

●返礼品紹介 先行予約開始！島の「レモン」！！

かわら版

呉市ふるさと納税

①広島県呉市大崎下島産 レモン 約5kg



広島県呉市大崎下島で栽培期間中農薬を樹上散布せずにつくったレモンです。果汁を絞って飲み物や料理など様々な用途でお楽しみください。

②国産檸檬（レモン）発祥の地 広島大長檸檬 2.5kg



瀬戸内海特有の温暖少雨の気候の中、太陽をたっぷり浴びて育つレモンは、香り・糖度が高く、やさしい酸味が魅力です。

③大崎下島産 栽培期間中農薬不使用 瀬戸内レモン 3kg



広島県の瀬戸内海（大崎下島）で栽培中無農薬・無化学肥料で栽培しているレモンです。栽培期間中無農薬、無化学肥料で育てているため、皮が汚れていたり黒点がついていることがあります。ただし、味は文句なし！

2023年7月号 vol.26

呉市ふるさと納税のHPを見てくれ



届いたレモンを長持ちさせよう♪

保存方法 ～大切なレモンを長持ちさせるために～

レモンは生鮮青果物であり、傷みがとて進行しやすいフルーツです。長持ちさせるためにも、正しい方法で保存を行わないと痛みや腐敗が生じます。皆様に美味しく長く味わっていただきたいため、正しい方法での保存をお願いいたします。



そこで！
レモンを長持ちさせるために、必ず行うことがあります！

レモンが自宅に届いたら…



Point!
直射日光を避けた風通しのいい場所で

湿気や温度上昇による腐敗、傷みの誘発を防止するために、お受け取りいただきましたらなるべく早く箱から全てのレモンを取り出し、通気性の良い「ざる」や「かご」などに移し替えていただき、直射日光を避けた、風通しの良いところで保存してください。

さらに長持ちさせるために



Point!
冷蔵庫で保存 (約4℃～10℃)

レモンを空気穴を数か所開けていただいたポリ袋に入れ、約4℃～10℃の冷蔵庫に入れて保存します。もちろん涼しい場所でも保存できますが、さらに美味しく、長く召し上がっていただくには冷蔵庫での保存をおすすめします！