

奄美プラム(すもも)のご案内

食味方法：生で食べるもよし、プラム酒、ジャムなどに最適

注文締切：5月31日まで

発送期間：5月下旬～6月下旬

クール便
発送

商品には限りがございますので、なくなり次第締切りとさせていただきます。

	3L	2L	L
3kgDB(A品)	3,500円	3,000円	2,500円
5kgDB(B品)		3,500円	3,000円

〈代金のお支払方法〉



代金引換

※代金引換は手数料として1万円未満は330円。
1万円以上3万円未満は440円が加算されます。
3万円以上10万円以下は660円が加算されます。
※送料は全国一律に1件あたり2,000円となります。
クール便での発送になります。

3kg箱は4箱まで1件あたり2,000円となります。
5kgに限り、15kgまで送料2,000円

- ・お届け先がお申込者と同一の場合
代金引換(着払)での発送をさせていただきます。
- ・お届け先がお申込者と異なる場合
お申込者へ専用振込用紙をお送り致します。

〈すももの調理・加工〉

すももジャム

材料

すもも 1kg
砂糖 600g
レモン 1個

作り方

- ①すももは皮をむいて、きざんで種子を除きます。
- ②レモンは、皮をむいて輪切りにする。
- ③鍋にすもも・レモン・分量の砂糖の1/3を入れて火にかけ、砂糖がとけてきたら、次の砂糖を加え煮つめます。残りの砂糖も加え、とろとろになったら、火を止めます。
- ④レモンを取り出し、消毒したビンにつめ、脱気10分、殺菌15～20分行います。
- ⑤殺菌がすんだら、できるだけ早く完全にさします。
- ⑥ビンのまわりの水気をよくふきとって内容名と製造年月日を書いたラベルをはっておきます。

すももゼリー

材料

すもも 10個
水 2カップ(400cc)
砂糖 40～50g
パルアガー 大さじ2杯

作り方

- ①すももを荒くきざみ、種子を除きミキサーにかける。
- ②砂糖とパルアガーを合わせておく。
- ③鍋に水を入れ火にかけ、沸騰したら火を止める。
- ④②を少しずつ入れながらまぜる。
- ⑤最後に①を少しずつ入れながらまぜて器に入れ、流し固める。

すももジュース (濃縮)

材料

すもも 2kg
砂糖 果汁の20～30%

作り方

- ①すももをきれいに洗い、荒くきざむ。
- ②①の種子を除き、ジュースーにかける。
- ③果汁をきれいにこして、砂糖を加え火にかける。
- ④95℃にまで加熱し、消毒したビンに果汁を入れ、王冠でフタをする。

奄美プラム注文書

あまみ農業協同組合 大島事業本部

TEL 0997-54-9600

FAX 0997-54-9601

お申込者

住所	(〒 -)		
氏名	フリガナ	連絡先	TEL () - 携帯 - -

記入例	フリガナ	アマミ スモモ	TEL・携帯	等級	サイズ	箱数	価格	送料	小計
	氏名	奄美 すもも 様	090(0000)0000	A品3kg	2L	2	6,000	+2,000	= 11,000
	ご住所	〒894-0006		B品5kg	L	1	3,000	円	円
	鹿児島県奄美市名瀬〇〇〇1-2-3タンカンハイツ201号								

お届け先

1	フリガナ	TEL・携帯	等級	サイズ	箱数	価格	送料	小計
	氏名	様					+	=
	ご住所	〒						円 円
2	フリガナ	TEL・携帯	等級	サイズ	箱数	価格	送料	小計
	氏名	様					+	=
	ご住所	〒						円 円
3	フリガナ	TEL・携帯	等級	サイズ	箱数	価格	送料	小計
	氏名	様					+	=
	ご住所	〒						円 円
4	フリガナ	TEL・携帯	等級	サイズ	箱数	価格	送料	小計
	氏名	様					+	=
	ご住所	〒						円 円
5	フリガナ	TEL・携帯	等級	サイズ	箱数	価格	送料	小計
	氏名	様					+	=
	ご住所	〒						円 円

合計	個数	送料	合計金額 (送料込)
コメント・ご要望・連絡事項			お支払方法 代金引換 (着払い)

お申し込み時にご記入いただいた個人情報は、申込み受付、商品の配送及当農協の提供する商品・サービスに関する情報提供に利用させていただきます。