

MAKE太郎様、白鳳桃が今週から本格的にスタート！ジュルジュル、熟れ熟れ、魅惑の味！（観音山フルーツガーデン）

1件のメッセージ

観音山フルーツガーデン／観音山フルーツパーラー <kodama@kannyonama.com>
To: nishimuta.yuki@makeshop.co.jp

2023年8月1日 15:28



（今日の白鳳桃です。↓7月10日）



MAKE太郎 様

いつも紀州観音山フルーツガーデンをご愛顧頂き、まことにありがとうございます。

観音山フルーツガーデン児玉芳典です。

こちら和歌山は朝は曇り空、午後に土砂降り、今は晴れております。
大雨による被害に遭われた皆様にはお見舞い申し上げます。

夏フルーツの代名詞、「桃」が大人気です！

今年は例年以上に桃のご注文が多く、世の中がさらに良い方向に流れ出しているように思います。

桃食べ尽くしリレーもいよいよ申し込み期限が差し迫っております。

「白鳳」→「黄金桃」→「清水白桃」→「川中島白桃」
の順番で4種類を旬の時期にお届けいたします。

桃の食べ尽くしリレー

https://www.kannyonama.com/view/item/04400000007?category_page_id=ct43



送料無料

3品種を贅沢に味わおう！

桃食べ尽くしリレー

お中元ギフトランキング発表！桃やゼリーを半年のご挨拶にどうぞ。

第一位



夏フルーツの王様！熟れ熟れ、ジュルジュル、トロトロの美味しさをどうぞ。5%オフ！セール中！

第二位



一般的なゼリーとの違いは果汁分の多さです。多すぎるくらい入っていますので、果実を食べる感じで飲んでください。

第三位



桃とみかんジュースとハチミツのセットです。夏にピッタリで贅沢な組み合わせです。

今の子節の旬フルーツ



●日本産バレンシアオレンジ

- ・日本産の素晴らしさ！
- ・弾ける果肉のパンパンさ！
- ・15ヶ月も実っていた濃厚さ！

https://www.kannonyama.com/view/item/000000000331?category_page_id=ct125

ブルーベリー



健康的な完熟ブルーベリー

紅小玉すいか



濃厚な甘みで、私自身今

夏みかん



「甘夏」ではございませ

ーを毎朝の週間にどうぞ。

まで食べた中で一番美味しかったスイカです。

んでして、重曹をかけて食べるような酸っぱさです。

黄金桃



黄色い黄金色で完熟のトロトロはまるでマンゴーのようです。

桃尽くしセット



生桃と桃ゼリー、桃ジャム、桃ドライフルーツの4点です。

観音山レモン



今年はまだ観音山レモンをお届け出来ております。



\\フルーツパーラー情報! // 総本店

やはりパフェの王様、桃パフェが大人気です。メロンパフェも一昨日から始まっております。

フルーツパーラー総本店（紀の川市）でご提供中のパフェです↓

- ・ももパフェ（はしり）
- ・スイカパフェ（はしり）
- ・メロンパフェ（はしり）
- ・ももサンド（はしり）
- ・ネーブル&キウイサンド（なごり）
- ・フルーツパフェ（通年）
- ・レモンパフェ（リニューアル）

\\ \\ お客様のお声 ↓ // //

ホームページをリニューアルしましたので、ご感想も一覧でご覧いただけるようになりました。

<https://www.kannyonama.com/view/page/review>

（農園風景）

「梅祭」が無事に終わり一段落というところですが、落ち着く暇も無く「桃祭」が始まっております。通年が「フルーツ祭」ですので、今後もこの熱狂をお客様にお届けしてまいります。いつもありがとうございます。

夏のみかん



大変残念ではございますがメールマガジン配信の停止はこちらからどうぞ。

<https://kannyonama.com>

「上段メニュー」→「ご利用案内」→「ログイン」

ログインして頂き、会員情報修正からメルマガ解除をご選択頂けます。

=====

— 果物語で お客様と地方を元気に。 —

農業法人有限会社柑香園(観音山フルーツガーデン)

〒649-6531 和歌山県紀の川市粉河3186-126

TEL:0120-593-262(国産フルーツ)

F A X:0120-593-265 (0736-74-3332)

U R L: <https://www.kannyonama.com> (ガーデン)

U R L: <https://parlour.kannyonama.jp> (パーラー)

U R L(English): <https://www.peacefruit.net>

Facebook: <https://www.facebook.com/kannyonama.fg>

Facebook(English): <https://www.facebook.com/kannyonamae>

E-Mail: info@kannyonama.com

=====

一生懸命に地域活性化！