

各位

2021年5月24日

株式会社レンブラントホテルズアンドリゾーツ

人気の宮崎完熟マンゴー【限定100セット】予約販売開始

～厳選した逸品 匠シリーズ～

宮崎県西都市都於郡にある「川崎農園」の「宮崎完熟マンゴー」はふるさと納税の返礼品としても非常に人気が高く、昨年の販売実績2,500個を誇る大ヒット商品を「レンブラントオンラインショップ」にて限定100セットを販売いたします。

じっくり完熟させて自然に木から落ちたものだけを収穫するので甘みや香りが強く、とろけるような濃厚食感をご堪能いただけます。

今回の商品は、生産者の想いに心を打たれ、品質に惚れ込みホテルのレストランメニューとして提供する予定でした。新型コロナウイルス感染症拡大の影響によって営業面の変更に伴い、このままでは、マンゴーの旬が過ぎさってしまう為に、先行してオンラインショップで販売することに致しました。

1個あたり500gを超える超特大サイズの「宮崎完熟マンゴー」が高級感あふれる桐の化粧箱に入っているのでギフトにも喜ばれる商品となっております。

「世界三大美果」のひとつとも言われるトロピカルフルーツの女王「マンゴー」。南国を思わせる華やかな香りとジューシーな口当たりはもちろん、β-カロテンやビタミンCなど美肌・健康効果が期待できる栄養素も豊富に含まれています。長引く自粛生活のリフレッシュや大切な人への贈り物に、たっぷりの愛情をかけて育てられた「完熟マンゴー」はいかがでしょうか。

《宮崎完熟マンゴー》

1個500g以上の完熟マンゴー 2個入り

【販売価格】 9,800円 (税込)※送料別途

【販売数】 限定100セット

【販売期間】 5月19日(水)～予約販売開始

【備考】 よりいいものを厳選して発送いたしますので、発送時期はご希望に添えない場合がございます。



宮崎完熟マンゴーは、1985年に数名の生産者によって栽培が始まりました。始めは苦難

の連続だったようですが、生産者の夢と志に賛同する農家が増え、8年程試行錯誤を繰り返しながら栽培を続けていきました。ある日熟して自然に木から落下したマンゴーを何気なく口にし、今までにないほどの美味しさを発見し、ネットを使用した西都独自の完熟マンゴー作りが始まり、糖度15度以上という基準をクリアしたものだけにつけることができるブランド「太陽タマゴ」が開発されました。



◆新商品概要

«新商品»

商品名：1個500g以上の完熟マンゴー 2個入り

販売額：9,800円（税込）

販売数：限定100セット

オンラインショップ：<https://ec.rembrandt-group.com/>

販売ページ：<https://ec.rembrandt-group.com/products/detail/86>



《川崎農園 代表 川崎孝浩氏コメント》

マンゴーは1年に1回しか収穫できないので、本来の自然な生育の方に近づけるように栽培にはとても神経を使い、気を配っています。

マンゴーの美味しさや見た目の美しさには太陽の光が重要であり、陽に当てすぎると日焼けをしますし、その調整がとても難しいです。

今年もマンゴーの旬がやってきます。毎年待ちわびているリピーター様や、まだ味わったことのない方もこの機会にぜひ味わって頂ければと思います。

マンゴーを皆様へお届けするまで『おくりものはたからもの』という気持ちで大切に育てています。選びぬかれた最高級のマンゴーを囲んで友人そしてご家族と楽しいひと時をお過ごしいただければと思います。

◆川崎農園

提供元 川崎農園

住所 〒881-0104 宮崎県西都市大字鹿野田358



宮崎マンゴー発祥の地で生産を行う、川崎農園の「西都産完熟マンゴー」は熟して自然に木から落ちたものだけを収穫し、厳しい選果基準をクリアした完熟マンゴーです。ふるさと納税の返礼品としても人気が高い逸品、樹上で完熟させたマンゴーは甘みも香りも強く、とろけるような食感で一度食べたら忘れられないと多くのファンを魅了しています。