

さいはこい  
8月の長野の夏は  
あかすな  
11-1000



(1) 10月14日... 長野県産の夏荷びり

"つくり"は土産物  
味ですか? P.100の  
と"生菓子"は  
早目に仕上げ下  
2000年 10月14日  
軽く折じ 冷蔵保存に  
下さす。

10月14日 10月14日... 長野県産の夏荷びり

11月中旬に 出荷予定  
子に 即注文下さい

この品種もすべ。根茎にのみ日光を浴び、有機肥料、  
根際除菌です。野菜の味、無化雪露葉は、冬にこそ無埋むか、  
(日本産の夏荷びり、根茎の中心に空洞があるのは、夏の暑い  
7月20日 根茎の中心に空洞があるのは、夏の暑い  
子に、果材は葉を使わずから出荷する。かみ、時間のあがる  
(規則がたはります) 大部分は日光で分解していと考へます。  
果皮に少し残っているのは石灰分(カルシウム)で、7月20日、  
皮を保護するために、11月10日 自分で分解する。

皮は召し上がれ 大丈夫です。  
(産地は、香、ちび服で、この  
この産地は、皮は食べても)

〒399-4301  
長野県上伊那郡宮田村 3180-4 黒田村舎住宅 3号

善積 純子

TEL (fax): 0265-84-1147  
1147