

福島より“夏の味覚”甘酸っぱい「プラム」、甘くてジューシーな「もも」をお届けします。

果肉は淡い黄色でやわらかく果汁豊富。
爽やかな甘酸っぱさが口の中に広がります。

※写真はイメージです。



1 福島県産プラム
品種：大石早生（おいしわせ）

販売価格 **3,300円** 常温

秀品 1.5kg～1.8kg
発送運賃：1箇所に1箱につき700円
配送方法：佐川急便

申込締切：6/20

お届け期間：6/25～7/5



皮の部分に酸味があり、それがアクセントになります。また、皮にはポリフェノールなどの栄養もたくさん含まれているのでなるべく皮も一緒に食べることをおすすめします。

果皮は緑色ですが、果肉は鮮やかな赤色。
カリッとした歯触り、さわやかな酸味の「プラム」



販売価格 **3,300円** 常温

秀品 1.5kg～1.8kg
発送運賃：1箇所に1箱につき700円
配送方法：佐川急便

申込締切：6/30

お届け期間：7/11～7/20



果肉は緻密で果汁が豊富でジューシー。完熟すると果肉が柔らかくなり、より甘味が強くなります。果皮が緑がかった色ですが、中の果肉は赤いのが特徴です。

「緑色」から「赤色」へ追熟までの色の変化も楽しめます。



MOA自然農法プラチナで育てたにんにくは
風味が濃く、食べた時の満足感が違います。



6 高知県産にんにく

販売価格 **3,300円** 常温

1kg（Mサイズ、35～55玉）
発送運賃：1箇所に1箱につき700円
配送方法：佐川急便

申込締切：6/30

お届け期間：7/1～7/10



自然農法プラチナにて栽培したにんにくは、実が引き締まり、風味が濃く、食べた時の満足感が違います。また農業や肥料由来の雑味が無く自然な味わいなので、すんなりと体に入っていく特徴があります。

大玉で果汁たっぷり！希少な大玉プラムです。



3 福島県産プラム
品種：貴陽（きよう）

販売価格 **3,300円** 常温

1.2kg（5～7玉）
発送運賃：1箇所に1箱につき700円
配送方法：佐川急便

申込締切：6/30

お届け期間：7/21～7/31



貴陽はプラムの王様とも呼ばれる高級品種。果肉の色は淡黄色で、食べた時の食感は緻密で果汁が多くジューシーです。酸味は柔らかく甘味を強く感じることができます。

果肉は淡黄色で食感は柔らかく果汁が豊富で
ジューシー、爽やかな酸味が特徴です。



4 福島県産プラム
品種：サマーエンジェル

販売価格 **3,300円** 常温

1.5kg～1.8kg（8～11玉）
発送運賃：1箇所に1箱につき700円
配送方法：佐川急便

申込締切：6/30

お届け期間：7/11～7/20



果肉はなめらかで食べやすく、甘味が強く、適度な酸味もあって味は濃厚。ジューシーな甘みと酸味のバランスが取れたプラムです。

糖度が高く、果肉は緻密で果汁が多くなめらか。
硬めの食感と日持ちが良い品種です。



5 福島県産桃
品種：あかつき

販売価格 **3,900円** 冷蔵

秀品、2kg（8～11玉）
発送運賃：1箇所に1箱につき1,000円
配送方法：佐川急便

申込締切：6/30

お届け期間：7/21～8/10



果肉の色はほんのり赤く、甘みとコクと酸味のバランスが良い桃です。固めの食感で日持ちが良く、果肉が緻密で果汁がたっぷりで濃厚な味わいをお楽しみください。

ガーリックトースト

材料（2人分）

フランスパン…1/2本
にんにく…1片
オリーブオイル…大さじ2
バター…5g
塩…ひとつまみ

簡単！やみつきガーリックトースト



※写真は調理後のイメージです。

- 1 にんにくをすりおろす。
- 2 耐熱容器にバターとオリーブオイルを入れてラップをし電子レンジで500Wで20秒を目安に加熱する。（バターが溶けたらOK）
- 3 2に1を加えよく混ぜ、スライスしたパンにぬり、塩をふる。
- 4 オーブントースターで2分ほど温め、仕上げにパセリをちらす。

【レシピに登場したGreenMarket商品】オリーブオイル、塩

一年を通して美味しい大玉トマト「りんか409」
しっかりとした食べ応えとコクのある味わいです。



栃木県産

野原さんちのトマト 常温
品種：りんか409

7 2kg×1箱 販売価格 **2,500円**

8 2kg×2箱 販売価格 **4,600円**

9 2kg×3箱 販売価格 **6,700円**

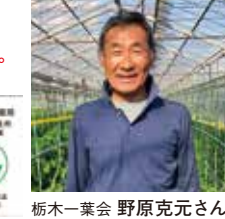
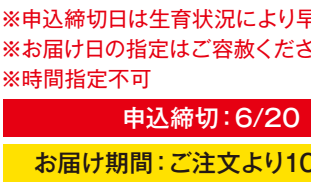
10 2kg×4箱 販売価格 **8,800円**

1箱あたり8～15玉（大中小取り混ぜてお届け）
発送運賃：1箇所に4箱まで700円
配送方法：ヤマト運輸

※北海道・沖縄・離島へのお届けはできません。
※申込締切日は生育状況により早まる場合があります。
※お届け日の指定はご容赦ください。
※時間指定不可

申込締切：6/20

お届け期間：ご注文より10日前後



栃木一栄会 野原克元さん

トマトは風媒花といって風の媒介によって花粉が落ち受粉をします。しかし温室内では風がないため受粉ができません。そのため一般的にはトマトーンというホルモン剤を使用しますが、野原さんは自然着果に着目し、国産のマルハナバチが風に代わってトマトの受粉のお手伝いをしています。

MOA自然農法で育てた、果皮ごと安心して食べられる
キャンセファームさんの甘酸っぱい初夏の味覚「ブルーベリー」



宮崎県産
生ブルーベリー

12 販売価格 2,900円 冷蔵

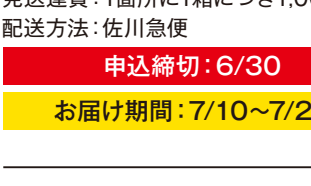
500g×1パック
発送運賃：1箇所に2箱まで1,000円
配送方法：佐川急便

13 販売価格 5,100円 冷蔵

500g×2パック
発送運賃：1箇所に1箱につき1,000円
配送方法：佐川急便

申込締切：6/30

お届け期間：7/10～7/20



※写真はイメージです。

ブルーベリーの実は、果皮ごと美味しく食べられます。果皮ごと食べることで、果皮と実の間に含まれている栄養素も無駄なく食べることができます。MOA自然農法で育てたブルーベリーは、お子様からお年寄りまで、安心してお召し上がりいただけます。そのまま食べるのはもちろん、ヨーグルトやジャム、スイーツ作りなど、色々なお料理でお楽しみください。



MOA自然農法プラチナで育てた
大粒の実と甘さが特徴の「岐阜えだまめ」



枝豆を美味しく食べるには、茹でる前の下処理がポイントです。茹でる前の枝豆に塩をふり、塩もみすると産毛が取れて、色よく仕上がります。茹でるときは、塩もみした状態で熱湯へ入れ蓋をせずに5分程度茹でてお召し上がりください。

11 岐阜県産枝豆

販売価格 **2,900円** 冷蔵

200g×5袋
発送運賃：1箇所に1箱につき1,000円
配送方法：ヤマト運輸

申込締切：6/20

お届け期間：6/25～7/5



ぎふ普及会 服部隆好さん夫妻



※写真はイメージです。



グリーンマーケットMOA

産直便
プレミアム

6

2025



食べることは生きること
あなたの“美味しい”で
未来が変わる

※写真はイメージです。