



Ingredients List

Delivery on 11 February 2026

食材名 Ingredient	産地 Origin	内容量 Quantity	消費期限 Best Before	保存方法 Storage
クラウンメロン白 Crown Melon	静岡 Shizuoka	1	-	-
	<p>■ 購入直後 / After Purchase</p> <p>常温（約20℃前後）・風通しの良い場所で追熟。直射日光・冷蔵保存は避けてください。 Ripen at room temperature (around 20°C) in a well-ventilated place. Avoid direct sunlight and refrigeration during ripening.</p> <p>■ 食べ頃の見極め / Ripeness Indicator</p> <p>メロンの底を軽く押して2~3mm沈めば食べ頃。 Lightly press the bottom — if it sinks about 2–3 mm, it's ready to eat.</p> <p>■ 食べ頃後の保存 / After Reaching Peak Ripeness</p> <p>冷蔵庫（約5℃）で保存し、できるだけ早めにお召し上がりください。 完熟後は冷蔵で2~3日程度が目安です。 Store in the refrigerator (around 5°C) and enjoy as soon as possible. Once fully ripe, best consumed within 2–3 days under refrigeration.</p>			
	<p>A premium muskmelon. Renowned for its beautiful, netted skin, melt-in-your-mouth texture, and rich, delicate sweetness. 高級マスクメロン。美しい網目模様ととろけるような果肉、濃厚で繊細な甘さが特徴。</p>			
サンフジりんご Sun Fuji Apple	青森 Aomori	2	25 Feb	冷蔵 Keep refrigerated
	<p>15° Brix or higher. Crisp texture with rich sweetness. 糖度15度以上。シャキッとした食感と濃厚な甘み。</p>			
みかん「甘平」 mandarin orange 「Kanpei」	愛媛 Ehime	2	21 Feb	冷蔵 Keep refrigerated
	<p>Extremely sweet and juicy, with minimal acidity. A premium mandarin with rich flavor and smooth texture. 極甘でジューシー、酸味控えめ的高级みかん。濃厚な味わいと滑らかな食感が特徴。</p>			
いちご「あまりん」 Strawberry Amarin	埼玉 Saitama	1	17 Feb	冷蔵 Keep refrigerated
	<p>Exquisite ultra-sweet premium strawberry, winner of the top gold award at the National Strawberry Championship three years in a row 全国いちご選手権で3年連続最高金賞を受賞した、極上の埼玉県産プレミアムいちご</p>			
シャインマスカット Shine Muscat Grape	長野 Nagano	1	25 Feb	冷蔵 Keep refrigerated
	<p>Skin-on grapes with elegant aroma and refined sweetness. 皮ごと食べられる、芳醇な香りと上品な甘み。</p>			