

旭農園が真心をそえてお届けする

旬な玉手箱

新高梨



旭農園の久世代官梨(新高梨)は糖度14度以上の商品を提供しています。

母親の背中の様なお日様の温もり、星を揺らす様な夜の冷たい風が西条柿を甘く、やさしい味に育てました。



西条柿

果肉も柔らかくみずみずしい味わいと香りを存分にお楽しみ下さい

お知らせ 平成21年12月久世代官梨(新高梨)が真庭市のブランド品に認定されました。

久世代官梨(新高梨)の由来

久世代官として善政を施した早川八郎左衛門の名にふさわしい風格を持っていることから「久世代官梨」と名付けられました。

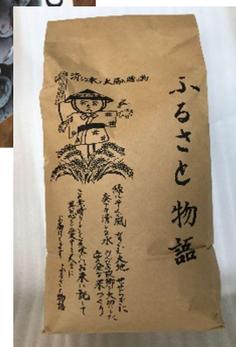
安全、安心、美味しい梨作りに取り組んでいます。

稲作転換作目の一環として水田跡地に行政の支援を受けて植栽。久世地区は、一日中日当たりが好く果樹栽培に最適の場所であり、日中の高温と夜の低音との温度差が大きいため果樹の糖度が高い。果樹の主要害虫防除に、作物への残留の心配のない交信攪乱剤「コンフューザーN」を全組合員が使用し減農薬に努めています。

西条柿の肉質はあっさりとし舌触りがよく、糖度も高く(約17~20度)、甘さは十分ありますが、実はこの「西条柿」はそのままでとても「渋い」のです。あわし柿、干し柿にする事によって「渋み」が強いただけにとっても「甘い」西条柿として生まれ変わるのです。

ニューピオーネ 日夜の寒暖差が大きいことから、ニューピオーネ栽培にはとても適した地域です。凝縮した甘さをお届けいたします。

米(コシヒカリ) カルテック農法にて微生物による有機物の分解機能を利用した土づくりにより、特別処理など加えずに残留農薬がなく、カルシウムとミネラル豊富で栄養価の高い米を作っています。



注文先

旭農園 大下 孝和

〒719-3201 岡山県真庭市久世3,061番地

TEL 0867-42-1668 / FAX 0867-42-1668

ホームページアドレス: <http://www.asahi-farm.net>

E mail: asahi.farm.1668@gmail.com

ご注文方法は裏面をご覧ください