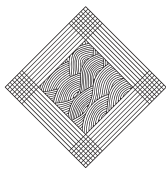


Shizuoka greenhouse  
cantaloupe

# Aroma Melon

Collaboration

Special fruit



## Irorino

奏でる食卓

## とろけるような甘さと、 芳醇な香りの秘密

Irorino My Gift がお届けするメロンは、静岡県最南端近くのメロン農園で作られている「アローマメロン」です。



お届けするメロンを栽培している農家さんの温室を、特別に見学させていただきました。種をまいてからおおよそ100日。病気や虫に注意しながら、「隔離ベッド栽培」で育てられたメロンは、きめ細かい水の管理と正確な温度管理を行うことによって、とろけるような甘さ、美しい網目ができあがります。

同じ品種でも苗木の育て方、温度管理・水の管理において、生産者さんごとにこだわりがあるそうです。栽培が難しいとされるメロンですので、ある程度確立された栽培方法があり、そのこだわりは些細な違いでしかないかもしれません。しかし生産者さん一人一人がメロンづくりにこだわり、手塩にかけているからこそ、私たちは贅沢な美味しさに出会えるのではないかと思います。



そして、お届けしたメロンを美味しく召し上がるために少しの我慢。はやる気持ちを抑えて、十分に追熟させたメロンは、本当に美味しく、まさに最高級のお味になることをお約束いたします。

最上級の贈り物。

# Aroma Melon

アローマメロン

アローマメロンは“果物の王様”です

高級マスクメロンのブランド名である「アローマメロン」。

そのとろけるような甘さと芳醇な香り。表面に美しく張りめぐらされたネット。まさに“果物の王様”と呼ばれるにふさわしい気品と風格を兼ね備えています。

※静岡マスクメロンの他ブランドに、同じ品種・栽培方法のクラウンメロンがありますが、品質の違いはありません。また、アローマ・クラウン共に、糖度など厳しい検査を通過したメロンでなければ、静岡マスクメロンのブランドを名乗ることはできません。

## マスクメロンの由来

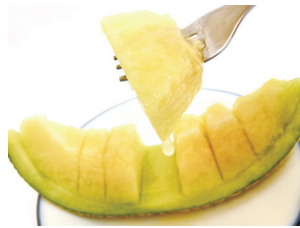
マスクメロンの「マスク」とは、ギリシャ語で「麝香（じゃこう）」（ジャコウジカのオスから分泌される香り）の意味をもつ「Moskhos」が語源となっており、香りが素晴らしいことから名づけられました。

## 静岡でマスクメロン栽培がさかんな理由

静岡県西部地区は、温暖な気候と日照時間の長さ恵まれており、太陽の光がたくさんあたるため、品質のよいメロンを作る環境にとても適しています。

## 食べごろの目安

メロンには「食べごろ」があります。果皮が青磁色から黄色に変わる頃が、最もよい食べごろとされています。そこから、あなた好みの食べ方によって追熟日数をおいてみてください。



フォークで食べる場合  
(記載の食べごろ日から3日程度)

食感が楽しめる「フォークでさせるかたさ」がお好みの方は、おしりの部分を軽く押してみ、弾力が出たころがおすすです。



スプーンで食べる場合  
(記載の食べごろ日から5日程度)

果汁あふれる「スプーンですくえるかたさ」がお好みの方は、皮を押し、ほんのり柔らかさを感じるまで、追熟します。

※食べごろ日からの日数は、25℃の室温で保存した場合の予想目安です。冷たい床や涼しいところに保存すると、過熟のスピードが遅くなります。冬場ですので、特にお気を付けてください。

※保存する環境や季節、メロンの状態により過熟速度に変化がございますので、目安としてお考えください。

Point

常温でもそのままおいしくいただけますが、お好みでお召し上がりの前に2~3時間程度、冷蔵庫で冷やしていただくより一層おいしく召し上がっていただけます。