

大学生協の名産品

2024夏

北海道
品質

北海道産にこだわった逸品を産地直送!

旬の直送便

夏号

受付期間 / 2024年 7月16日(火) ▶ 8月31日(土)

とうもろこしは8月中旬から順次発送

※農作物の発送日・着日の指定はお受けできません。

甘み
たっぷり!!

北海道の
とうもろこし

大学生協が厳選した、夏のギフト

受付は終了しました

他地域よりひと足早くお届け!

函館市 函館つるの生産組合の

早出しとうもろこし

7月下旬頃から
お届けいたします。

函館特産の昆布を原料としたミネラル豊富な
肥料で育った「恵味ゴールド」です。

函館産 大槻さんの
恵味ゴールド8本セット

恵味ゴールド 8本、Lサイズ

税込 **4,104円** (送料込)
(本体価格3,800円 消費税304円)

商品番号
DT-13

発送
期間

7月下旬から
順次

数量
限定

L
サイズ

冷蔵



大槻幸司さん



大槻知世さん

お届けについての注意事項 ●天候により大幅に発送が早まる場合、遅れる場合がございます。●収穫状況により期間中でも予告なく受付を終了する場合がございます。●離島への発送はお受けできません。●沖縄県(本島)へのお届けにつきましては別途送料1,100円(税込)をいただきます。●商品の包装、のしについてはお受けできません。●天候や収穫状況により産地を変更させていただく場合がございます。なお、産地の指定はお受けできません。●お届け先様の住所不明やご不在が続いた場合、品質上廃棄処分、又はご依頼主様に返送させていただく場合がございます。再発送の場合は別途料金をいただく場合がございますのでご了承ください。

返品・交換・キャンセルについて ●生鮮食品のため商品発送後のキャンセルはご遠慮をいただいております。●商品到着後すぐに中身の確認をお願いいたします。●生鮮食品のためお届け日の翌日以降の確認による返品、交換は原則としてお受けできません。●商品の味や色、形などの抽象的な相違による返品、交換はお受けできません。●記載内容と明らかに異なる場合は返品、交換の対応をさせていただきます。●お客様の都合による返品は対応しておりません。

全商品
全国送料込



[オンラインで24時間受付中!] <https://www.hokkaido-univcoop.jp/meisan/>

大学生協 名産品

検索

北海道のとうもろこしの甘さ、旨さをお楽しみください。

※写真はイメージです。

北海道の夏は朝晩の寒暖差が大きく、その温度差によって糖分を増し、とうもろこしはみずみずしく、甘くなります。その甘さを保つために、とうもろこしを農家さんの畑から直送します。鮮度が命といえる採りたてのとうもろこしを畑の美味しさそのまま全国へお届けいたします。

とうもろこし3種・2種

各品種を組み合わせた人気の食べ比べセット。贈答用やおすそ分けにおすすめです。



昨年度
人気No.1!!

北海道産とうもろこし3種9本セット
イエロー種・ホワイト種・バイカラー種/各3本、各2L~Lサイズ混合
税込 **4,860円** (送料込) **2L** **L**
(本体価格4,500円 消費税360円) サイズ サイズ **数量限定**
商品番号 発送 8月中旬頃から 冷蔵
DT-01 期間 順次



大学生協
オススメ品!!

北海道産とうもろこし2種10本セット
イエロー種・ホワイト種/各5本、各2L~Lサイズ混合
税込 **4,860円** (送料込) **2L** **L**
(本体価格4,500円 消費税360円) サイズ サイズ **数量限定**
商品番号 発送 8月中旬頃から 冷蔵
DT-02 期間 順次

贈答用やおすそ分けにもおすすめです。定番のイエローとうもろこし10本と8本セットです。



北海道産とうもろこし10本セット
イエロー種/10本、2L~Lサイズ混合
税込 **4,536円** (送料込) **2L** **L**
(本体価格4,200円 消費税336円) サイズ サイズ **数量限定**
商品番号 発送 8月中旬頃から 冷蔵
DT-03 期間 順次

北海道産とうもろこし8本セット
イエロー種/8本、2L~Lサイズ混合
税込 **4,104円** (送料込) **2L** **L**
(本体価格3,800円 消費税304円) サイズ サイズ **数量限定**
商品番号 発送 8月中旬頃から 冷蔵
DT-04 期間 順次

贈答用やおすそ分けにもおすすめです。人気のホワイトとうもろこし10本セットです。



北海道産ホワイトとうもろこし10本セット
ホワイト種/10本、2L~Lサイズ混合
税込 **5,076円** (送料込) **2L** **L**
(本体価格4,700円 消費税376円) サイズ サイズ **数量限定**
商品番号 発送 8月中旬頃から 冷蔵
DT-05 期間 順次

美瑛町 黒木農場の 特別栽培とうもろこし



黒木 貞美さん

節減対象農薬の使用回数と、化学肥料の窒素成分量が、生産地域の慣行レベルの50%という条件で栽培された農作物を特別栽培農作物といいます。健全な土から生まれた安心安全なとうもろこしです。

特別栽培とうもろこし10本セット
ほしつぶコーン・雪の妖精/各5本、各2L~Lサイズ混合
税込 **4,536円** (送料込) **2L** **L**
(本体価格4,200円 消費税336円) サイズ サイズ **数量限定**
商品番号 発送 8月下旬頃から 冷蔵
DT-06 期間 順次



「芽室町」なまら十勝野の ゴールドラッシュ

※写真はイメージです。

さわやかな甘みと柔らかい粒皮
甘いイエロー種を味わう



ゴールドラッシュはさわやかな甘みと、非常に柔らかい粒皮、粒が大きくジューシーな品種。甘味が強く、みずみずしいのが特徴です。

大学生協
オススメ品!!

ゴールドラッシュ10本セット
ゴールドラッシュ/10本、2Lサイズ
税込 **4,104円** (送料込) **2L**
(本体価格3,800円 消費税304円) サイズ **数量限定**
商品番号 発送 8月中旬頃から 冷蔵
DT-07 期間 順次



高道 豊さん

ゴールドラッシュ30本セット
ゴールドラッシュ/30本、2Lサイズ
税込 **7,344円** (送料込) **2L**
(本体価格6,800円 消費税544円) サイズ **数量限定**
商品番号 発送 8月中旬頃から 冷蔵
DT-08 期間 順次

剣淵町 けんぶちVIVAマルシェの

ドルチェドリーム・ロイシーコーン

甘みの強い人気の2種類を、感謝の気持ちと一緒にお届けします。



高橋 朋一さん



ドルチェドリーム10本セット
ドルチェドリーム/10本、Lサイズ以上
税込 **4,536円** (送料込) **L**
(本体価格4,200円 消費税336円) サイズ **数量限定**
商品番号 発送 8月下旬頃から 冷蔵
DT-09 期間 順次



ロイシーコーン10本セット
ロイシーコーン/10本、Lサイズ以上
税込 **4,860円** (送料込) **L**
(本体価格4,500円 消費税360円) サイズ **数量限定**
商品番号 発送 8月下旬頃から 冷蔵
DT-10 期間 順次

とうもろこしの粒色について

イエロー種	ホワイト種	バイカラー種
実が黄色ですっきりとした甘さが特徴	実が白色で果実のような甘さが特徴	実が黄色と白色でその割合は1:3
・恵味ゴールド ・ほしつぶコーン ・ゴールドラッシュ ・味来	・ビューホワイト ・雪の妖精 ・ロイシーコーン	・ドルチェドリーム ・ゆめのコーン

保存方法について

皮を剥かずに、新聞紙などに1本ずつ包み、茎を下にして立てた状態で、冷蔵庫の野菜室に入れてください。

おいしい食べ方

茹でる場合 皮・ひげを剥き(薄皮を少し残すと旨みが逃げにくくなります)、沸騰した状態で3~4分が目安です。

電子レンジを使う場合 皮・ひげを剥き、ラップで包んで加熱してください。薄皮を少し残すと旨みが逃げにくくなります。目安は1本3~4分です(機種や設定により異なります)。

とうもろこしの糖度について

北海道のメロンの糖度は一般的に15度以上と言われており、甘いものでは17度以上になることもあります。しかし、北海道のとうもろこし(スイートコーン種)は、平均的に15~18度くらいあります。収穫時の目安糖度は15度以上で、高い時には20度を超えることもあると言われています。とうもろこしの温度によっても感じ方は異なりますが、くだものよりも甘いと言われる北海道のとうもろこしです。北海道の気候、寒暖差がそれを生み出します。

※とうもろこしの採果方法及び品目特性上、極まれに規格重量の範囲外(規格重量より軽い・重いなどの商品が含まれる場合がございます)。

北海道の大学生協で教授や学生に大人気!! 牛とろフレーク



回の中でとろける「牛とろ」。生卵や半熟卵との相性も抜群!

牛とろフレーク 牛とろ専用タレセット
180g×2個、牛とろ専用タレ20g×5袋入・2袋
税込 **6,200円** (送料込)
(本体価格5,740円 消費税460円) **賞味期限 冷凍30日**
商品番号 賞味期限 冷凍30日
DT-11 冷蔵

牛とろフレーク
180g×2個
税込 **5,780円** (送料込)
(本体価格5,352円 消費税428円) **賞味期限 冷凍30日**
商品番号 賞味期限 冷凍30日
DT-12 冷蔵

※牛とろフレークは加工品(生ハム製法=非加熱熟肉製品)です。