JAほこたのメロン

メロンを食べると、幸せになれる。

イバラキング

茨城のオリジナル！

10年以上の歳月をかけ、約4万個体から選び抜いた母親メロンと400通り以上の掛け合わせを経て、たった一つ選ばれた茨城のオリジナル品種。県の技術の粋を集めて作られた結晶です。滑らかな口当たりで、初夏にふさわしい上品な香りと甘さが特徴です。

アンデス

緑肉の定番。
肉厚で香り豊か。
コクのある甘さ。

クインシー

赤肉の定番。
カロテンを多く含む。
まろやかな甘さ。

キスミー

黄白緑色の果肉は、
マイルド食味で
メルティングな肉質。

JAほこた
オリジナルの
赤肉メロン

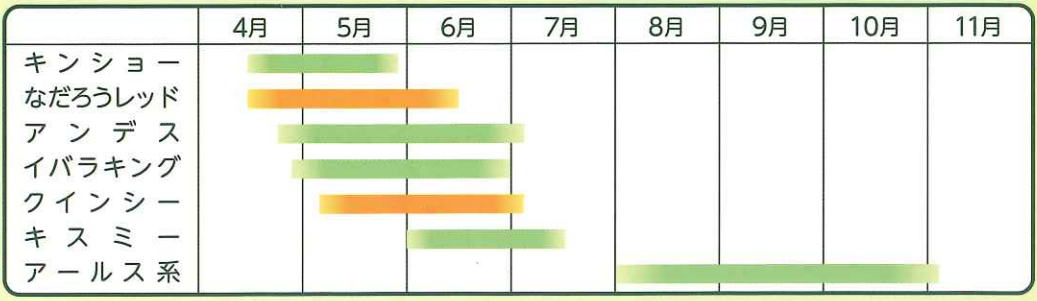
なだろうレッド

春にでき、果肉はオレンジ色で肉厚である。さっぱりとした甘みとさわやかな食感。

キンショー

果肉は白っぽく、香りもあまり強くありません。甘みも強くはなくさっぱりとした味わいで歯切れの良いのが特徴。

アールス系

芳醇な味と香り、とろけるような口当たりで、高級メロンの代名詞。

主なメロンの出荷時期