



静岡産 しみず

きらり特撰便

厳選された“しみずの旬”を毎月お届けします

「清水」の地名が示すとおり、清らかな水と富士山を背景に広がる駿河湾から運ばれるミネラル分豊かな潮風、そして一年を通して温暖な気候が育む豊かな農産物。

アンテナショップきらりでは、その中から厳選した旬の農産物を清水限定の特産品と共に皆様にお届けします。

10月
月上旬



レインボーレッド (6玉)
銀杏 (50g袋×2)
清水産抹茶ぷりん (8個)

レインボーレッドの果実は比較的小振りですが、糖度は17度前後と高く、酸味が少ないのが特徴です。清水の銀杏は静岡県最大の産地で、素揚げで食べるのがおすすめです。清水産抹茶ぷりんは濃厚な味が人気です。

11月
月上旬



駒豆 (200g×2)
レッドオーレ (30玉)

駿河湾に面して日照量が豊富な静岡市清水区の三保・駒越地区では、全国唯一1年を通して新鮮な枝付き枝豆(駒豆)を出荷しています。フルーティーな中玉トマト、レッドオーレとのセットです。

12月
上中旬



イチゴ4種
紅ほっぺ・きらび香・章姫
かおり野 (各1パック)

清水では温暖な気候を生かしたイチゴ栽培が盛んで、多くの品種が栽培されています。特撰便では旬の清水のイチゴを4種類ご用意いたしました。ぜひ食べ比べてください!

1月
下旬



みかんシーズン到来!

青島みかん (2kg)
太田ポンカン (2kg)

清水のミカン生産量約8割を占める青島みかんです。晩生で形が平べったく、収穫後に貯蔵することで甘味が増します。太田ポンカンは特有のさわやかな香りが弾け、甘さもたっぷり人気の柑橘です。

2月
下旬



清水生まれの人気者!

はるみ (2.5kg)

清水生まれの柑橘でプチプチ、サクサク食感が特徴で香りも良く、とってもジューシー。オレンジほどの大きさですが種はほとんどなく、手で簡単にむけてホロごと食べられる手軽さも人気です。

3月
中旬



甘さが話題、こん太登場!

こん太 (500g)
デコポン (2kg)

清水で生まれた金柑「こん太」は糖度20度以上、酸味をほとんど感じない奇跡のフルーツです。おなじみのデコポンとセットでお届けします。

4月
中旬



爽やかな味が人気です

清見 (2kg)
スルガエレガント (3kg)

清水生まれの柑橘「清見」は、完熟するまで樹上に成らせ、上品な甘さとみずみずしい豊富な果汁が特徴です。スルガエレガントは「甘夏」と「文旦」との交配により育成された品種で、爽やかな甘み