



Summer Gift 2020

承り締切
8月3日(月)
一部商品を除く

毎年、多くの方に選ばれている一番人気！
生産者が一番美味しい頃を見極めてお届け
甘み・香り・果汁たっぷり、ずっしり重い桃

久津間紀道さんは、桃の産地として有名な山梨県笛吹市一宮で桃やすもなどを栽培しています。農薬を使わずに栽培するのが難しいといわれる果樹栽培でも、一般的な栽培の約1/3にまで農薬の使用回数を減らしています。化学肥料に頼らず有機質肥料を施し、しっかり土作りをした畑では、土壌の有用微生物が活発に働くことによって地温が高まり、周りの圃地よりも数日早く見事な花を咲かせます。この微生物が豊富で力がある土壌が、健康な樹を育みます。また、樹々の間隔を十分にとり、日光が十分に当たるよう剪定。日当たりと風通しをよくすることで、病害虫の予防にもなります

お届けする桃・すももは、つぼみとなった時・花をつけた時・幼果となった時・袋を掛ける時、それぞれ手をかけ選別し丁寧に育て、ぎりぎりまで枝において完熟を待ち、一つ一つ食べ頃を確かめながら収穫します



久津間紀道さん

人気 1



山梨 久津間紀道
桃

商品コード SG01

6~8個 6,300円

生産者・久津間紀道さんの「桃は収穫の見極めて味が決まる」の言葉通り、ここぞっ！というタイミングで収穫しお届けします
樹上で完熟を待った桃は、果汁たっぷり、ずっしり重く、豊かな香り、よく締まった甘い果肉が楽しめます



山梨 久津間紀道
貴陽(きよう)

商品コード SG02

8~12個 6,300円

熟練した生産者でないと栽培が難しいと言われて、生産量が少ない幻のすもも。実が大きく種は小さめで食べ応え抜群、濃い甘みと酸味のバランスが絶妙、たっぷりの果汁を含んでいます。桃とすもも、両方の美味しさを併せ持った贅沢な味わいです

2種とも一次締切：7月13日 締切後は、ボラン広場の宅配窓口、販売店へお尋ねください

2種共通

着日指定はお受けできません 食べ頃を見計らって収穫し、お届けします
7月中旬よりお申込み順にお届け 紙箱/のし不可 簡易包装
北海道・九州 + 500円、沖縄・離島不可

青森 木造町有機農業研究会

レノメロン

商品コード SG03

1.5kg以上 x 2個 5,000円

期間限定：7月13日締切

着日指定はお受けできません
食べ頃を見計らって収穫し、お届けします
7月中旬よりお申込み順にお届け
紙箱/簡易包装
沖縄・離島 + 1000円

香りが高く豊潤な甘さのネットメロンです
種の部分が小さく、皮ギリギリまでオレンジ色、なめらかで肉厚な果肉が特長。
畑でじっくりと糖度を上げて、食べ頃をお届けします



メロン栽培は土壌、気象などの栽培環境のほか、様々な気象変動等にも臨機応変に対応できる生産者の栽培技術が重要です。木造町有機農業研究会の圃場では、稲ワラ及び堆肥により有機物の補給に努めています。除草には、紙マルチと稲ワラ、殺菌、害虫忌避にはクエン酸を散布するなど化学肥料や農薬に頼らないように心掛けています。農薬の使用回数は、一般的な栽培の約1/3です



田んぼに稲ワラとモミ殻を還しただけの、農薬・化学肥料を全く使用しない「土の力」を発揮させる自然農法で育ったお米です

生産者の三上新一さんは1962年の就農から、自然農法による米作りを始め、その栽培技術について独自に改善・向上に取り組んできました。試行錯誤を重ねながら土を育み続けた現在、「肥料を与えなくても作物が自律的に成長する」という田んぼにまで育ちました



三上新一さん

青森 三上新一

自然純米・有機白米

商品コード SG04

5kg 4,500円

紙箱 簡易包装
沖縄 + 550円

品種はつがるロマン。コシヒカリの孫で、あきたこまちの子供にあたります。味・粘り・香り・柔らかさといったバランスの良さを引き継ぎ、食べ心地はふっくら





島根●木次乳業
VANAGA(バナガ)アイス
8個入り **冷凍**

商品コード **SG05**

4,600円

バニラ・いちご・抹茶あずき
120ml×各2、ピターチョコ・
ブルーベリー 120ml×各1

2種共通 ■発泡箱/簡易包装 口北海道・沖縄700円、離島不可

コクがあってなめらかな舌触り、濃厚なのにすっきりとした後味が特長

日本のパステライズ牛乳のパイオニア・木次乳業の牛乳で作った、プレミアムアイスクリーム
島根県奥出雲の豊かな自然の中で健康に飼育した乳牛からしぼった牛乳に生クリーム、平飼いされた健康な鶏の卵黄を贅沢に使用しました
保存料・乳化剤・増粘剤は不使用。自然な味・香り・色が楽しめます



愛知●和広
保美豚(ほうびとん)
ギフトセット **冷蔵**

商品コード **SG09**

7,400円

あらびきウインナー 120g×2
ベーコンブロック400g
コースハムブロック400g

■賞味期間…17日 ■化粧箱
口北海道+840円、九州+200円、沖縄+1,040円、離島不可

渥美半島(田原市保美町)の温暖な環境の中、完全無投薬で健康に育てられた保美豚を原料に、本場ドイツの伝統的な製法で作ったウインナー、ベーコン、ハムです
本場の味を忠実に守り、化学合成添加物を使わず、塩と香辛料のみで仕上げたウインナーやハムは、豚肉が本来持っている甘み・旨みが味わえます



奈良●王隠堂農園 **店舗お渡しあり**
吉野 桜梅干

商品コード **SG14**

5,250円

梅干800g、しそ20g
桜の花の塩漬け20g

■賞味期間…180日 ■化粧箱(杉箱)
口北海道+600円、東北・九州+300円、沖縄相相談、離島不可

大粒の梅干に、吉野の山に咲く桜の花の塩漬けを散りばめた、華やかで美しいギフト



埼玉●ラパンノワール くらうさぎ **店舗お渡しあり**
クッキー詰合せ

商品コード **SG15**

3,500円

アーモンド100g、くるみ113g、アールグレイ87g、黒ゴマ96g、シリアル113g、オートミールクッキー3枚各1袋

■賞味期間…30日 ■化粧箱/簡易ラッピング
口北海道・九州+380円、沖縄+550円、離島不可

オーガニックを中心とした厳選素材を使った洗練された焼き菓子



奈良●坂利製麺所
よしの麺の舞

商品コード **SG07**

3,700円

葛そうめん55g×7束
葛うどん92g×6束

■賞味期間…1~2年
■木箱/完全包装
口北海道・九州・沖縄・離島+1,000円

巻紙で丁寧に包んだワンランク上の贈答品。国産の良質な小麦粉を使い、丁寧な手延べで作りました。滑らかな喉ごしと、しっかりとしたコシが魅力。葛は、本葛100%。製造過程で使う油もそのまま飲めるほど純度の高いゴマ油を使うなど、吟味した材料のみを使用。茹でた後も麺がのびにくく、冷たくしても温かくしても美味しいです



岡山●日本オリーブ **店舗お渡しあり**
エキストラバージン
オリーブオイル
トルトサ2本セット

商品コード **SG08**

450g×2本 6,700円

■賞味期間…540日 ■化粧箱
口北海道・沖縄+500円、離島相相談

スペインカタルーニャ州トルトサの自社農園で栽培した希少品種「モルー」のみを使用。実を収穫し、一般的には24時間以内に搾油するところを8時間以内と、鮮度を保って製造しました。青りんごのような香り、やさしい甘みときりっとした辛みのバランスがよく、焼きたてのパンや塩を振った焼き野菜に合わせると格別です。素材の風味を活かすシンプルな料理に



岩手●八木澤商店
奇跡の醬(ひしお)

商品コード **SG10**

500ml×2本 3,950円

■賞味期間…1年 ■化粧箱
口中部・近畿・北海道・山陰・山陽
+300円、四国・九州+550円、沖縄・離島相相談

東日本大震災で全壊流失した八木澤商店。しかし、震災前の蔵で仕込まれていたもろみが奇跡的に発見され、それを大切に培養し仕込んだのがこの醤油です。旨み・香りが凝縮した極めつきの一品



岡山●日本オリーブ **店舗お渡しあり**
有機栽培
エキストラバージン
オリーブオイル
3本セット

商品コード **SG11**

180g×3本 4,400円

■賞味期間…540日 ■化粧箱
口北海道・沖縄+500円、離島相相談

スペイン産有機オリーブを使用。フルーティーでフレッシュな風味



奈良●坂利製麺所
吉野本葛
ふわり胡麻とうふ

商品コード **SG12**

70g×8個 3,700円

■賞味期間…30日 ■完全包装
口北海道・九州・沖縄・離島+1,000円

香ばしく炒りあげた白ごまと、本葛粉のみでつくりました。本葛粉ならではのふわっとして吸いつくような食感が楽しめます



京都●玉屋珈琲店

有機
アイスコーヒー
4本セット

商品コード **SG13**

3,600円

有機アイスコーヒー無糖1000ml×4

■賞味期間…5~7ヶ月 ■完全包装
口九州+200円、北海道・沖縄・離島相相談

吟味した有機コーヒー豆を、京都・老舗珈琲店の熟練職人が焙煎。すっきりとした味



ご注文からお届けまで

ご注文締切 8月3日(月)まで

表示価格は、送料込み 税抜き価格です(一部、配達地別に加算料金のある商品がございます)

	店舗をご利用のお客様	POD ボラン広場の宅配をご利用のお客様
お申し込み	お申込書にご記入の上、ご利用店へご注文ください	お申込書にご記入の上、ご注文ください。電話・FAX・e-mailでも承ります
お支払い	ご注文・お申込みの際にお支払いいただきます	通常の商品代金と合わせて、ご指定口座からの自動引き落としになります

●商品のお届け…日時指定ご希望の場合は、お申込みから7日目以降の日をご指定ください。果物は適期を見計らって、お申込み順に発送。期間限定の商品がございます。予めご了承ください ※ご指定可能な商品も諸事情により多少遅れる場合もございます

店舗お渡しあり マークの商品は

ご利用の店舗で(ボラン広場の宅配ご利用のお客様はご自宅で)受け取れる商品です。先様への直接のお渡しや帰省土産などに最適です
※送料なしの価格は、各窓口でご確認ください
※ボラン広場の宅配をご利用のお客様は、週刊カタログでご案内の商品コードにてお申し込みください
※ご注文から商品お渡しまで、10日ほどお時間がかかります

販売者：流通センター

POD(株)ボラン オーガニックフーズ デリバリー
〒198-0052 東京都青梅市長瀬4-393-11
tel 0428-24-9700 fax 0428-25-1880
http://www.e-pod.jp

POD ボラン広場の宅配

tel 0428-24-9890 fax 0428-24-9892
mail mail.pod@polano.org

取扱店