



ヤマザワ

今年から山形産  
シャインマスカットの  
予約ギフトを開始しました！



山形県天童市

天童市は  
ぶどうづくりに  
適した風土

### あま〜い!! 糖度の高いぶどう

天童市は扇状地で水はけが良く、土壌が余分な水分を含まないことや、盆地で雨が少なく光合成が盛んに行われることから、ぶどうの糖度が高くなります。

### 一粒一粒の実の色が鮮やか

天童市は秋の夜風が冷たいため、昼夜の寒暖差がはっきりとした気候です。その温度の差が果皮への良い刺激となり、発色の良い鮮やかなぶどうが出来上がります。

### 大房でボリュームの有るぶどう

天童市では、古くからぶどうを栽培している生産者さんが多く、経験と熟練の技術をもって大きな房と粒のぶどうを生産することに長けており、ボリューム感の有るぶどうが出来上がります。

安心して  
美味しいぶどうを  
食べてもらいたい!!

生産者：  
南部ピオーネ出荷組合の皆さん

我が子のように  
ひとつひとつ丁寧に  
育てています

生産者：伊藤忠浩さん



3つの味が1度に楽しめる  
お得なセットです!



801 天童市山口地区  
伊藤さんちの  
旬のぶどう3色詰合せ

約2kg(4房入り)

参考税込  
5,378円 **4,980円** (送料別)

受付期間：9月2日まで  
発送期間：9月下旬～10月上旬

ピオーネ(黒)約700g×1房、  
シャインマスカット(緑)約700g×1房、  
ゴルビー(赤)約350g×2房



### ピオーネ

糖度が高く、甘味を十分に楽しめながらも、ほのかな酸味があることで、スッキリとした後味も楽しむことが出来る大粒ぶどうの代表格です。



### シャインマスカット

皮ごと食べられる人気品種! バリッとした歯ごたえ、ジュシーで上品な甘味と高貴なマスカットの芳香が楽しめます。



### ゴルビー

鮮やかなワインレッド色が特徴! 甘味と酸味のバランスが良く、香りが豊潤な大粒ぶどうです。