉をすりつぶして作ったジュレタイプなのでぶるぶるでやわらかな舌ざわり、のどごしからフルーツのみずみずしさが口いっぱいに広がります。

3 清水白桃ゼリー詰合せ

申込番号 RF 37-002

(清水白桃ゼリー90g×6)×2



果実のおいしさをそのまま閉じ込めました



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。

1 紀州のプチっと柑橘缶詰セット

申込番号 RF 38-003

みかん缶詰435g(固形量250g)、はっさく缶詰450g(固形量240g)×2

丁寧に作られた、もう一つのフルーツ



山形県産のいちご、ブルーベリー、もも、ラフランスを使用。果実が贅沢に入っていて、果物そのものを食べているかのようなジャムです。着色料や香料は使用せず、グラニュー糖と和三盆糖のキレのある甘みと、果実本来の香りと酸味を引き立てた深い味わいです。

2 果物を楽しむジャム

申込番号 RF 39-001

いちご・ブルーベリー・もも・ラフランス各145g

※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、商品の詰合せ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。



標高250mの山形県鶴岡市の羽黒で実った新鮮なブルーベリーをジャムに。土壌をやわらかくして根を深く張らせ、土中の浸透水だけで育てることで、糖度12~14度の甘い果実に。素材の甘さとたっぷりのツブツブ食感をお楽しみください。

3 月山高原ブルーベリージャム

申込番号 RF 39-002

ブルーベリージャム250g×2



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 RF 40-001

アップル・グレープ・ラフランス・ピーチ
各160g×4

※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



日本でもトップクラスの日照量を誇る浜松市。この日照量の多さが、三ヶ日みかんの甘さを作ります。ただ甘いだけじゃない、コクのある100%ストレート果汁のジュースです。

2 三ヶ日みかんジュース

申込番号 RF 41-001

数量限定

三ヶ日みかんジュース200ml×6

※お申し込みは11月16日まで。

※お届けは3月1日～11月30日。



中玉で甘み・品質・食味と、バランスが整っているあかつきを贅沢に絞った、桃の味をそのまま味わえる果汁100%ストレートジュースです。

3 あかつき桃ジュース

申込番号 RF 41-003

ももジュース160g×16

※お届けは8月20日～5月31日。



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。