

山形県 庄内産



自然の恵みが育てた
おいしいメロン

庄内の大地と清らかな水が育んだ

メロン

昼夜の寒暖差が大きい庄内平野で、
生産者が丹精込めて育てた
メロンは、甘みが強く、
香り豊かでジューシー。
それぞれの品種の個性を
ぜひ食べ比べて
お楽しみください。



庄内産

アンデスメロン

さわやかな甘さととろける食感

上品な甘さで
食べやすく、
幅広い世代に
人気！



果肉：緑肉

特徴：さっぱりとした甘さと
ジューシーな肉質



おすすめの食べ方：

❶ 冷やしてそのまま



庄内産

鶴姫

芳醇な香りと上品な甘さ

香り高く、
なめらかな口どけが
特徴の高級メロン



果肉：白肉

特徴：芳醇な香りとなめらかな食感、
上品でまろやかな甘さ



おすすめの食べ方：

❶ 食べる2〜3時間前に冷蔵庫へ



庄内産

赤肉メロン

濃厚な甘さとコクのある味わい

コクのある甘さで
満足感たっぷり！
贈り物にも最適



果肉：赤肉

特徴：濃厚な甘さとジューシーさ、
コクのある味わい



おすすめの食べ方：

❶ よく冷やしてそのまま

