

令和7年 曾我の里農園 和 生梅販売要項 (必ず一読の上、予約をお願いします)

※和園では長年お客様がお買い求め安い価格で販売させて頂いてきましたが、今年度より諸物価高騰及び生産量の減少より大幅な値上げをさせて頂きました。よく価格をご確認の上、予約をお願い致します。

※予約期間は4月1日(火)から4月13日(日)を予定しています。

※会員制を取らせて頂いております。今年度より、当分の間新規会員の募集は致しません。

※直接お買い求めに来店されても、お渡しできる商品は限定的になります。(無いこともあります)

※生梅販売お問い合わせ専用携帯電話を準備いたします。できるだけこちらへお願い致します。

☎ 生梅専用携帯 未定 後日連絡いたします

【販売についてのお願い】

・今年から完熟生梅の取り扱いは致しません。

理由1 非常に選別や収穫作業に手間がかかるため

理由2 昨今の気象の温暖化により、傷みが発生しやすくなっているため。

※和園では、未熟での梅の収穫はしていないため、秀品でも2日~3日あれば完熟します。

漬け準備の日程にも余裕が生まれると思います。

・十郎秀品はおひとり様20kgまで(優品は基本的に制限ありません)

・白加賀秀品は10kgまで(優品は基本的に制限ありません)

・ご注文は加工用/梅干用のそれぞれに2品目まで(サイズも含め)とさせて下さい。

・梅干用生梅の荷姿は5kg・10kg・15kgです。(20kgのご注文の場合は10kg箱×2個)で発送します。

・加工梅は1kg単位でお受けいたしますが、出来る限り1kg・3kg・5kg・10kgでお願い致します。

・加工用/梅干用/違う品種同士は同梱の発送は出来ません。(収穫時期が違いますので別々の送料が掛かります。)

・塩の同梱は致しません。ご来店の方に限定させて頂きます。

・その年の作柄によっては、サイズ・品種等ご希望に添えない場合もございます。出来るだけご希望に近いものを発送(お客様に確認後)いたしますが、差額が出た場合、勝手ながら和園商品(同梱)にて対応させていただきますのでご了承ください。

【発送】

・時間指定はできますが、日にち指定は基本的には出来ません(土日祭/平日/希望無に限定させていただきます)。

収穫予定日を参考にしてお待ち下さい。

・発送日の夕方以降にこちらから連絡を入れますが、梅干し用は事前に漬け込みの準備はしておいて下さい

【来店】

・来店引き取りの店舗場所は、和園の臨時駐車場を南(富士山側)に降りた倉庫になります。(ナビ設定は小田原市曾我別所165、☎0465420816) 必ずご来店日時を早めにご相談ください。

【決済】

・宅配はすべてヤマト便の代引きになります。複数口頼まれた方は、ヤマト代引きの手数料の負担軽減のため、初回に全額の請求(一括前払い)になりますので、ご了承ください。

【その他】

・会員ネット利用者を最優先致します。ホームページ <https://jyuuruume.com/>→季節の商品

・収穫時期予定時期を過ぎても注文品が届かない場合お問合せ下さい。

・商品到着後、直ぐに開封冷暗所に広げて下さい。後日の傷み、量目不足等のクレームは受け付けられません。

問合せ先 和園メール kazshisyu@yahoo.co.jp FAX 0465-42-4212 生梅専用携帯 未定