

北海道産
グリーンアスパラ

北海道の大地の恵み!! 旬の味覚をお届け

全国宅配
ご予約承ります

ゆうパック便(チルド)にて発送

送料込
価格

※但し、沖縄本島と佐渡島以外の離島は、商品の品質管理上、発送出来ませんことをご了承願います。
※早い時期のお申し込みは、受付からお届けまでに最短で50日前後かかりますことを予めご了承下さい。
※詳しくは、サービスカウンター、または、売場係員まで。

4月限定 4月1日(水)▶30日(木)迄
おすすめ商品

期間限定販売

H 北海道産 露地物
グリーンアスパラ
1.6kg (Lサイズ)
本体価格 5,980円 (税込価格 6,458円)

I 北海道産 露地物
グリーンアスパラ
1.6kg (Mサイズ)
本体価格 5,280円 (税込価格 5,702円)

▲を同一住所に2箱送るならこちらがお得!!
◎を同一住所に2箱送るならこちらがお得!!



恵庭産
ハウス栽培
グリーンアスパラ

900g (L~Mサイズ迄) 本体価格 3,880円 (税込価格 4,190円)

※産地箱使用のため、ディスプレイの箱とはデザインが異なります。

受付期間 4月1日(水)▶15日(水)頃迄

発送期間 4月中旬から5月初旬まで

●受付日よりお届けまでに10日前後かかる見込です。
●受付から発送までには時間がかかります事をご了承下さい。
●天候や生育状況により受付終了日、及び発送開始日が前後する場合がありますので予めご了承下さい。

発送期間 5月下旬から発送終了まで

●早い時期のお申し込みは受付からお届けまでに最短で50日前後かかりますことを予めご了承下さい。
●受付から発送までには時間がかかります事をご了承下さい。
●天候や生育状況により受付終了日、及び発送開始日が前後する場合がありますので予めご了承下さい。

北海道産 グリーンアスパラ

北海道の
大地の恵み!!
旬の味覚を
お届け

送料込
価格

全国宅配ご予約
承ります

受付
期間

4月1日(水)▶
5月31日(日)頃まで

発送
期間

5月下旬から
発送終了まで

●天候や生育状況により受付終了日、及び発送開始日が前後する場合がありますので予めご了承下さい。●早い時期のお申し込みは受付からお届けまでに最短で50日前後かかりますことを予めご了承下さい。●受付から発送までには時間がかかります事をご了承下さい。●詳しくはサービスカウンター、または、売場係員まで。



A 北海道産
露地物
グリーンアスパラ
(Lサイズ)
800g
Lサイズの1本当りの重量
約20g~30g

本体価格 **4,300円** (税込価格 **4,644円**)

※箱のデザインは変更となる場合がございます。

Aに
北海道の名産品を
プラスした詰合せも
おすすめです!

北海道の味覚 セット

B 北海道産
露地物グリーンアスパラ
800g(Lサイズ)
+ よつ葉バター
125g×1コ入

本体価格 **4,800円** (税込価格 **5,184円**)

C 北海道産
露地物グリーンアスパラ
800g(Lサイズ)
+ タ張メロン
ピュアゼリー6コ入

本体価格 **5,500円** (税込価格 **5,940円**)

限定
200
箱

D 北海道産 露地物
グリーンアスパラ
(2Lサイズ)
800g
2Lサイズの1本当りの重量
約30g以上

本体価格 **5,200円** (税込価格 **5,616円**)

※限定数量に達しましたら、受付を終了させていただきます。

G 北海道産
露地物
グリーンアスパラ
(Mサイズ)
800g
Mサイズの1本当りの重量
約13g~20g

本体価格 **3,600円** (税込価格 **3,888円**)

※箱のデザインは
変更となる場合がございます。

露地物 ハウス アスパラのサイズ

※アスパラは1本1本バラつきがありますので、表記したサイズや量はだいたいの目安です。

M サイズの 目安	露地物グリーンアスパラ21cm以上 1本当り約13~20g	ハウスグリーンアスパラ 25cm 1本当り15~22g
L サイズの 目安	露地物グリーンアスパラ21cm以上 1本当り約20~30g	ハウスグリーンアスパラ 25cm 1本当り23~39g
2L サイズの 目安	露地物グリーンアスパラ21cm以上 1本当り約30g以上	

K 北海道産
ホワイトアスパラ
400g(2L~Mサイズ込)
+
グリーンアスパラ
400g(Lサイズ)
計800g

本体価格 **4,500円** (税込価格 **4,860円**)

〈ホワイトアスパラのゆで方〉

- 1.アスパラの根元から1/3の皮をむき根元は2cmほど切り落とす。
- 2.沸騰したお湯に塩・レモン汁・アスパラを入れて根元に竹串がスッと通るまで茹でる。
- 3.ザルなどにとって水けをふきとる。

茹でてお召し上がりください