

# 認定店 庄内なし

由布市梨生産者直販協議会

# 味がちがうね 庄内梨!!

# 梨ロード 直販所マップ

スタンプラリー 2022 開催中!

大型自動車 通行可  
マイクロバス 以下のみ 通行可



<p><b>11 土師ファーム</b></p>  <p>代表 土師 則昭</p> <p>農園 電話・FAX 582-0003 携帯 090-5728-9526</p> <p>開設時期 直売所 8月中旬~9月下旬</p>	<p><b>12 かつらぎ梨園</b></p>  <p>代表 葛城 修</p> <p>農園 電話 576-8434 FAX 576-8442</p> <p>開設時期 農園 8月下旬~9月上旬 直売所 8月上旬~10月下旬</p>	<p><b>13 久保梨園</b></p>  <p>代表 久保 光輝</p> <p>農園 電話 080-1784-4635</p> <p>開設時期 直売所 8月上旬~10月上旬</p>	<p><b>14 宮脇果樹園</b></p>  <p>代表 宮脇 一範</p> <p>農園 電話 582-2012 FAX 582-2013</p> <p>開設時期 直売所 8月上旬~10月下旬</p>	<p><b>15 藤原なし園</b></p>  <p>代表 藤原 司</p> <p>農園 電話 080-7026-3952</p> <p>開設時期 直売所 8月上旬~10月下旬</p>	<p><b>16 木の下農園</b></p>  <p>代表 木下 昌樹</p> <p>直売所 電話・FAX 576-8584 携帯 070-9040-1174</p> <p>開設時期 直売所 8月上旬~10月下旬</p>	<p><b>17 みこま農園</b></p>  <p>代表 池田 喜一</p> <p>農園 電話 090-7155-0501</p> <p>開設時期 農園 8月中旬~10月下旬</p>	<p><b>18 JAおおいた 第一梨選果場</b></p>  <p>直売所 電話・FAX 582-2868</p> <p>開設時期 直売所 8月上旬~10月下旬</p>	<p><b>19 JAおおいた 第三梨選果場</b></p>  <p>直売所 電話・FAX 582-3407</p> <p>開設時期 直売所 8月上旬~10月下旬</p>	
<p><b>1 日野梨園</b></p>  <p>代表 日野 博文</p> <p>直売所 電話 582-3456 自宅 電話・FAX 582-2744 携帯 090-9585-6676</p> <p>開設時期 直売所 7月下旬~11月中旬</p>	<p><b>2 大野梨園</b></p>  <p>代表 大野 邦雄</p> <p>販売時期専用携帯 090-2519-7474 電話 0977-76-7460 FAX 0977-76-7570</p> <p>開設時期 直売所 8月上旬~11月上旬</p>	<p><b>3 大塚梨園</b></p>  <p>代表 大塚 雅彦</p> <p>直売所 電話・FAX 582-3928 携帯 090-3733-4044</p> <p>開設時期 農園 8月上旬~9月下旬 直売所 8月上旬 11月下旬</p>	<p><b>4 梨のいわた</b></p>  <p>代表 岩田 治行</p> <p>直売所 電話 582-1006 自宅 FAX 582-2080 携帯 090-7928-1881</p> <p>開設時期 農園 9月上旬~10月下旬 直売所 8月上旬~11月下旬</p>	<p><b>5 小野農園 梨狩り</b></p>  <p>代表 小野 健三</p> <p>梨園 電話・FAX 582-3650 携帯 090-9578-5106</p> <p>開設時期 農園 9月上旬~10月下旬 直売所 8月上旬~10月下旬</p>	<p><b>6 長岡梨園</b></p>  <p>代表 長岡 琢己</p> <p>自宅 電話・FAX 578-8239 携帯 090-3321-0594</p> <p>開設時期 直売所 8月上旬~10月下旬</p>	<p><b>7 半澤梨園</b></p>  <p>代表 半澤 國弘</p> <p>直売所 電話・FAX 582-3630 自宅 電話 582-0433</p> <p>開設時期 直売所 8月上旬~10月下旬</p>	<p><b>8 森永農園 梨狩り</b></p>  <p>代表 森永 大直</p> <p>農園 電話・FAX 582-2096 携帯 090-2082-6160</p> <p>開設時期 農園 8月上旬~11月下旬</p>	<p><b>9 かねしん 新梨園 梨狩り</b></p>  <p>代表 小野 香代美</p> <p>直売所 電話・FAX 582-1608 携帯 090-2082-1811</p> <p>開設時期 直売所 8月上旬~10月下旬</p>	<p><b>10 佐藤農園</b></p>  <p>代表 佐藤 雅弘</p> <p>直売所 電話・FAX 582-1631 携帯 090-7920-4507</p> <p>開設時期 直売所 8月~10月</p>

# 庄内梨の主要品種

## 幸水 (こうすい)



早生種の赤梨。8月上旬から収穫できる。糖度が高く酸味は少ない。柔らかい果肉で果汁も多い。お盆前に収穫できるので贈答用としても人気。

## 豊水 (ほうすい)



中生種の赤梨。8月下旬から収穫。糖度は高く、酸味も程よくあり濃厚。柔軟な食感と多汁が特徴。

## 二十世紀 (にじっせいき)



中生種で青梨の代表的品種。9月上旬から収穫。甘味、酸味もあり、スッキリした味の特徴。

## 新興 (しんこう)



晩生種の赤梨。10月上旬から収穫。やや大きめの果実で甘味と酸味のバランスが良い。歯ごたえと日持ちが良いのが特徴。

## 新高 (にいたか)



晩生種の赤梨。10月上旬から収穫。大型の果実で糖度が高い。酸味はなく、香り、肉質が抜群に良い。

## 愛宕 (あたご)



晩生種の赤梨。11月上旬から収穫。大型の果実で1.5kgにもなる。風味豊かで日持ちが良い。

※年により、多少収穫時期が前後します。

品種	7月		8月		9月			10月			11月		
	下旬	中旬	下旬	中旬	下旬	中旬	下旬	下旬	中旬	下旬	下旬	中旬	下旬
ハチコウ 八幸													
なつしずく													
シンスイ 新水													
なつみず													
コウスイ 幸水													
ハウスイ 豊水													
キクスイ 菊水													
あきづき													
ニジツ セイキ 二十世紀													
カンタ 甘太													
ニイタカ 新高													
ナンスイ 南水													
シンコウ 新興													
オウシュウ 王秋													
ハウリ 豊里													
アタゴ 愛宕													

由布市梨生産者直販協議会主催

直売所を5か所巡ろう

# なしスタンプラリー

なしマップを持って直売所をめぐり  
“素敵景品”をGETしよう!!

- 開催期間  
**令和4年8月上旬～令和4年9月30日(金)**
- 応募された方から抽選で  
**19名様に庄内梨1箱(3kg)をプレゼント**  
(抽選結果の発表は景品の発送をもってかえさせていただきます)
- 応募方法  
直売所で庄内梨を購入の方にスタンプを押します。  
マップに掲載された直売所のうち、**5か所**の直売所で  
スタンプを集め、いずれかの直売所に直接提出ください。



(フリガナ)	(年齢)	男・女
(氏名)		
(住所) 〒	(電話番号)	
(ご意見、ご感想などご記入ください)		

いただいた個人情報は景品の発送および本協議会のDMに使用いたします。  
また、ご本人の同意がなければ個人情報は第三者に提供することはありません。

番号	園名	スタンプ欄
1	日野梨園	
2	大野梨園	
3	大塚梨園	
4	梨のいわた	
5	小野農園	
6	長岡梨園	
7	半澤梨園	
8	森永農園	
9	<sup>かねしん</sup> 新梨園	
10	佐藤農園	
11	土師ファーム	
12	かつらぎ梨園	
13	久保梨園	
14	宮脇果樹園	
15	藤原なし園	
16	木の下農園	
17	みこま農園	
18	JAおおいた 第一梨選果場	
19	JAおおいた 第三梨選果場	

## ●特産品

	商品名	販売所	電話番号	販売時期
①	梨パイ・梨タルト	大塚梨園	090-3733-4044	11月～6月 <b>要予約</b>
②	庄内梨シェイク・フローズン	大野梨園	090-2519-7474	8月上旬～11月上旬
③	梨ジェラート	木の下農園	070-9040-1174	8月～10月
④	赤梨ゼリー	菊家(挾間)	533-2222	年中



①梨パイ・梨タルト  
1,500円～

②庄内梨シェイク・フローズン  
大野梨園の梨をふんだんに使ったシェイクとフローズン。梨感たっぷりのスイーツをドライブのお供にどうぞ。  
◎280円～300円 ◎390円～410円

③梨ジェラート  
キッチンカーSUNRISE CAFEさんとのコラボで完成した、木の下農園の梨をたっぷり盛り込んだ濃厚梨ジェラートです。  
450円～600円

④赤梨ゼリー  
由布庄内の赤梨の豊かな甘さとシャキシャキ感を大切に、まるで採れたての赤梨をほお張ったような食感に仕上げました。