



<https://www.harutomi.co.jp>

文化勲章受賞
志野焼作家・人間国宝
荒川豊蔵氏 画



ご案内

【ご注意】

- ◆味を十分吟味し納得した上で、旬の時期を見計らい発送させていただきます。また、他の商品によりましては、生ものですので気候・天候によって収穫時期や熟成の期間に長所があり、期日が遅れる場合もございますのでご了承願います。
- ◆お申し込み書の必要な方、足りない方は電話かFAXでご一報ください。
- ◆商品によっては、一番おいしい時期に発送させていただく場合がございます。
- ◆のしの必要な方は申込書の「記入欄」に必要な記入事項をご記入ください。

【代金・送料について】

- ◆全ての商品は、送料無料です。ただし北海道・沖縄は送料として1,500円を申し受けます。1回のご注文金額の合計が1配送先につき3,000円未満の場合、送料700円を申し受けます。
- ◆表記の価格は消費税、郵便振込手数料込みです。◆単品商品は簡易包装でお届けします。

3,000円以上
送料無料

全ての商品は
消費税・
郵便振込手数料
込み

(●一部商品を除く
●北海道・沖縄は送料
1,500円(税込)頂きます)

【お支払い方法】

- ◆郵便振込でのお支払いは、(加入者名)株式会社晴富(口座番号)01230-0-770 郵便振替手数料は無料です。
- ◆銀行振込でのお支払いは、みずほ銀行 岡山支店 当座番号27187 (名義人)株式会社晴富
三井住友銀行 岡山支店 当座番号201675 (名義人)株式会社晴富
三菱UFJ銀行 岡山支店 当座番号104681 (名義人)株式会社晴富
振込み手数料はご負担ください。

◆コンビニ各店でのお支払い手数料は無料です。なお、コンビニでのお支払いは、2月から5月まではご利用いただけませんのでご了承願います。
商品のご注文後、金額を明記いたしましたコンビニ用紙を送らせていただきます。発送までお時間がかかります、ご了承ください。



◆クレジットカードでのお支払いは、(1回払いのみ)

右記のカードをご利用いただけます。
クレジットカードにてご購入の際は、
クレジット決済会社にお客様の個人情報を提供させていただきます。



◆代金引換でのご注文も承ります。(別途手数料300円)

●商品は入金確認後発送させていただきます。

果物の安全安心のために、より良い資材に
変えさせて頂きますのでご了承ください。

【お申し込み方法】

ご注文は所定の用紙にご記入のうえ、同封の封筒に入れてご返送ください。追加用紙をご希望の方、詳しくは弊社までお問い合わせください。
表記の価格は消費税、郵便振込手数料込みの価格です。上記のクレジットカードでのお支払いも承ります。(1回払いのみ)
代金引換につきましては、手数料1回300円を申し受けます。

【クレジットカードでのお申し込み方法】

電話でのお申し込み

- ◎お手元にカードをご用意ください。
- ◎お電話いただく前に、あらかじめ申込書で必要事項をご確認ください。
- ◎お届け先を指定される場合には、お届け先住所をあらかじめご用意ください。
受付時間 10:00~17:00(日曜日/祝日を除く)

ファックスでのお申し込み

- ◎申込書にボールペン・万年筆で必要事項をご記入ください。
- ◎カード番号・有効期限をご記入ください。
- ◎お届け先を指定される場合には、「お届け先」指定欄にご記入ください。
- ◎お申し込み点数が多く申込書に書ききれない場合は、別紙に必要事項をご記入のうえ、ファックスしてください。
- ◎ファックスでのご注文は24時間承ります。

商品のお申し込み、お問い合わせは

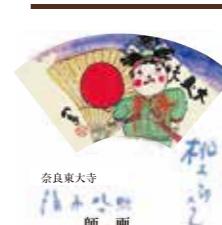
料金無料(電話)(AM10:00~PM5:00)(日祝休)

0120-22-6680

販売・PHS OK

料金無料(ファックス)※24時間承ります

FAX 0120-22-7766



ホームページ <https://www.harutomi.co.jp>

〒701-0151 岡山市北区平野643-1

グルメ通信販売事業部 業務窓口 ☎(086)293-3583

フリーダイヤル ☎ 0120-22-6680

☎(086)292-3111(代) FAX.(086)293-3061

自然との調和
株式会社 晴富



<https://www.harutomi.co.jp> インターネットでのご注文、お支払いも承ります。

「極究頂」、「紅の頂」、「吉備の大地」、「いい予感」、「ひのか」は、株式会社 晴富の登録商標です。

ご注文の際にお客様よりお預かりいたしました個人情報につきましては、商品の発送のほか、弊社および弊社が委託した会社からの商品やサービスのご案内、商品開発の際の参考資料として利用させていただきます。なお、ご案内が不要の際は、弊社個人情報保護担当までご連絡願います。当社の個人情報保護方針につきましては、Webサイト(<https://www.harutomi.co.jp>)をご確認願います。
個人情報保護に関する問い合わせ窓口 086-292-3111

このたび、私たち日本人は、新しく令和という時代を迎えることとなりました。

新元号には、平和で希望に満ち溢れる日本の輝かしい未来への希望が込められています。

晴れの国岡山から、大地の恵みをお届けしてきた晴富では、新時代を迎えるにあたって

日本の食文化を後世に伝える使命を、より一層胸に刻んで日々の業務に努めてまいります。

岡山の夏の旬をおとどけします。

人間と自然の調和

その恵みをより多くの人々と分かち合いたい。

いつも晴富をご利用いただきまことにありがとうございます。

岡山の宮地区では、今年も清水白桃の木にかけられた袋の中で、桃の実が、日々、すくすくと育つて

いくのを実感する季節を迎えました。晴れの国・岡山は、瀬戸内の温暖な気候に包まれた果物王国です。

その地から、晴富が『白桃』『マスカット』『ピオーネ』などの大地からの贈り物を、

皆様のお手元にお届けするようになって今年で47年を迎えました。

晴富が岡山をはじめとする日本の郷土の銘産品にこだわっているのには理由があります。

それは代々伝えられてきた食文化を後世にきちんと伝えるためです。

晴富が岡山をはじめとする日本の郷土の銘産品にこだわっているのには理由があります。

そして、その食文化を支える生産者の方々の農業技術の継承を支持することでもあります。

それは代々伝えられてきた食文化を後世にきちんと伝えるためです。

そして、その食文化を支える生産者の方々、

そして支えてくださっているお客様に感謝しております。

そうした日本各地の歳時記を守っていきたいと私たちは考えています。

日本各地の郷土の幸を守るために、私どもと共に活動をしてくれる生産者の方々、

そして支えてくださっているお客様に感謝しております。

地球を考える



株式会社晴富
代表取締役社長 平野 晴也

ごあいさう／目次

「まさにこの」の物語をお届けするために。
桃といえば！

白桃

(白鳳・水蜜桃他)

清水白桃(清水白桃の新品種「夢白桃」)

清水白桃「豊麗」(名匠清水白桃秀逸)

宮清水白桃名匠シリーズ

名匠宮清水白桃「極突頂」(名匠宮清水白桃「紅の頂」)

名匠宮清水白桃「名匠宮清水白桃「珠玉」

究極の桃「宮清水白桃」の名匠

白桃づくりの名匠：丹原 太氏

清水白桃×備前焼 岡山の大地の恵みのコラボレーション

白桃(水蜜桃) 黄金桃(黄金桃)

マスカットジパング

マスカット
マスカット・オブ・アレキサンドリア
マスカット・オブ・アレキサンドリア「秀逸」
マスカット・オブ・アレキサンドリア「珠玉」
エメラルド・クイーン・オブ・マスカット「桃太郎ぶどう」
翠峰「シャインマスカット」

ニューピオーネ
ニューピオーネ(ニューピオーネ「秀逸」)
詰め合わせセット

白桃+マスカットセット「白桃+ニューピオーネセット」
アルスマロン「マスクマロン」

詰め合わせセット
アルスマロン「マスクマロン」

ゼリー・セッタ
ゼリー・セッタ(岡山田桃ゼリー+ニューピオーネゼリー)
白麗
白麗(白麗+桃ゼリー)

24
25
26
27

梨(マンゴー)/すもも(建部ヨーグルト)/温室みかん
こだわりの温州みかん無糖加100%ストレートソース(さくらんぼ
快なる食の楽しみ。創造的な味。そして熟成された技。
快創熟の里 吉備の大里

●1989年4月、NHK「ニューススペシャル」に出演。

●2005年8月、TBSの全国放送番組の「バリバリバリュー」にて日本一の桃として、当社、極究頂(清水白桃)が紹介されました。

●2007年7月、TBSの全国放送番組「王様のブランチ」にて当社、極究頂(清水白桃)が紹介されました。

●2008年8月、日本テレビの全国放送番組の「行列のできる法律相談所」にて当社、極究頂(清水白桃)が紹介されました。

●2009年6月、小学館月刊誌「サライ」取引開始。

●2016年10月、高島屋百貨店全国17店舗取引開始。

贈り物に込められた想いを、五感で楽しんでもらうために “まごころ”の物語をお届けするため。

贈り物はひとつの『物語』です。贈る方の真心の結晶であり、同時に、そのひとつひとつに「郷土の食の歴史」「農産物を丹誠こめて育てた生産者の想い」が凝縮されています。この“真心”的物語を五感で楽しんでもらうための演出の一部を紹介します。

晴富の白桃がおいしい理由

④コクのある纖細な味
ほんとうの旨みを追求しました。甘みだけではなく、桃が持つやわらかい香りとともに、コクのある味にこだわりました。

⑤透きとおるような白さ
白桃の白さは、育成時に袋かけをして、手間ひまをかけた証。きれいに透きとおるような白さと、でっぷんのほんのりとした赤みをご覧ください。



①つぶよりのカタチと大きさ

数ある白桃のなかから、「大粒」で、「カタチが揃っている」ということにこだわって厳選しています。

②あまさたっぷりの果汁

ふくんだときに口いっぱいに広がるたっぷりの果汁。この甘みを保つために、つねに糖度には気を配っています。

③やわらかく、かつ緻密な食感

白桃ならではの緻密な柔らかさと、緻密さをあわせもった果肉です。なによりその微妙な歯ごたえをお楽しみください。



さらに、糖度光センサーで品質を管理



果物の品質管理で難しいのが味。大きさや色は見分けることができますが、味や水分については外見では判断がつきにくいもの。選果場で光センサーによる糖度の品質管理を一部の桃で導入しています。一定方向ではなく、さまざまな角度から糖度を測る光センサーによって糖度にばらつきがない、安定した

一・たしかなものだけをお届けいたしました。
透きとおるような色合いの白桃。きめ細かく緻密でやわらかい果肉。あっさりと上品な味わいに続くコクのある甘味。エメラルドのような薄緑色のマスカット。その風格ある大粒の実、豊かな芳香と濃厚な甘み。この大いなる自然の恵みは、果物の名匠たちが、良質の土壤づくりから、こだわり日々丹念に育て上げたものであります。晴富では、この芸術ともいえる果物を、私たちの基準でセレクトし、たしかな逸品だけを、真心をこめて皆様のお手元にお届けするためには品質管理に気を配っております。

一・おいしい“旬”的時期に
お召し上がりいただきたいから。
最高の味を楽しんでもらいたい。だから旬のもの、熟したものをお届けしたい。晴富はそう考えていました。そのため、時期によっては、充分に熟すまでお待ちいただくものもございます。ご注文からお届けまでに期日があく場合もございますことをご容赦ください。なお、お届けまでに期日があく場合には、先様にあらかじめはがきで商品のお届け時期をお知らせするサービスを用意しております。



木との対話を大切にしています。 おいしい白桃をお届けするため、

桃の四季

果肉が緻密で、あっさり、けれどもジューシーでたしかな甘み。果物の芸術品にもたとえられる白桃。それは丹念でこめた細かい世話の賜です。

美味しい果物を少しでも多くの人に味わってもらいため、私たちはさまざまな工夫をしています。

果物は木に実がなっていない時の手間ひまによって味が異なります。そのために毎日本のように木との対話が欠かせません。たとえば桃の木との対話。

岡山市郊外、一宮地区の小高い山の緩やかな斜面に沿うように桃の木が植えられています。

12月上旬、桃の木の世話はこの頃、桃の木の周りに消石灰と堆肥を入れるところから始まります。これから春までの間、木をこまめに見て回り、整枝せん定をおこないます。枝の数や混み具合を調節するために、不要な枝を切り落とすものです。ただ枝を減らせばいいというものではなくて、「要らない枝」と「伸ばしたい枝」を選別しつつ切り落とさなくてはなりません。

2月上旬、摘蕾をおこない、花のつぼみをまびきます。つぼみの数を減らすことによって、木そのものが実をつけようとする、木のチカラを残ったつぼみに集めるためです。

3月上旬、芽がふくらんでくる前に防虫をします。そして下旬を迎え、桃の花が咲き始める頃、摘花をおこない、花

のまびきを始めます。

4月上旬、あたり一面に桃の花が咲き誇ります。

5月下旬～6月上旬にかけて袋を掛け、袋の中で熟成させます。果実に袋を掛ける技術は明治十五年に考案されたもの。病害虫を防ぎ、桃の表皮が赤くならないようにするためです。桃は熟すと甘くなります。甘いものは虫が放つておいてくれません。また、桃の表皮は日に当たると赤くなります。白桃が赤くなると具合が悪いという理由もありますが、赤くなると微妙な熟し頃の見極めが難しくなるのです。

そして6月後半、ようやく待ちわびた白桃の収穫がはじまります。

桃の木にオレンジ色の紙袋がたくさんぶらさがっています。この袋をはずすと白桃が現れます。

朝から丘陵地に植えた桃の木を一本一本丁寧に見て回り、実太りのよいものだけを選別。実を痛めないようにスポンジを巻いたかごの中に収穫していきます。

当地でおもに栽培されているのは、収穫が早い順に、白鳳、紅清水、清水白桃、白桃、白麗など。

7月上旬～8月上旬には旬を迎えます。

晴富が自信を持ってご紹介するこれらの白桃は、こうして1年もの間、大切にたいせつに育てられたものばかり。

そのみずみずしい味覚を、ぜひともお楽しみください。

白桃

白鳳	晴富オリジナル、片岡鶴太郎氏、佐藤勝彦氏、辻まち子氏、小林福恵氏
清水白桃	清水公照師
名匠清水白桃「秀逸」	清水公照師 絹谷幸二氏
名匠一宮清水白桃「極究頂」	荒川豊蔵氏 清水公照師

ぶどう

マスカット・オブ・アレキサンドリア	清水公照師
名匠マスカット・オブ・アレキサンドリア	荒川豊蔵氏
ニューピオーネ	清水公照師 木村悦子氏
瀬戸大橋	緑川洋一氏



岡山白桃「夢白桃」

毎年、晴富の品を明治神宮に献上いたします。
明治神宮は30年来、例年くだものはじめとして、このカタログをはじめとして、このカタログで紹介している品を明治神宮の秋の大祭に献上させていただいております。この選ばれた暖簾のみに許される光栄を浴び、私どもではさらに製品の品質ならびにサービスの向上に向けて精進を続けてまいります。



明治神宮司様より感謝状をいただきました。

掛紙もお楽しみください。

これらの掛紙は、果物／セット／グレードによって異なります。掛紙の絵とギフトの組み合わせは下記をご覧ください。各界の著名な方が晴富の掛紙のために描き下ろした画です。ぜひともお楽しみください。



全ての商品は
消費税・
郵便振込手数料
込み

平野果樹園 果物

糖度光センサー選別

お届け時期/6月下旬～8月下旬
産地/岡山
1玉 約260g



白桃<10コ>
201-100 9,500円
糖度光センサー選別

白桃<8コ>
201-080 7,700円
糖度光センサー選別

白桃<7コ>
201-070 6,700円
糖度光センサー選別



白桃<3コ>
201-030 4,200円
糖度光センサー選別



白桃<6コ>
201-061 5,800円
糖度光センサー選別



白桃<10コ>
201-101 9,500円
糖度光センサー選別
写真の品

白桃<8コ>
201-081 7,700円
糖度光センサー選別
写真の品



俳優・片岡鶴太郎氏からも
お喜びの声をいただきました。

その独特の存在感で俳優としてテレビドラマや映画
で活躍し、絵の世界でも個性あふれる作風を作り続
ける片岡鶴太郎氏。晴富からお届けする旬の味覚は、
氏の画とともにお届けいたします。



片岡鶴太郎さん

ご自宅でのお召し上がりに最適です。

大きさは小粒(オレンジ大)です。
ご了承ください。

※配達日はご指定いただけません。

お届け時期/7月上旬～8月下旬

白桃<5コ>
201-059 3,980円

※掛紙のしはご用意しておりませんので、ご了承ください。

晴富の商品に関するご注文お問い合わせは、
右記のフリーダイヤル・FAX・インターネットをご利用ください。
【ご注文窓口】ご注文・ご注文の変更・商品に関するお問い合わせは、

●料金無料 **0120-22-6680** 【※受付時間／10:00～17:00 日祝日休】
●料金無料 **FAX0120-22-7766** 【※受付時間／24時間 無休】

※今年の果物の作柄についてのお問い合わせもこの電話で承っております。

※3,000円以上ご購入で送料無料。
※食べ頃の味をお楽しみいただくため、お届け先には
配達時期をあらかじめはがきでお知らせいたします。

手軽でカンタン!

●インターネットでのお申し込みも承ります。
<https://www.harutomi.co.jp/>

●8月31日まで!
3万円以上(一回のご注文で)
お買い上げの方には、ピオーネをプレゼント!
※ピオーネのお届けは9月中旬以降となります。※お一人様1カタログ、1セットに限ります。



桃といえば!

白桃（白鳳・水蜜桃・ その時期に収穫される桃）

淡い紅が果皮にのっている白鳳は、大正13年、白桃と橘早生から生まれました。
果肉は緻密でやわらかく、たっぷりの果汁と酸味が抑えめのさわやかな甘みが特徴。
近年は、栽培の進歩が著しく、その味は清水白桃にも迫りつつあります。

お届け時期/6月下旬～8月下旬
産地/岡山
1玉 約260g



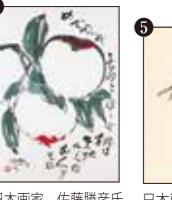
白桃<5コ>
201-050 5,400円
糖度光センサー選別



白桃<6コ>
201-060 5,800円
糖度光センサー選別

より良い資材に変えさせて
頂きますのでご了承ください。

糖度光センサー選別



【名匠清水白桃「秀逸」】 お届け時期/7月下旬～8月中旬 産地/岡山 1玉 約280g (白麗 夢白桃)

清水白桃の中からさらに品質と大きさとカタチがきれいに整った玉を厳選。

上品で存在感のある芳香。きめが細かく緻密な果肉。

豊かな甘みとごくわずかな酸味と渋みのバランス。



名匠清水白桃「秀逸」<5コ>
203-050 10,800円
糖度光センサー選別



ご存知ですか？白桃をおいしく食べる方法！

白桃はとてもデリケートです。

箱から取り出す際に、ちょっと力を入れると、指のあとや爪のあとがついて、風味を損ねたり腐敗の原因ともなります。桃を取り出すときはやさしくそっと取り扱ってください。包み紙を解いて熟れたものから順々にお召し上がりください。また、もし固いようでしたら追熟するまではしばらくそのままにしておいてください。常温では、2～3日ほどで追熟します。お召し上がりの際には、2時間くらい前に冷蔵庫に入れ、適度に冷やしてください。冷えすぎた桃は甘みが抑えられるので冷やしすぎにはご注意ください。

ご自宅でのお召し上がりに最適です。

大きさは小粒(オレンジ大)です。
ご了承ください。
※配達日はご指定いただけません。

お届け時期/7月下旬～8月上旬



清水白桃<5コ>
202-059 4,380円

※掛け紙のしはご用意しておりませんので、ご了承ください。

晴富の商品に関するご注文お問い合わせは、
右記のフリーダイヤル・FAX・インターネットをご利用ください。
【ご注文窓口】ご注文・ご注文の変更・商品に関するお問い合わせは、

●料金無料 ☎ 0120-22-6680 [※受付時間／10:00～17:00 日祝日休]
●料金無料 FAX 0120-22-7766 [※受付時間／24時間 無休]

白桃を代表する最高級品種 糖度光センサー選別

清水白桃(清水白桃の新品種) 白麗 夢白桃)

糖度光センサー選別

数多の白桃を代表する最高級品の清水白桃。

ほんのり赤みのある果実のてっぺん。目にも舌にもおいしい白桃の頂点です。

奈良・東大寺の清水公照師の画とともにお届けいたします。



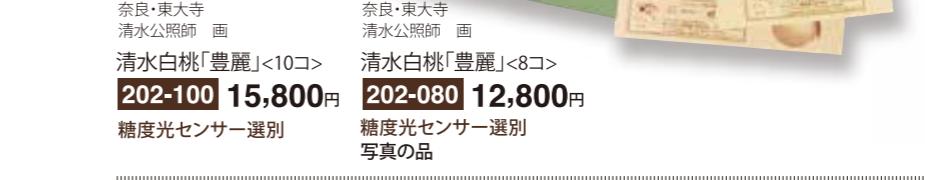
お届け時期/7月下旬～8月中旬
産地/岡山
1玉 約260g



清水白桃「豊麗」<5コ>
202-050 8,880円
糖度光センサー選別



奈良・東大寺 清水公照師 画
清水白桃「豊麗」<10コ>
202-100 15,800円
糖度光センサー選別
写真の品



奈良・東大寺 清水公照師 画
清水白桃「豊麗」<8コ>
202-080 12,800円
糖度光センサー選別
写真の品



奈良・東大寺 清水公照師 画
清水白桃「豊麗」<3コ>
202-030 5,800円
糖度光センサー選別

究極の白桃を求めて

白桃の最高峰として認められている清水白桃。桃の品評会である平成18年岡山県も共進会において手塙にかけて育てたご自慢の清水白桃で農林水産大臣賞を受賞したのが、岡山の富吉地区で桃の栽培活動を行っている板野氏。富吉地区は清水白桃の生産で有名な一宮地区的北部に隣接しており、土壤や水はけなど、桃の栽培に適した環境を活かして、一宮と並んですぐれた桃を産出している地区。岡山県の各地域から出品された109点もの品の中から、外観・玉摘・糖度・食味などについて審査され、最高峰に選ばれただけあり、板野氏

の育て上げる清水白桃はまさに逸品。本賞のほかにも、過去、さまざまな賞に輝いてきた実績を持ちます。晴富ではおいしい桃を安定してお届けするために、優秀な桃の育成に携わる生産者とネットワークを築いてまいりました。晴富が選り抜いた究極の清水白桃を大切な方にぜひどうぞ。



※今年の果物の作柄についてのお問い合わせもこの電話で承っております。

※3,000円以上ご購入で送料無料。(ただし北海道・沖縄・離島は送料として1,500円申し受けます)
※食べ頃の味をお楽しみいただきため、お届け先には配達時期をあらかじめはがきでお知らせいたします。

手軽でカンタン!

●インターネットでのお申し込みも承ります。
<https://www.harutomi.co.jp/>

●8月31日まで!

3万円以上(一回のご注文で)
お買い上げの方には、ピオーネをプレゼント!
※ピオーネのお届けは9月中旬以降となります。※お一人様1カタログ、1セットに限ります。



晴富厳選 糖度光センサー選別 一宮清水白桃 名匠シリーズ

白桃のなかでも別格といわれる清水白桃。

その発祥の地でもある岡山一宮の名匠が育て上げた逸品のなかから、
さらに晴富が選りすぐった極上品です。大切な方へ想いが伝わる銘品です。

糖度光センサー選別

【名匠一宮 清水白桃】

お届け時期/7月下旬～8月中旬
産地/岡山一宮地区 1玉 約260g (白麗 夢白桃)

※食べ頃の味をお楽しみいただくため、お届け先には配達時期をあらかじめ
はがきでお知らせいたします。

岡山市のなかでも最上級の桃を産出する一宮地区。
ゆるやかな斜面と良質の土壌が理想的な環境のもと、
細やかに気を配った肥培管理、有機肥料、灌水を実現。
さらに桃の名匠が1本1本の木々の個性を見極め、
細かい気を配って、愛情をこめて育てました。



荒川豊藏氏 画
志野焼作家・人間国宝
文化勲章受賞

名匠一宮清水白桃<6コ>
204-060 13,800円

糖度光センサー選別



画家
絹谷幸二氏 画

名匠一宮清水白桃「極究頂」桐箱入<6コ>
206-869 21,800円 300セット限定

糖度光センサー選別

糖度光センサー選別

【名匠一宮 清水白桃「珠玉」】

お届け時期/7月下旬～8月中旬
産地/岡山一宮地区 1玉 約280g (白麗 夢白桃)

※食べ頃の味をお楽しみいただくため、お届け先には配達時期をあらかじめ
はがきでお知らせいたします。

一宮地区の名匠が技術と丹精をこめて育て上げた
清水白桃。そのなかから、味、香り、姿を見極め、
より抜きの極上の玉を選びました。



荒川豊藏氏 画
志野焼作家・人間国宝
文化勲章受賞

名匠一宮清水白桃「珠玉」<6コ>
205-060 16,800円

糖度光センサー選別



画家
絹谷幸二氏 画

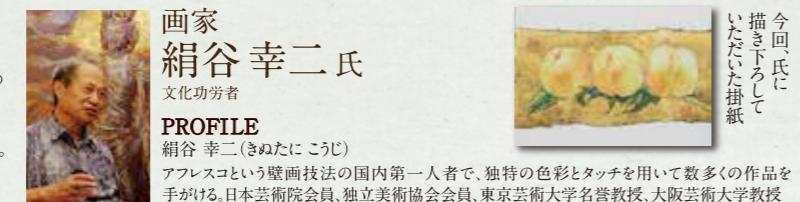
名匠一宮清水白桃「極究頂」<6コ>
206-061 20,800円 300セット限定

糖度光センサー選別

贈り物の気持ちを演出する掛紙

晴富に新たに素晴らしい掛紙が加わりました。

晴富では、品物に出会うまでの時間も大切にさせていただるために、各
界の諸先生方に描き下ろしていただいた掛紙をご用意しております。
今回新たに掛紙を描いていただいた先生をご紹介します。



画家
絹谷 幸二 氏
文化功労者

PROFILE

絹谷 幸二(きぬににこうじ)

アラレスコという壁画技法の国内第一人者で、独特的な色彩とタッチを用いて数多くの作品を
手がける。日本芸術院会員、独立美術協会会員、東京芸術大学名誉教授、大阪芸術大学教授

晴富の商品に関するご注文お問い合わせは、
右記のフリーダイヤル・FAX・インターネットをご利用ください。
【ご注文窓口】ご注文・ご注文の変更・商品に関するお問い合わせは、

●料金無料 ☎ 0120-22-6680 [※受付時間／10:00～17:00 日祝日休]
●料金無料 FAX 0120-22-7766 [※受付時間／24時間 無休]

糖度光センサー選別

【名匠一宮 清水白桃「極究頂®」】

お届け時期/7月下旬～8月中旬 (白麗 夢白桃)
産地/岡山一宮地区 1玉 約280g

※食べ頃の味をお楽しみいただくため、お届け先には配達時期をあらかじめはがきでお知らせいたします。

岡山・一宮地区のゆるやかな斜面に並ぶ桃の木。その1本の桃の木には、およそ100～200個の実が
なります。そのなかで名匠が丹精をこめて育み、色、香り、カタチ、糖度、大きさなどで選び抜いた、
この「極究頂」の名に値する桃はわずか10個ほど。清水白桃の中でも稀少な逸品です。



荒川豊藏氏 画
志野焼作家・人間国宝
文化勲章受賞

名匠一宮清水白桃「極究頂」桐箱入<6コ>

206-069 21,800円 300セット限定

糖度光センサー選別



荒川豊藏氏 画
志野焼作家・人間国宝
文化勲章受賞

名匠一宮清水白桃「極究頂」桐箱入<9コ>

206-099 32,600円 300セット限定

糖度光センサー選別



荒川豊藏氏 画
志野焼作家・人間国宝
文化勲章受賞

名匠一宮清水白桃「極究頂」<6コ>

206-060 20,800円 300セット限定

糖度光センサー選別



荒川豊藏氏 画
志野焼作家・人間国宝
文化勲章受賞

名匠一宮清水白桃「極究頂」<9コ>

206-090 31,800円 300セット限定

糖度光センサー選別

糖度光センサー選別

【名匠一宮 清水白桃「紅の頂®」】

お届け時期/7月下旬～8月中旬 (白麗 夢白桃)
産地/岡山一宮地区 1玉 約300g

※食べ頃の味をお楽しみいただくため、お届け先には配達時期をあらかじめはがきでお知らせいたします。

一宮地区的清水白桃のまさに頂点。名匠が丹精こめて育てあげた逸品は、
大果でありますながら気品あふれる端正な姿。やわらかな食感とみずみずしい果汁。

そのすべてにご満足いただけると確信しています。この銘品を桐の箱に収めてお届けいたします。



荒川豊藏氏 画
志野焼作家・人間国宝
文化勲章受賞

名匠一宮清水白桃「紅の頂」桐箱入<3コ>

207-039 11,300円 300セット限定

糖度光センサー選別
写真の品

ご希望により桐箱／リボン包装にて発送いたします。



当社「紅の頂」を商標登録
いたしました。

●8月31日まで!

3万円以上(一回のご注文で)
お買い上げの方には、ピオーネをプレゼント!

※ピオーネのお届けは9月中旬以降となります。※お一人様1カタログ、1セットに限ります。



究極の桃

「一宮清水白桃」の名匠

日本一の白桃の里を支える丹原一太氏

長年の経験と熟練の技術が
生み出す味覚の芸術

桜の開花が伝わる岡山。
清水白桃の発祥の地である
岡山二宮地区の南側斜面に、
これぞまさに「桃色」の花が
あざやかに咲き誇ります。
「究極の桃」と呼ばれる「清水白桃」の花です。
白い果肉、甘みたっぷりの果汁、
そしてえも言えぬコク。
みずみずしいとはまさにこのこと。
この究極の「清水白桃」を
育て上げた一人の名匠がいます。



岡山でも屈指の高品質の白桃が産出される一宮地区で白桃を作り続ける白桃の名匠。

桃には「神さまの名前」があるのを、ご存知ですか？

清水白桃×備前焼——岡山の大地の恵みのコラボレーション



備前焼 丸皿
765-002 5,800円
(直径:約20cm、厚さ:約2.5cm)



備前焼 角皿
765-003 5,800円
(縦横:約18.5cm、厚さ:約2.5cm)

有機栽培で育てたこだわりの白桃

白桃、清水白桃

お届け時期/7月中旬～8月上旬
※配達日はご指定
産地/岡山 5玉 約1.3kg
いただけません。

美しい形・上品な色・繊細な味。そのすべてを
高い次元で実現した白桃、清水白桃です。

※出荷できない場合がございます。
ご了承ください。

有機JAS認証

100個限定

白桃、清水白桃<5コ>
216-050 10,000円

晴富の商品に関するご注文お問い合わせは、
右記のフリーダイヤル・FAX・インターネットをご利用ください。
【ご注文窓口】ご注文・ご注文の変更・商品に関するお問い合わせは、

●料金無料 ☎ 0120-22-6680 [※受付時間/10:00~17:00 日祝日休]
●料金無料 FAX 0120-22-7766 [※受付時間/24時間 無休]

※今年の果物の作柄についてのお問い合わせもこの電話で承っております。
※3,000円以上ご購入で送料無料。
※食べ頃の味をお楽しみいただき、お届け先には
配達時期をあらかじめはがきてお知らせいたします。

手軽でカンタン!
●インターネットでのお申し込みも承ります。
<https://www.harutomi.co.jp/>

●8月31日まで!
3万円以上(一回のご注文で)
お買い上げの方には、ピオーネをプレゼント!
※ピオーネのお届けは9月中旬以降となります。※お一人様1カタログ、1セットに限ります。

桃太郎の伝説が伝わる岡山。

古の時より桃の产地として名高い彼の

地で桃といえば「白桃」。

普通の桃が全体に赤味を帯びているの

に対し、透き通るような白い表皮にほん

のりと赤味を白桃。さらげなく品のある

容貌、緻密でありながら柔らかな果肉が

生み出す食感、みずみずしくあります。

けれども豊かなコクとたっぷりとした甘み

のある味覚はまさに究極の桃。

この至福は、晚冬から桃の木を剪定し、

春先にはひとつひとつ果実に紙の袋をか

ぶせ、直射日光が当たらないように、たつ

ぱり手間ひまをかけた優れた栽培技術の

証でもあります。

白桃のなかでも最上級品といわれてい

るのが清水白桃。

緻密でありながらとろけるような柔らかさ

の果肉。ほのかな香りとみずみずしく適度な

甘みのある果汁を持つまさに究極の桃。

この究極の桃を、長年掛けて、じっくり

と日本一の桃に育てあげたのが、岡山市農

業協同組合常任理事の丹原一太氏です。

「清水白桃」が発見されたのは昭和7年の

こと。商品化できるまでに品種改良が進

んだのは15年以上を経た昭和23年。当時

は今ほど大粒ではありませんでしたが、そ

れだけでは高い品質を保つことはできませんでした。

丹原氏はよりよい栽培方法を確立する

とともに品質を一定に保つためにさまざま

な努力を行ってきました。その桃にかける

情熱が榮えある農林水産大臣賞を3回も

受賞するという快挙に結びついたのです。

「桃は水に弱くて火に強い」といわれてい

ます。火とは温度です。でも、みずみずしさ

を出すためには水が不可欠。水に弱い桃に

水をあげるため、排水から有機肥料ま

でさまざまな工夫を凝らしました。

また、自分の家だけでよくできた清水白

桃が獲れても、量が少なくては皆さんのお

手元まで届けることができません。そのため

に含んだ時、とろけるような果肉の食感に

区で産出されたものはやや繊維が荒い。口

に含んだ時、とろけるような果肉の食感に

違ひが出るんです。その違いは地質由来

しています。同じ栽培方法であっても、他の

地区では「宮産の味は出せませんね」と丹

原氏は語る。

味覚と地質の関係はとても重要だが、そ

れだけでは高い品質を保つことはできません。

丹原氏はよりよい栽培方法を確立する

とともに品質を一定に保つためにさまざま

な努力を行ってきました。その桃にかける

情熱が榮えある農林水産大臣賞を3回も

受賞するという快挙に結びついたのです。

「桃は水に弱くて火に強い」といわれてい

ます。火とは温度です。でも、みずみずしさ

を出すためには水が不可欠。水に弱い桃に

水をあげるため、排水から有機肥料ま

でさまざまな工夫を凝らしました。

また、自分の家だけでよくできた清水白

桃が獲れても、量が少なくては皆さんのお

手元まで届けることができません。そのため

に含んだ時、とろけるような果肉の食感に

違ひが出るんです。その違いは地質由来

しています。同じ栽培方法であっても、他の

地区では「宮産の味は出せませんね」と丹

原氏は語る。

味覚と地質の関係はとても重要だが、そ

れだけでは高い品質を保つことはできません。

丹原氏はよりよい栽培方法を確立する

とともに品質を一定に保つためにさまざま

な努力を行ってきました。その桃にかける

情熱が榮えある農林水産大臣賞を3回も

受賞するという快挙に結びついたのです。

「桃は水に弱くて火に強い」といわれてい

ます。火とは温度です。でも、みずみずしさ

を出すためには水が不可欠。水に弱い桃に

水をあげるため、排水から有機肥料ま

でさまざまな工夫を凝らしました。

また、自分の家だけでよくできた清水白

桃が獲れても、量が少なくては皆さんのお

手元まで届けることができません。そのため

に含んだ時、とろけるような果肉の食感に

違ひが出るんです。その違いは地質由来

しています。同じ栽培方法であっても、他の

地区では「宮産の味は出せませんね」と丹

原氏は語る。

味覚と地質の関係はとても重要だが、そ

れだけでは高い品質を保つことはできません。

丹原氏はよりよい栽培方法を確立する

とともに品質を一定に保つためにさまざま

な努力を行ってきました。その桃にかける

情熱が榮えある農林水産大臣賞を3回も

受賞するという快挙に結びついたのです。

「桃は水に弱くて火に強い」といわれてい

ます。火とは温度です。でも、みずみずしさ

を出すためには水が不可欠。水に弱い桃に

水をあげるため、排水から有機肥料ま

でさまざまな工夫を凝らしました。

また、自分の家だけでよくできた清水白

桃が獲れても、量が少なくては皆さんのお

手元まで届けることができません。そのため

に含んだ時、とろけるような果肉の食感に

違ひが出るんです。その違いは地質由来

しています。同じ栽培方法であっても、他の

地区では「宮産の味は出せませんね」と丹

原氏は語る。

味覚と地質の関係はとても重要だが、そ

れだけでは高い品質を保つことはできません。

丹原氏はよりよい栽培方法を確立する

とともに品質を一定に保つためにさまざま

な努力を行ってきました。その桃にかける

情熱が榮えある農林水産大臣賞を3回も

受賞するという快挙に結びついたのです。

「桃は水に弱くて火に強い」といわれてい

ます。火とは温度です。でも、みずみずしさ

を出すためには水が不可欠。水に弱い桃に

水をあげるため、排水から有機肥料ま

でさまざまな工夫を凝らしました。

また、自分の家だけでよくできた清水白

桃が獲れても、量が少なくては皆さんのお

手元まで届けることができません。そのため

に含んだ時、とろけるような果肉の食感に

違ひが出るんです。その違いは地質由来

しています。同じ栽培方法であっても、他の

地区では「宮産の味は出せませんね」と丹

原氏は語る。

味覚と地質の関係はとても重要だが、そ

れだけでは高い品質を保つことはできません。

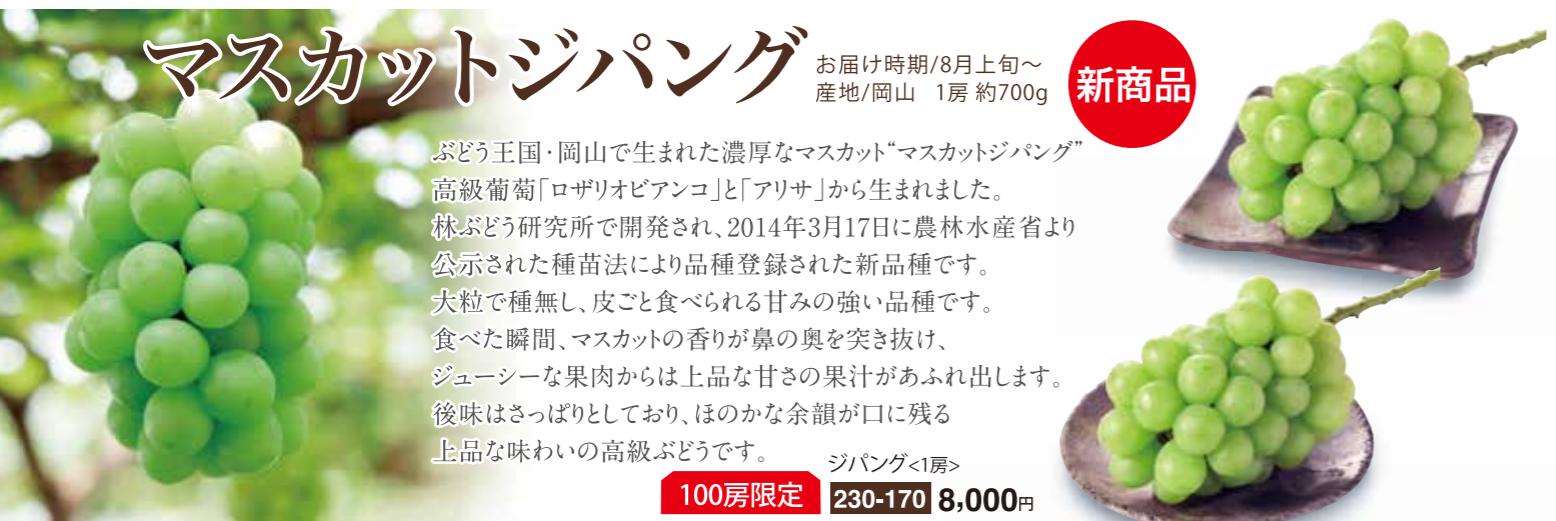
丹原氏はよりよい栽培方法を確立する

とともに品質を一定に保つためにさまざま

な努力を行ってきました。その桃にかける

情熱が榮えある農林水産大臣賞を3回も

受賞するという快挙



【白桃(水蜜桃)】 お届け時期 / 6月下旬～8月下旬
産地 / 岡山 1玉 約260g

淡い紅が果皮にのっている白鳳は、大正13年、白桃と橘早生から生まれました。果肉は緻密でやわらかく、たっぷりの果汁と酸味が抑えめのさわやかな甘みが特徴です。



【白桃(水蜜桃)】

お届け時期 / 6月下旬～8月下旬
産地 / 岡山 1玉 約230g (小玉)



【黄金桃「秀逸」】 お届け時期 / 8月下旬～9月中旬
産地 / 岡山 1玉 約280g

過ぎゆく夏を惜しむ味わい深い黄金桃。濃厚な色にぴったりの豊かな味わい。大きな玉と芳醇な香り。桃の季節の締めくくりにどうぞ。



手間、そして暇を

つくり手の想い。

ひと房のマスカット。その粒の輝き
の中には、岡山の果物の歴史と
名匠の想いが凝縮されています。

酸味が少なく高糖度、希少な新品種のマスカット！
シャインマスカット



全ての商品は
消費税・
郵便振込手数料
込み



美しいエメラルド色のマスカット・オブ・アレキサンドリア。晴れの国・岡山を代表するフルーツです。

マスカット

岡山では明治期より果物の栽培が盛んで、おいしい果物を育てるためのさまざまなノウハウがあるためのさまざまなノウハウがあります。またという歴史があります。マスカットの名匠と呼ばれている太田章夫氏は、高級品種マスカット・オブ・アレキサンドリアの育成において、土壤と肥料をとても大切にしています。温暖な温度を保つために、ガラス室による室温の調整、

そして土壤の施肥管理から灌水まで、芽が出てから収穫をするまでの六ヶ月間、昼も夜もなく、まるでわが子を育てるように、いくくしみ、手間をかけ、暇をかけ、いたわりながら育てていきます。そして手入れを続けた賜物として品質、形、色とともに申し分のないマスカットがぶどう棚面にずつしりと実ります。そうして太田氏が育てたマスカットは、中国四国農政局長賞の栄誉にも輝いた逸品です。晴富では、栽培家が丹精こめて育てたぶどうの銘品のみをお届けいたします。



お届け時期/7月上旬～7月下旬
産地/岡山

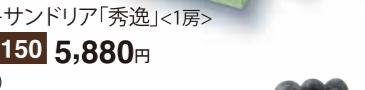
100個限定
シャインマスカット<1房>
229-150 5,400円
(500g)



中国四国農政局長賞受賞者
太田章夫さん

晴富のマスカットがおいしい理由

①宝石のような輝きのエメラルド色
くだもの宝石にもたとえられるマスカット。
目で見ても楽しむことができる美しい色合いでござりました。



③かすかに、それでいて
しがりとした芳香
マスカットの香りは、まさに気品のある
「芳香」という言葉がぴったり。さりげなく、香りにこだわりました。

④弾力のある
食感
マスカットがふつうのふどうと決定的に違うのが食感。マスカットの弾力がもたらす独特の食感をぜひご体験ください。



荒川豊蔵氏 画
志野焼作家・人間国宝
文化勲章受賞

名匠マスカット・オブ・
アレキサンドリア「珠玉」<2房>
223-210 10,800円
(1.4kg)



奈良・東大寺
清水公照師 画
マスカット・オブ・
アレキサンドリア「秀逸」<2房>
222-210 7,880円
(1.2kg)



奈良・東大寺
清水公照師 画
マスカット・オブ・
アレキサンドリア「秀逸」桐箱入<1房>
222-159 6,800円
(600g)



奈良・東大寺
清水公照師 画
マスカット・オブ・
アレキサンドリア「秀逸」<1房>
222-150 5,880円
(600g)

●8月31日まで!
3万円以上(一回のご注文で)
お買い上げの方には、ピオーネをプレゼント!
※ピオーネのお届けは9月中旬以降となります。※お一人様1カタログ、1セットに限ります。

ひと房のマスカット。その粒の輝きの中には、岡山の果物の歴史と名匠の想いが凝縮されています。



名匠マスカット・オブ・
アレキサンドリア
800g生産者
大内巖さん

お届け時期/8月頃
産地/岡山

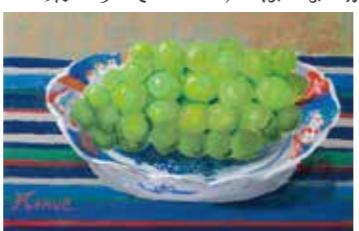
してまいりましたが、大学でバイオテクノロジーを学んだ

氏の創意工夫によって育てあげられたマスカット・オブ・アレキサンドリアの優れた

品質には定評があります。

大内巖氏が愛情をこめて育て上げた名匠マスカット・オブ・アレキサンドリア「珠玉」。ひと味違うマスカットをどうぞ。

果実は橢円形で、種がない、マスカットの芳醇な氣品のある芳香。糖度は高く、酸味は少なめでサクサクとした食感です。特長はなんといつてもその甘さ。お口に広がるたっぷりの豊かな甘みがお楽しみ頂けます。



100個限定 シャインマスカット<1房>
229-150 (7月上旬～7月下旬) 5,400円

(500g)
シャインマスカット<1房>
229-171 (8月お届け 加温) 6,800円

(700g)
シャインマスカット<2房>
229-211 (8月お届け 加温) 12,300円

(1.4kg)
シャインマスカット<1房>
229-172 (9月以降お届け 露地) 5,400円

(700g)
シャインマスカット<2房>
229-212 (9月以降お届け 露地) 11,000円

(1.4kg)

223-180 8,800円
30個限定
(800g)

お届け時期/8月頃
※配達日はご指定いただけません。

お届け時期/8月上旬～10月中下旬
産地/岡山

手軽に食べられる種のない「マスカット」
エメラルド・クイーン・オブ・マスカット
桃太郎ぶどう

種なし



奈良・東大寺
清水公照師 画
「桃太郎ぶどう」
エメラルド・クイーン・オブ・マスカット
224-181 (8月お届け 加温) 7,900円

(1房、800g)
224-182 (9月以降お届け 露地)
(1房、800g) 6,600円

奈良・東大寺
清水公照師 画
「桃太郎ぶどう」
エメラルド・クイーン・オブ・マスカット
224-171 (8月お届け 加温) 6,800円

(1房、700g)
224-172 (9月以降お届け 露地)
(1房、700g) 5,600円

奈良・東大寺
清水公照師 画
「桃太郎ぶどう」
エメラルド・クイーン・オブ・マスカット
224-181 (8月お届け 加温) 7,900円

(1房、800g)
224-182 (9月以降お届け 露地)
(1房、800g) 6,600円

奈良・東大寺
清水公照師 画
「桃太郎ぶどう」
エメラルド・クイーン・オブ・マスカット
224-171 (8月お届け 加温) 6,800円

(1房、700g)
224-172 (9月以降お届け 露地)
(1房、700g) 5,600円

甘みが口いっぱいに広がります。
「桃太郎ぶどう」との愛称で呼ばれていました。皮をむかずに丸ごと食すと、みずみずしい果汁とろけるような濃厚な

上品な芳香と弾力のある果肉で人

気のあるマスカットの唯一の難点が種。こ

のエメラルド・クイーン・オブ・マスカット

は、長年の研究により生まれた種のな

いマスカットです。ひとまわり粒も大き

くて食べやすいため、親しみをこめて

くつろげるようになります。皮をむかずに丸ごと食すと、みず

みずしい果汁とろけるような濃厚な

甘みが口いっぱいに広がります。

日本画家
佐藤勝彦氏 画
翠峰<2房>
228-210 7,300円
(1.2kg)

日本画家
佐藤勝彦氏 画
翠峰<1房>
228-160 4,200円
(600g)

ひと房でも貴重の
ジャンボサイズ
甘くて、大きくて、
つまり、おいしい!
翠峰
種なし

お届け時期/
7月下旬～9月中旬
産地/岡山

※配達日はご指定
いただけません。

晴富の商品に関するご注文お問い合わせは、右記のフリーダイヤル・FAX・インターネットをご利用ください。
【ご注文窓口】ご注文・ご注文の変更・商品に関するお問い合わせは、

●料金無料 **0120-22-6680** [※受付時間/10:00～17:00 日祝日休]

●料金無料 **FAX0120-22-7766** [※受付時間/24時間 無休]

※今年の果物の作柄についてのお問い合わせもこの電話で承っております。
※3,000円以上ご購入で送料無料。
※食べ頃の味をお楽しみいただきため、お届け先には1,500円申し受けます。
配達時期をあらかじめはがきてお知らせいたします。

手軽でカンタン!
●インターネットでのお申し込みも承ります。
<https://www.harutomi.co.jp/>

●8月31日まで!
3万円以上(一回のご注文で)
お買い上げの方には、ピオーネをプレゼント!
※ピオーネのお届けは9月中旬以降となります。※お一人様1カタログ、1セットに限ります。



大切なのは土。そして、時間をかけること。



その味の秘密は
葡萄が本来持つている
潜在能力を引き出すこと

お届け時期 / 7月上旬～10月下旬
産地 / 岡山

ニューピオーネ



ぶどうで、ジューシーで甘くて、果肉たっぷり。

ぶどうの新しい魅力のまさに「開拓者」。
長い間、岡山県内から門外不出だったこの味を、
全国の皆さんにご紹介します。

ニューピオーネ「秀逸」

種なし

お届け時期 / 7月上旬～10月下旬
産地 / 岡山

『ピオーネ』の語源は、『開拓者』を意味するイタリア語。粒が大きく、芳香豊かで、たっぷりの果汁と甘みの強いこのぶどうは、まさに今までになかった新たなぶどうの楽しみを開拓しました。巨峰と英國産カノンホールマスカットを交配したピオーネが、種のない『ニューピオーネ』へと進化して人気があり、人気、栽培量ともに、ぶどう王国岡山を代表するぶどうとなりました。

ひと粒13～18gという大粒で果肉もしまりがよく、じっくりと味わいを堪能できます。17～19度の糖度とほのかな酸味の絶妙の食味バランス。3拍子も、4拍子も魅力のそろった逸品です。

ぶどうの魅力が凝縮された逸品

ぶどうセット

岡山を代表するぶどうの2品種、
マスカットとニューピオーネのセット。

お届け時期 / 7月上旬～10月下旬
産地 / 岡山



ピオーネ栽培農家
塩見昌史さん

ピオーネ栽培で定評のある塩見昌史氏は、高品質な果物づくりのために、小さくて厚く色の濃い効率・耐病性の高い葉を作るための土にこだわります。土作りにおいては、堆肥類はほとんど使わず、特殊な機械を使って根を切ることなく深層にまで肥料と空気を混ぜる工夫をしています。その栽培哲学から生まれたピオーネには、本来の魅力がたっぷり詰まっています。

種なし

ニューピオーネ<2房>
226-210 5,200円
(1kg)

種なし

ニューピオーネ<1房>
226-160 3,980円
(600g)



洋画家
木村悦子氏 画
ニューピオーネ
「秀逸」桐箱入<2房>
227-219 6,600円
(1.2kg)



洋画家
木村悦子氏 画
ニューピオーネ
「秀逸」<2房>
227-210 5,800円
(1.2kg)



マスカット・
ニューピオーネセット
292-010 11,200円
(マスカット2房・ニューピオーネ2房) 2kg



奈良・東大寺
清水公照師 画
マスカット・
ニューピオーネセット「秀逸」
292-020 7,800円
(マスカット1房・ニューピオーネ1房) 1.2kg



マスカット・
ニューピオーネセット
292-030 5,980円
(マスカット1房・ニューピオーネ1房) 1kg

晴富の商品に関するご注文お問い合わせは、
右記のフリーダイヤル・FAX・インターネットをご利用ください。
【ご注文窓口】ご注文・ご注文の変更・商品に関するお問い合わせは、

●料金無料 ☎ 0120-22-6680 [※受付時間 / 10:00～17:00 日祝日休]
●料金無料 FAX 0120-22-7766 [※受付時間 / 24時間 無休]

※今年の果物の作柄についてのお問い合わせもこの電話で承っております。
※3,000円以上ご購入で送料無料。
※食べ頃の味をお楽しみいただきため、お届け先には
配達時期をあらかじめはがきでお知らせいたします。

手軽でカンタン!
●インターネットでのお申し込みも承ります。
<https://www.harutomi.co.jp/>

●8月31日まで!
3万円以上(一回のご注文で)
お買い上げの方には、ピオーネをプレゼント!
※ピオーネのお届けは9月中旬以降となります。※お一人様1カタログ、1セットに限ります。

詰め合わせセット

白桃+マスカットセット

白桃+シャインマスカットセット

晴れの国・岡山の旬の果物を
セットにしました。お好みの白桃と
ぶどうをセレクトしてください。

岡山の夏を彩る果物を盛りだくさん楽しん
でいただけるセットをご用意しました。白桃・マス
カット・ニューピオーネ。それぞれに魅力たっぷりの
果物をお好みとご予算に合わせて選んでくだ
さい。ご贈答にも喜ばれるなんとも贅沢な組み
合わせです。高級感あふれる桐箱入りもご用意
しております。先様に「真心」の伝わる贈り物と
しておすすめします。

岡山名産のフルーツといえどこの「白桃」と「マスカット」。
どちらも心ゆくまでお楽しみ頂けるセットをご用意しました。
お届け時期／桃 7月上旬～8月下旬
産地／岡山 「秀逸」・「豊麗」桃 7月下旬～8月中旬

※白桃終了後は、その時期の桃で
対応いたします。

全ての商品は
消費税・
郵便振込手数料
込み

白桃+ニューピオーネセット

お届け時期／桃
7月上旬～8月下旬

産地／岡山

白桃と人気急上昇中のニューピオーネのセットです。とろけるような白桃と
濃厚でジューシーなニューピオーネをお楽しみいただけます。

お届け時期／桃
7月上旬～8月下旬

産地／岡山



奈良・東大寺
清水公照師 画
「秀逸」桃・ニューピオーネセット

292-140 10,800円

(白桃3コ、ニューピオーネ2房)



奈良・東大寺
清水公照師 画
「秀逸」桃・ニューピオーネセット

292-040 9,800円

(白桃5コ、ニューピオーネ2房)



片岡鶴太郎氏 画
桃・マスカットニューピオーネセット

293-020 11,300円

(白桃5コ、マスカット1房、ニューピオーネ1房)

白桃+マスカット+ ニューピオーネセット

お届け時期／桃
7月上旬～8月下旬

産地／岡山

とろけるような白桃と弾力のあるマスカット、ジューシーな
ニューピオーネ。郷土が誇るそれぞれの魅力をご堪能ください。

お届け時期／桃
7月上旬～8月下旬

産地／岡山

「秀逸」桃・マスカット
7月上旬～8月下旬



奈良・東大寺
清水公照師 画
「秀逸」桃・マスカットニューピオーネセット

293-040 10,800円

(白桃3コ、マスカット1房、ニューピオーネ1房)



奈良・東大寺
清水公照師 画
「秀逸」桃・マスカット
ニューピオーネセット

293-040 10,800円

(白桃3コ、マスカット1房、ニューピオーネ1房)



片岡鶴太郎氏 画
桃・マスカットニューピオーネセット

293-020 11,300円

(白桃5コ、マスカット1房、ニューピオーネ1房)

森上白桃と清水白桃から誕生【待望の白桃】 糖度光センサー選別

夢白桃 新品種

お届け時期／8月上旬～8月中旬

産地／岡山 1玉 約260g

開花は他品種よりやや早く、花粉がありません。

果実は約340gと大果で、糖度も約14度と高
くなります。肉質は軟らかく、渋味はなく食味が優れます。

奈良・東大寺 清水公照師 画

夢白桃<6コ>

215-060 10,000円

糖度光センサー選別

写真の品



奈良・東大寺
清水公照師 画
「秀逸」桃・マスカット
ニューピオーネセット

215-080 12,800円

糖度光センサー選別



奈良・東大寺
清水公照師 画

「秀逸」桃・マスカット
ニューピオーネセット

293-010 15,300円

(白桃5コ、マスカット1房、ニューピオーネ1房)



奈良・東大寺
清水公照師 画
「秀逸」桃・マスカット
7月上旬～8月下旬

産地／岡山

「秀逸」桃・マスカットセット

292-080 7,800円

(白桃3コ、マスカット1房)

いただけのセットをご用意しました。白桃・マス
カット・ニューピオーネ。それぞれに魅力たっぷりの
果物をお好みとご予算に合わせて選んでくだ
さい。ご贈答にも喜ばれるなんとも贅沢な組み
合わせです。高級感あふれる桐箱入りもご用意
しております。先様に「真心」の伝わる贈り物と
しておすすめします。



奈良・東大寺
清水公照師 画
「秀逸」桃・マスカットセット

292-052 5,400円

(白桃2コ、マスカット1房)

奈良・東大寺
清水公照師 画
「秀逸」桃・マスカットセット

292-050 5,800円

(白桃3コ、マスカット1房)

奈良・東大寺
清水公照師 画
「秀逸」桃・マスカットセット

292-219 8,000円

(白桃3コ、シャインマスカット1房 600g)

桃・シャインマスカットセット

292-233 7,000円

(白桃2コ、シャインマスカット1房 600g)

新商品

晴富の商品に関するご注文お問い合わせは、
右記のフリーダイヤル・FAX・インターネットをご利用ください。

[ご注文窓口]ご注文・ご注文の変更・商品に関するお問い合わせは、

●料金無料 ☎ 0120-22-6680 [※受付時間／10:00～17:00 日祝日休]

●料金無料 FAX0120-22-7766 [※受付時間／24時間 無休]

※今年の果物の作柄についてのお問い合わせもこの電話で承っております。
※3,000円以上ご購入で送料無料。(ただし北海道・沖縄・離島は送料として
1,500円申し受けます)

※食べ頃の味をお楽しみいただきため、お届け先には
配達時期をあらかじめはがきでお知らせいたします。

手軽でカンタン!

●インターネットでのお申し込みも承ります。

<https://www.harutomi.co.jp/>

●8月31日まで!

3万円以上(一回のご注文で)
お買い上げの方には、ピオーネをプレゼント!

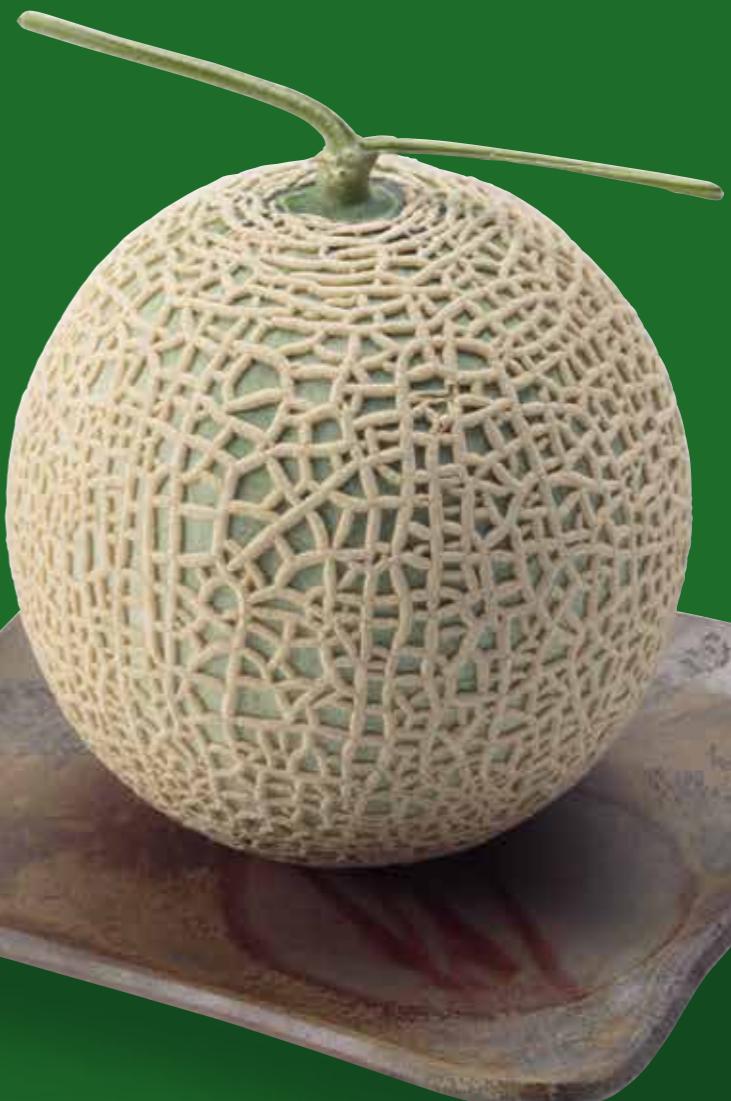
※ピオーネのお届けは9月中旬以降となります。※お一人様1カタログ、1セットに限ります。



1個1個、愛情を注がれた

「味覚の芸術品」

高知の14軒だけが、つきつきで育む「エメラルドメロン」



プロデューサーは、映画やテレビだけではなく、英語では「生産者」を意味します。「エメラルドメロン」は、高知県香南市夜須のたった14軒の生産者によって作られています。温暖な気候を活かした、有機肥料中心の土壤汚染のない最先端のハウスでは、1本の苗にたった1玉だけが育てられます。季節や天候に応じて、一株ごとに50cc刻みのきめ細かい水やりを1日に2~5回。その作業を80日~90日間繰り返し、つきつきで育てられた「玉は、まさに「プロデューサー」が自然とともに生み出したアートワークと言えるでしょう。

「夜須メロン部会」では、生産者が誓約書を提出して、登録のない農薬の不使用など、品質や安全を徹底して管理し、ほぼ1年中(9月を除く)手塩にかけた「味覚の芸術」を作り続けています。

アールスメロン

お届け時期 / 通年

産地 / 岡山、静岡、高知、熊本、全国各地

芸術のような網目、
とろける果肉と芳醇な香りをどうぞ



日本画家
三宗智恵子氏 画
アールスメロン「エメラルド(約1.3kg)」<1玉>
101-010 3,900円

静岡県産クラウン



奈良・東大寺
清水公照師 画
マスクメロン「クラウン」
桐箱入<2玉>
102-019 10,800円

高知県産エメラルド



奈良・東大寺
清水公照師 画
アールスメロン「エメラルド(約1.3kg)」<2玉>
102-010 5,400円

静岡県産クラウン



奈良・東大寺
清水公照師 画
マスクメロン「クラウン」
桐箱入<2玉>
102-029 21,600円

高知県産エメラルド



奈良・東大寺
清水公照師 画
アールスメロン「エメラルド(約1.3kg)」<2玉>
102-020 10,800円

エメラルドメロンは秘蔵の ひとりつ子



備前焼
765-002 5,800円
(直径:約20cm、厚さ:約2.5cm)
直径 約20cm

*写真はイメージです。備前焼にメロンは含まれません。

エメラルドメロンは秘蔵の
ひとりつ子

最高級

温暖な気候を活かしたハウスの中での「夜須メロン」は、世界的な技術による栽培方法で、1本の苗にたった1玉だけしかつくりません。大地と切り離したシート栽培は土壤汚染の心配も無く、栽培床にはヨナツ果実の殻を利用し、有機肥料を中心で育てています。しかも天気や、刻々と変わる気温、湿度にあわせて、まさに「玉二玉、つきつきで育てます。最高の糖度を引き出すために水分を微妙に調整しながら育てるには、高度な技術が求められます。また、最高の品質管理を経て、皆様の糖度計による厳正な品質管理を経て、皆様のもとにお届けしています。



全ての商品は
消費税・
郵便振込手数料
込み

晴富の商品に関するご注文お問い合わせは、
右記のフリーダイヤル・FAX・インターネットをご利用ください。
【ご注文窓口】ご注文・ご注文の変更・商品に関するお問い合わせは、

●料金無料 **0120-22-6680** 【※受付時間 / 10:00~17:00 日祝日休】
●料金無料 **FAX0120-22-7766** 【※受付時間 / 24時間 無休】

ひのか

太陽の華

晴富が紹介している白桃・マスカット・ピオーネ・メロンより、最上級のラインアップの中から、さらに逸品をセレクトしてセットにしました。大切な方に真心の伝わる詰め合わせです。

お届け時期 / 7月下旬~8月中旬

産地 / 岡山・静岡

極上詰め合せセット



最高級

マスクメロン「静岡県産クラウン」・白桃・
マスカット・ニューピオーネセット
208-030 32,400円
(メロン1玉、白桃3コ、マスカット1房、
ニューピオーネ1房)



最高級

マスクメロン「静岡県産クラウン」・
白桃・マスカットセット
208-040 21,600円
(メロン1玉、白桃3コ、マスカット1房)



最高級

マスクメロン「静岡県産クラウン」・
名匠一宮清水白桃「極究頂」・
「珠玉」セット
208-010 51,500円
(メロン1玉、白桃8コ、マスカット2房、
ニューピオーネ2房)



当社「ひのか」を商標登録
いたしました。

メロン+白桃+ぶどうセット

アーレスマロンを中心に好評の白桃、ぶどうをセットにしました。旬のくだものハーモニーを楽しんでください。

お届け時期／白桃入　7月上旬～8月下旬
ぶどう入　7月上旬～10月下旬

産地／岡山、高知、熊本、全国各地

全ての商品は
消費税・郵便振込手数料
込み

ご存知ですか?
メロンをおいしく食べる方法!

メロンはお召し上がりの時期がとてもたいせつです。メロンの果皮が、青緑色からやや黄色になるころがちょうど食べごろです。お召し上がりの前に、冷蔵庫に入れ、5°C～8°Cの温度で2～3時間ほど冷やしてください。ほどよい冷たさのなかで、メロンの甘みと香りがしっかりと感じられます。

平野果樹園社



【岡山白桃ゼリーと ニューピオーネゼリーセット】

承り時期/年中
発送時期/年中
産地/岡山 1ヶ 140g

果肉たっぷり
グレードアップ!
白桃の果肉が
ボリュームアップしました。

片岡鶴太郎氏 画
岡山白桃ゼリーセット
809-090 4,200円
(岡山白桃ゼリー9個)

果肉たっぷり
グレードアップ!
ニューピオーネの果肉が
ボリュームアップしました。

片岡鶴太郎氏 画
ニューピオーネゼリーセット
810-090 4,200円
(ニューピオーネゼリー9個)



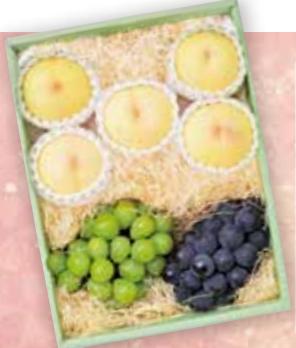
片岡鶴太郎氏 画
岡山白桃ゼリー・
ニューピオーネゼリーセット
392-260 4,200円
(岡山白桃ゼリー6個、
ニューピオーネゼリー3個)



片岡鶴太郎氏 画
岡山白桃ゼリーセット
809-120 5,500円
(岡山白桃ゼリー12個)



片岡鶴太郎氏 画
白桃・岡山白桃ゼリーセット
292-300 5,500円
(白桃3ヶ、岡山白桃ゼリー3ヶ)
●お届け時期／7月上旬～8月中旬



晴富の商品に関するご注文お問い合わせは、
右記のフリーダイヤル・FAX・インターネットをご利用ください。
【ご注文窓口】ご注文・ご注文の変更・商品に関するお問い合わせは、



片岡鶴太郎氏 画

岡山白桃ゼリー・
ニューピオーネゼリーセット

392-250 3,800円

(岡山白桃ゼリー6個、
ニューピオーネゼリー2個)



片岡鶴太郎氏 画

岡山白桃ゼリー・
ニューピオーネゼリーセット

811-010 5,500円

(岡山白桃ゼリー6個、
ニューピオーネゼリー6個)

盛夏に白桃を
召し上がるならこれ!

白麗

お届け時期/8月上旬～8月中旬
産地/岡山 1玉 約280g

清水白桃を改良して誕生した白麗は、みずみずしい果汁・上品で豊かな甘みとともに、清水白桃のおいしさを引き継いだ名品。

糖度光センサー選別



片岡鶴太郎氏 画

ニューピオーネ・
ニューピオーネゼリーセット

292-310 5,200円

(ニューピオーネ1房、
ニューピオーネゼリー3個)

●お届け時期／7月上旬～10月下旬

おまかせコース<年中>

内容は晴富にお任せください。
その季節に応じた、おいしい旬のくだものを厳選して
セットいたします。金額などはご相談ください。



奈良・東大寺
清水公照師 画
アーレスマロン・マスカットセット
292-190 5,800円
(メロン1玉、マスカット1房)



奈良・東大寺
清水公照師 画
アーレスマロン・マスカットセット
292-160 8,800円
(メロン1玉、マスカット2房)



奈良・東大寺
清水公照師 画
アーレスマロン・マスカット
ニューピオーネ・桃セット
294-010 10,800円
(メロン1玉、マスカット1房、ニューピオーネ1房、白桃2ヶ)



●8月31日まで!
3万円以上(一回のご注文で)
お買い上げの方には、ピオーネをプレゼント!
※ピオーネのお届けは9月中旬以降となります。※お一人様1カタログ、1セットに限ります。

※今年の果物の作柄についてのお問い合わせもこの電話で承っております。
※3,000円以上ご購入で送料無料。(ただし北海道・沖縄・離島は送料として
1,500円申し受けます)
※食べ頃の味をお楽しみいただきため、お届け先には
配達時期をあらかじめはがきでお知らせいたします。

手軽でカンタン!
●インターネットでのお申し込みも承ります。
<https://www.harutomi.co.jp/>

●料金無料 **0120-22-6680** [※受付時間／10:00～17:00 日祝日休]
●料金無料 **FAX0120-22-7766** [※受付時間／24時間 無休]



快創熟の里 吉備の大地

商標登録済
登録第452865号

選び抜いて見つけ出した
晴富こだわりの味を一度おためしください。



3代目 高田智史さん

南高梅誕生の農園で作つてゐる梅干し。
明治35年に当時の園主、高田貞楠氏が60本あつた梅の種苗から美しい実が生まれました。改良を重ね、さりに県立南部高校園芸科の協力を得て、現在の「南高梅」が生まれました。



【秘伝藏出し味噌 吉備の快樹・大地セット】

素材から製法まで晴富がこだわり抜いて創り上げた二種類の味噌「吉備の大地」と「吉備の快樹」をセットにしました。食べ比べにどうぞ。

703-330 4,500円

(秘伝藏出し味噌 吉備の大地500g3コ、
秘伝藏出し味噌 吉備の快樹500g3コ)
加工地/岡山

【秘伝藏出し味噌 吉備の快樹・大地セット】

素材から製法まで晴富がこだわり抜いて創り上げた二種類の味噌「吉備の大地」と「吉備の快樹」をセットにしました。食べ比べにどうぞ。

703-220 3,000円

(秘伝藏出し味噌 吉備の大地500g2コ、
秘伝藏出し味噌 吉備の快樹500g2コ)
加工地/岡山

【秘伝藏出し味噌 吉備の快樹】

「備前の米」「備中の大豆」「赤穂の塩」の原材料から生まれた味噌。独自の発酵技術を米麹味噌に応用しました。健康にいいお味噌です。

703-100 648円

(500g) 加工地/岡山



【黄ニラ】 冷蔵

岡山の名産。青ニラと比べ、食感・香りがよく、鍋もの、汁もの、炒め物、におすすめ。一度ご賞味ください。

112-010 3,880円

(10束)
●产地/岡山

【半生讃岐うどん包丁切り『うどん丸』】

明治創業で110余年の製麺会社「石丸製麺」の讃岐うどんです。食べ応えの、コシのある食感を楽しめます。うどんによく合うしょうゆ豆を付けました。

723-070 3,780円

(1人前×8コ、しょうゆ豆1コ) 加工地/香川



いただける半生のうどんです。本場讃岐のうどんをそのまま楽しめます。うどんをこ賞味ください。

本場讃岐の手打ちうどんのほどよいコシをお楽しみ

いただける半生のうどんです。本場讃岐のうどんをこ賞味ください。

いただける半生のうどんです。本場讃岐のうどんをこ賞味ください。

いただける半生のうどんです。本場讃岐のうどんをこ賞味ください。

そうめん 小豆島 捐保の糸

上品な小麦の風味、綿のようにやわらかく流れ喉越し、そのまろやかな旨みとコシのある歯ごたえは、他に類をみない小豆島そうめんならではのもので細く長くおさあいの気持ちをのせてお届けいたします。



【小豆島手延べ素麺】

瀬戸内海にボッカリと浮かぶ小豆島はそうめんの三大生産地のひとつ。昔ながらの手法で作られた手延べそうめんの喉越しは格別。

720-020 3,240円

(1,800g、木化粧箱) 加工地/香川



【縫つむぎ】

素麺の三大生産地として、500有余年の歴史を誇る捐保の糸のなかでも、もちもちした食感、つやともに定評の逸品。素麺愛好家の方におすすめ。

722-020 5,400円

(1,800g) 加工地/兵庫



【縫つむぎ】

素麺の三大生産地として、500有余年の歴史を誇る捐保の糸のなかでも、もちもちした食感、つやともに定評の逸品。素麺愛好家の方におすすめ。

722-010 3,240円

(1,050g) 加工地/兵庫



南高梅名称登録証



【瀬戸の味紀行】 冷蔵

岡山を代表する海の珍味「ままかり」。瀬戸内の味紀行では、そのままの美味しさを、酢漬けと姿焼き、浜煮の3種をセットにしました。

601-010 4,500円

(ままかりの酢漬180g、ままかりの姿焼200g、
ままかりの浜煮200g) 産地/瀬戸内

【鰯のたたき】 冷凍

さわらの本場瀬戸内産の鰯のたたきです。一家言ありの鰯通の多い岡山で鍛えられた、ひと味違う名産の鰯のたたきをぜひご賞味あれ。

616-010 5,700円

(鰯のたたき(120g)3本、備中ゆずしょうゆ(100ml)1本、
もみじおろし(10g)3袋) 産地/瀬戸内

鰯のたたき

春になると瀬戸内に来遊してくる鰯のひつ。この証拠は全国第3位という消費量。一家言ありの鰯通の多い岡山で鍛えられた、ひと味違う名産の鰯のたたきをぜひご賞味あれ。

112-010 3,880円

(10束)
●产地/岡山

梅干し

本場紀州の「南高梅」の発祥の農園で有機肥料で育てられた香り高い南高梅を選び、そのままの風味をいかして漬け込んだ逸品です。



【本場紀州南高梅・絹梅】

梅の最高峰として知られる南高梅が生まれた和歌山県の高田果園で有機肥料で育てられた梅のなかでも良品を選び、そのままの風味をいかして漬け込んだ逸品です。

705-020 5,500円

(800g) 産地/和歌山
ハチミツ入り

【本場紀州南高梅・真心】

南高梅が生まれた和歌山県の高田果園で有機肥料で育てられた梅をいかにして漬け込んだ逸品です。

705-010 3,800円

(500g) 産地/和歌山
オリゴ糖入り

【紀州南高梅・くずれ梅】 4パック入り お得!

南高梅が生まれた和歌山県の高田果園で有機肥料で育てられた梅をいかにして漬け込んだ逸品です。

705-070 4,500円

(400g×4コ 1,600g) 産地/和歌山



南高梅名称登録証



【吟撰 朝摘】

太陽が昇る前の薄闇に包まれた早朝、やわらかな新芽を傷つないようていねいに摘み取り、鮮度を大切に仕上げたお茶です。静岡・川根産。

707-020 5,550円

(120g、2コ) 産地/静岡



銘茶処・川根の山深い秘園で、自然の恵みをいっぱいに受け、慈しみ育てられた新芽を、茶師が精魂込めて、伝統の技と心で仕上げた逸品です。

707-010 3,340円

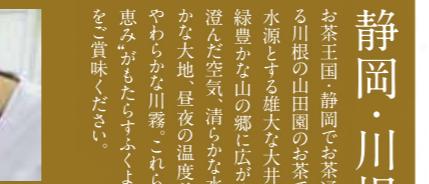
(120g、1コ) 産地/静岡



【手もみ煎茶】 限定30個
静岡の銘茶処・川根産。有機栽培によるお茶の木、摘み取りの時間、鮮度にこだわり抜いた逸品です。

706-010 10,800円

(80g、1コ) 産地/静岡



【静岡県で金賞を受賞しました。】
金賞受賞

晴富の商品に関するご注文お問い合わせは、右記のフリーダイヤル・FAX・インターネットをご利用ください。
【ご注文窓口】ご注文・ご注文の変更・商品に関するお問い合わせは、

●料金無料 ☎ 0120-22-6680 [※受付時間／10:00～17:00 日祝日休]
●料金無料 FAX0120-22-7766 [※受付時間／24時間 無休]



