



今日のデザート、悩まなくていい ☆家族用・来客用に☆

切らずに剥くだけ。忙しい日でも、ちゃんとした果物が出せます。



太陽の恵みをぎゅっと凝縮した自然からの贈りもの

しらぬい

完熟 不知火

ご自宅用でご案内
しておりますが、
親しい方への贈りもの
にも喜ばれます

内皮が薄めで食べやすいので女性に人気！
はじけるような果肉、甘くジューシーな果汁が特徴です！

見た目もデコポンと
同じく、おでこが
ぷくっと飛び出た
みかんです！

おでこ

甘さを引き立てる
酸味とのバランスが絶品！

平均糖度
11～13度

※熊本大同青果
自社調べ。

熊本の不知火農家
山口さん

※写真はイメージです。
パッケージは異なる場合がございます。
※皮目の傷・黒点が多く見
受けられますが、味は全く問題あ
りません。おでこの大小あります。



完熟不知火1箱(2.5kg)

(8～14玉前後) 協力:熊本大同青果

全国一律
送料込価格! **4,200円** 税込

安心
おすすめ!

★今回は、青果のプロ『熊本大同青果』さんが、
更に厳選したものを選んで贈ってくれるので、安心です。

Q: 不知火(しらぬい)とは?

清見オレンジとポンカンをかけ合わせた品種で、
糖度が高いうえに種がほとんどなく食べやすい人気の柑橘です。

★なぜ、デコポンと謳えないの?

「不知火」はJ Aで一定の基準をクリアしたものだけに「デコポン」という名をつけて販売しています。
今回は農家さんから直接仕入れているので、おでこという名前をつけ「不知火おでこ」として販売し
ています。

選別はお任せください。

熊本大同青果
国産果実部
山口 寛人さん

