

無農薬とうもろこし

これ以上の とうもろこしって、 ある!?

アイチョイスで一番甘く、しかも無農薬
とうもろこしは収穫直後から鮮度・糖度が落ちていくため、
スピードと温度管理が勝負。こちらの無農薬とうもろこしは、
いちはやくお届けすべく、努力と工夫を重ねています。
だから、アイチョイスのとうもろこしのなかでも甘さNo.1!

アイチョイスの
無農薬
とうもろこし

だから、甘い

産地が近く新鮮

愛知県田原市からお届け。生産者は、
開墾から50年、有機を主体とする農業
に取り組む天恵グループです。

※一部、長野県産(無農薬)をお届けする場合があります。



高糖度な朝もぎ

一日のうちで最も甘みが増す日の出前、午前4時前か
ら6時過ぎに収穫。午前中には冷蔵庫へ入れます。



とことん保冷

出荷は昼の12時。とうもろこしは熱を持つと、糖分を
でんぷんに変えてしまうため、保冷が大事。専用の保
冷ボックスに蓄冷材と共に詰めてクール便で生協へ。
その後、生協でも冷蔵保存し、保冷ボックスで宅配。



皮付きで劣化防止

皮はラップの役割。水分を保持し、糖度低下を防
ぎます。だから、シャキッとほじける瑞々しさ。



無農薬とうもろこし