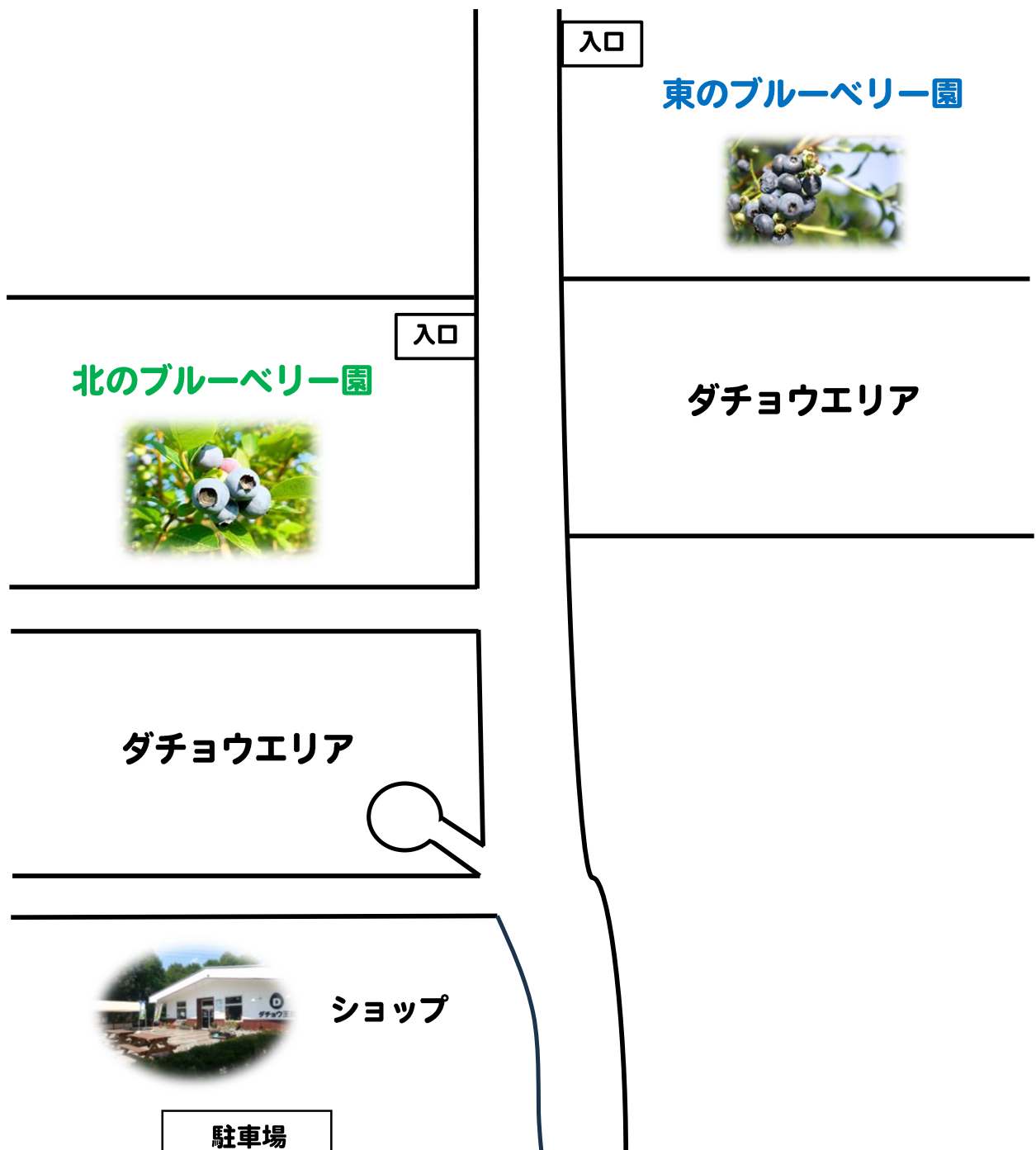


ブルーベリー摘みの楽しみ方

- ① ショップにて、ブルーベリー摘み料金をお支払い
 - ② 摘み取り用のカゴを受け取る
 - ③ 案内図の通り、東のブルーベリー園または北のブルーベリー園へ
 - ④ マップを見ながら、さまざまな品種を食べ比べ！
 - ⑤ お持ち帰り希望分は、ショップへお持ちいただき100gあたり216円で精算
- 摘み取りのコツ**

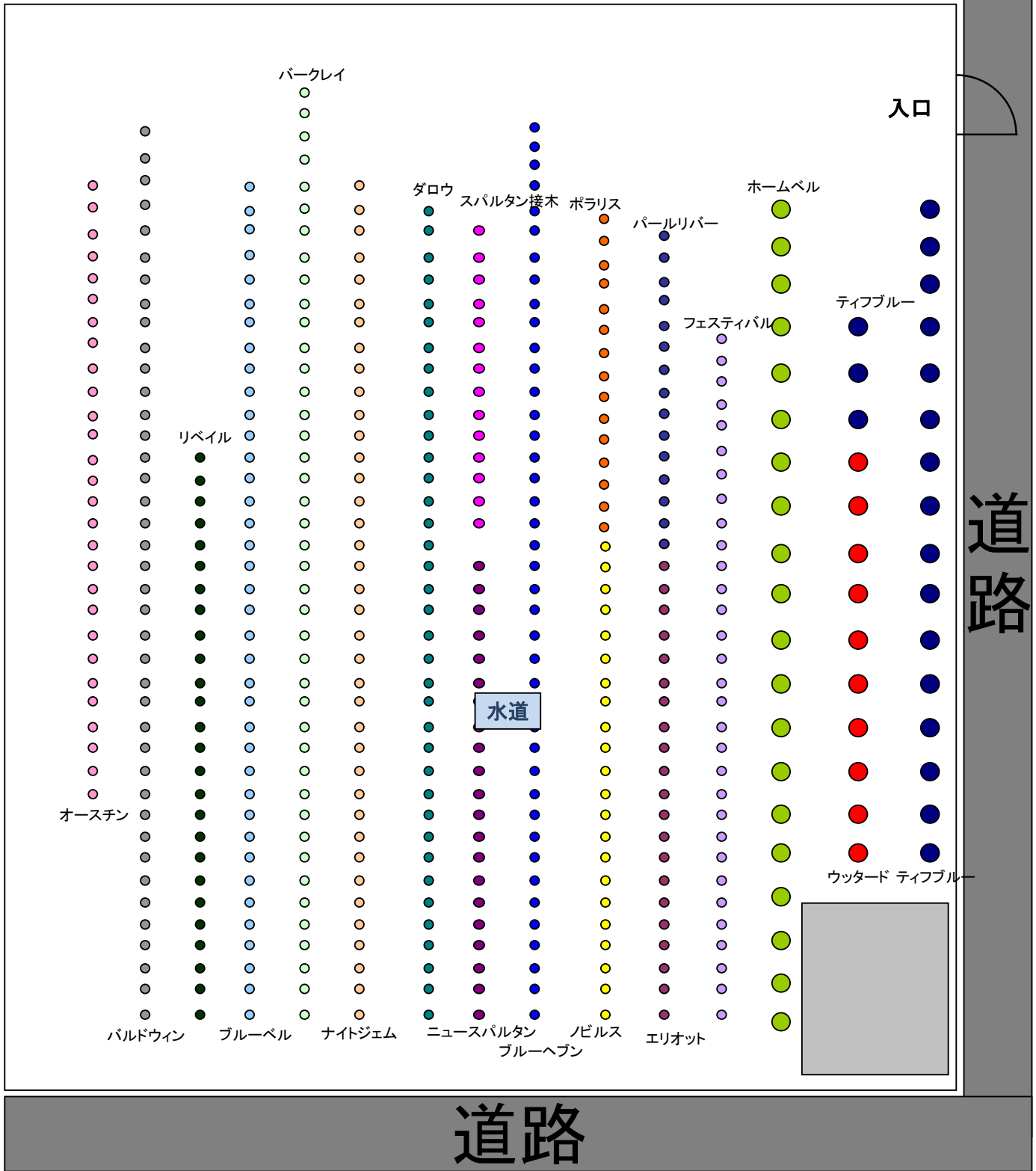
後ろ側＝軸の方まで、紫色になっている実を選びましょう。ポロっと採れます。
表面の白い粉はブルームといい、新鮮な証拠で問題ありません。
自分好みの品種を見つけて、お腹いっぱいお召し上がりください！

【案内図】



北のブルーベリー園

↑ 梨農園 ↑



↓ ダチョウ柵 中1番 ↓



ダチョウ王国

ブルーベリーレシピ

①そのまま！

フレッシュな完熟ブルーベリーは、さっと水洗いして、そのまま食べるのが一番！！さわやかな甘さがお口に広がります。表面の白い粉（ブルーム）は新鮮な証拠。安心してお召し上がりください。

②冷凍ブルーベリー

水洗いしたブルーベリーを冷凍して、凍ったままアイス感覚でどうぞ。暑い夏にぴったりのひんやりデザート。ヨーグルト・アイスとも相性抜群！（生で食べきれない場合は、新鮮なうちに冷凍するのがオススメです）



フレッシュブルーベリー

③ブルーベリージュース（1杯分）

- ・水（130cc）
- ・ブルーベリー（100g）（生でも冷凍でも可。生の場合は、水の代わりに氷を使うのがポイント！）
- ・ガムシロップ（お好みで）

ミキサーにかければあっという間にブルーベリージュースの出来上がり。



ブルーベリージュース

④ブルーベリーシェイク（1杯分）

- ・ブルーベリー（50g）（生でも冷凍でも可）
- ・牛乳（130cc）
- ・バナナ（50g）（甘さは、バナナとバニラアイスで調節を）
- ・バニラアイス（70g）

ブルーベリー・牛乳・バナナをミキサーに。その後アイスを入れて、再度ミキサー。

⑤簡単ブルーベリージャム

- ・ブルーベリー（適量）（生でも冷凍でも可）
- ・砂糖（お好みで。アイスにかける時はなくても可）

食べきる量だけ作るの、煮沸消毒など面倒なことは一切ナシ！ブルーベリーにお好み量の砂糖をかけて、電子レンジでチンするだけ。グツグツと泡が出てくるので、深めのお皿で吹きこぼれないように。ご使用のレンジ・作る量により時間は変わるので、中の様子をチェック！お好みのつぶつぶ感・粘度でストップ。

（熱いうちはさらっとしていますが、冷えると固まってきます）

ブルーベリーを冷凍しておけば、いつでも、必要な分だけすぐに出来ちゃいます。

忙しい朝も、ヨーグルトにつくりたてジャムでプチ贅沢を。



アイスにジャムをのせて