

/01

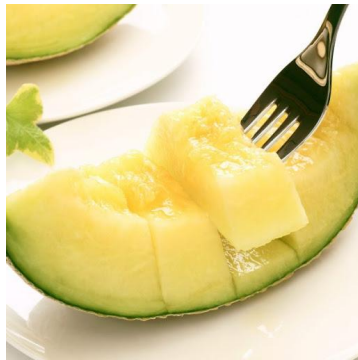


Special Fruits

高知県産

通年

市場に出回らない極上マスクメロン「一果相伝」



一つの苗に一玉だけ残す方法で生産されたマスクメロン です。
口に含むと、トロける甘みと鼻を抜ける優雅な香りに うっとりします。

美味しさの背景

- ・濃厚な旨みを創り出す背景には、ホルモン剤を使わない育て方。

一般的には網目を綺麗に出す 為に使用されているのですが、使用しない事により、形 崩れしにくく濃厚な味わいを生み出し、
食べ頃の期間を 2週間に引き延ばします。なんと保存は1ヶ月 可能に。

- ・ホルモン剤を使わず、きめ細かい網目を出すためには、その成長速度の違いをコントロールする必要があります。

温度・湿度 CO2 濃度調整や日射量に対する水やりの加減 などなど、長年に渡って弊社に蓄積されたデータと職人 的技術が融合してはじ めて色カタ
チ・食味のバランスが 整ったマスクメロンが生み出されています。

長野県産

通年

格別な甘さ 氷温保存シャインマスカット



果汁でパンパンに張った粒は、パリッと皮が弾け、中から蜜のように甘い果汁が溢れ出ます。
糖度はなんとメロンよりも高い、糖度18度以上！！
甘さの中に、後を引く程よい酸味が贅沢な味わいを創造します。

味の特徴

- ・皮ごと食べれます。パリッと弾ける皮とジューシーな果汁が特徴的です。
- ・18度以上の高い糖度で種なしです

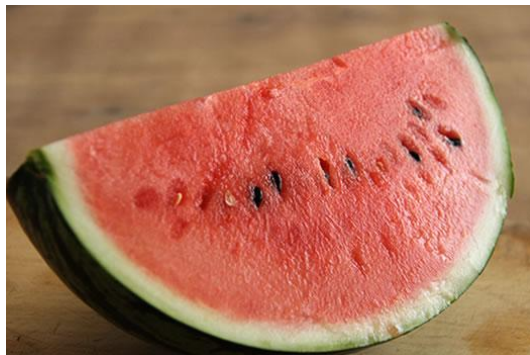
美味しさの秘訣

- ・細かな土壌分析をして畑ごとに必要な成分を割り出し、勘に頼らない管理
- ・生産指導や技術提供も行い、日本でぶどう生産を牽引するプロの生産者さんが手がける
- ・独自の有機肥料、そして減農薬生産により国よりエコファーマー認定

高知県産

通年

1本の苗に1つだけしか作らない極あま冬スイカ ルナピエナ



特別仕立てのゆりかごにいた『空中立体栽培』と洗練された高い技術で生み出される、冬に食べれる極甘スイカ。限られた5つの農園だけで栽培された極みの味をご堪能下さい。

味のポイント

- ・糖度が平均で約12度と真夏のスイカよりも高い糖度設定でシャクシャクとした食感は夏の西瓜にも引きを取りません
- ・真っ赤な太陽のような果肉

美味しさの秘訣

- ・1本の苗に1つだけしか作らない栽培方法で、1つ1つ大切に育てる事により、うまみの凝縮された高糖度かつ高品質なスイカの栽培を実現しています。
- ・土づくりは堆肥を基軸に行い、肥料も有機質肥料を中心に使用しています

兵庫県産

天皇献上イチゴ 明石清水イチゴ

12月～5月



手のひらからはみ出るほどの大きさ、真っ赤に完熟した果実の美しさ、イチゴ本来の酸味と糖度13度の甘さで、普通のイチゴとは一線を画す特別なイチゴです。朝摘みで艶々に輝く宝石のような果実をお楽しみ下さい。

味のポイント

- ・さくとした果肉を頬張ると、蜜のように甘い果汁が溢れます
- ・普通の栽培のいちごに比べ、1.5倍の時間をかけて熟す分、糖分をたっぷり蓄えています。

美味しさの秘訣

- ・ハウスだけでなく、土も加温して栽培する方法により、イチゴ全体が濃厚な味わいになっています。
- ・果実を間引きして実の数を絞るため、一粒が大きく成長します

佐賀県産

12月～5月

桃の香りの不思議なイチゴ 桃薫(とうくん)



一番のインパクトは、なんと言ってもその薫りです。

桃薫には、桃やココナッツ、カaramelのような薫り成分が多く含まれており、部屋いっぱいに関りが広がるほど濃厚で甘い香りが広がります。

味のポイント

- ・酸味は穏やかで、糖度は12度ほどです。(一般的には9～10度です)
- ・淡く優しいもピンク色の果肉。そして、桃のような香りが特徴的です。

美味しさの秘訣

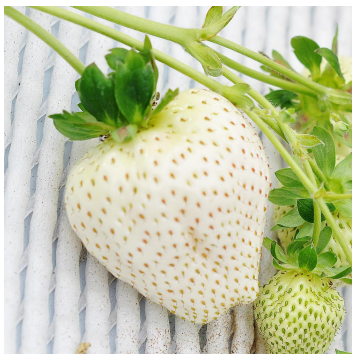
・桃薫いちごは、平成23年に誕生した比較的新しいいちごの品種で、日本全国でまだ数える程しか生産者がいない、大変貴重な 高級いちごです

・イチゴに厳しい生産者さんの逸品。究極のいちご作りを行っており「苗づくりからいちごの収穫・出荷まで、すべて納得の行く ものしか出しません!」と、誠実な姿勢で日々いちごと向き合っています。

佐賀県産

12月～5月

奇跡の白イチゴ 雪うさぎ



5名の限られた生産者だけが育てる幻の白イチゴ。
桃のような香りのする、酸味控えめで甘味の強い果肉は、奇跡のような味わいです。
5年の歳月をかけ独自で品種改良を行い、たどり着いた奇跡の味をお楽しみ下さい。

味のポイント

- ・デパートでは1粒1000円以上で販売されており、すぐに売り切れる為、手に入れることも難しい幻の白イチゴです
- ・美味しいイチゴにするにはミネラル豊富な水が必須。山から直接繋いだ天然の地下水でじっくり育てる事で濃い甘さになります。

美味しさの秘訣

- ・肥料を1/5に減らして生命力を高め、根から取り込む養分と葉から取り入れる太陽の恵みをふんだんに取り入れて育つ
- ・栽培が大変難しく、現在栽培を許されているのが限られた5名の生産者のみ
- ・熟練の技で見極め、完熟したものだけを朝イチで収穫

佐賀県産

12月～5月

天使の実



5名の限られた生産者のみ育てる、大粒で色・形・甘さ 3拍子揃いの宝石の様な白イチゴ。
パイナップルやメロンのようなトロピカルな味で、後味が今までにないほど上品です。

味のポイント

- ・酸味は穏やかで、糖度は12～14度です。(一般的には9～10度です)甘さが強いにも関わらず、後に残らない上品な後味
- ・香りが大変強く、五感で苺を楽しませてくれる味わい

美味しさの秘訣

- ・栄養分をたくさん吸収できるよう化学肥料を使わず、有機堆肥と緑肥による土づくり
- ・肥料の濃度を調整し、いちごの甘味を最大限に引き出す溶液土耕栽培
- ・栽培が大変難しく、現在栽培を許されているのが限られた5名の生産者のみ

佐賀県産

12月～5月

神秘的な白い果実 白い宝石



白イチゴ開発の第一人者が手がける、世界にたった一つの白いちご。
赤イチゴより甘い、見てびっくり、食べてもビックリな特別なイチゴです。

味のポイント

- ・イチゴらしい華やかな香りと、ジューシーな食感、果肉が詰まった大粒です。
- ・何十年もの年月をかけて開発された、甘さ、大きさ、香り、全てにおいてパーフェクトな逸品です

美味しさの秘訣

- ・栽培が大変難しく、現在栽培をしているのがたった1農園のみです
- ・市場流通しない「美味しさ」に人生をかける生産者が追い求めてきた奇跡のイチゴです
- ・肥料、温度、Co2量、生産に必要な全ての要素を細かく管理し、究極の味わいを生み出します

青森県産

6月～8月

500円玉サイズ?! ブルーベリー



白イチゴ開発の第一人者が手がける、世界にたった一つの白いちご。
赤イチゴより甘い、見てびっくり、食べてもビックリな特別なイチゴです。

味のポイント

- ・イチゴのようなジューシーさと、柔らかな甘味が特徴です。

美味しさの秘訣

- ・細かなの選定作業。剪定作業を行い、古くなった枝や無駄な枝を刈込み、若々しく元気な少数の優良な枝をのこし 樹形を整えます。
- ・厳密な栽培管理。果樹の成長に応じてポットの位置を変えながら果樹どうしの間隔を調節することで、より多くの日光 が当たるようにして栽培。

岡山県産

4月～5月

ハウス桃



日本一早く収穫される桃。

桃の生産量日本一の山梨県でも、わずかごくわずかな量しか獲れないハウス桃は、緻密な果肉とジューシーな舌触りが特徴的です。

味のポイント

- ・他の冬の桃と「冬美白」の最大の違いは「糖度」です。高いものでは20度を超えるものもあります。
- ・「冬美桃」は生産者の方が、糖度、風味、酸度等のバランスを考え桃が一番おいしい状態を見極め収穫しています。

美味しさの秘訣

- ・甘さ、果肉、香り、すべての条件を満たすために、人の手による栽培環境づくり、「温度管理」「水分調整」「日照管理」を細かく調節しています

岡山県産

11月～12月

冬に食べられる高級白桃 冬美白(とうびはく)



岡山の山陽地区で、たった8名の農家のみ栽培が許される、極希少品種。
冬に食べることでできる上品な甘さの白桃です。

味のポイント

- 他の冬の桃と「冬美白」の最大の違いは「糖度」です。高いものでは20度を超えるものもあります。
- 「冬美桃」は生産者の方が、糖度、風味、酸度等のバランスを考え桃が一番おいしい状態を見極め収穫しています。

美味しさの秘訣

- 完熟まで木に成らせることで極上の甘さを実現。水捌けの良い斜面上の土壌で育てています。
- 1つ1つ袋がけして育成。木や果実の状態に合わせて2種類の袋を使い分け、丁寧に育てている。手間がかかるが味が大きく 変わります。

岡山県産

4月～5月

白麗



透きとおるように白く美しいその姿は、最も美しい桃として称賛されます。
甘みが強く、その甘さは清水白桃以上。肉質はやや硬めで、食べ応えがあります。

味のポイント

- ・桃の中でも、特に糖度が高い品種です。
- ・肉厚の果肉と、溢れださんばかりのジューシーな果汁がたっぷりと詰まっています

美味しさの秘訣

- ・枝ごとに実の数を整え、1つ1つに袋をかけて大切に大切に育てています。
- ・たくさんの実をならせ、量を収穫するという効率的な農業の仕方とは全く逆の方法。それはひとえに本物への追及、すべては他にない世界最高の桃をつくる為です。

岡山県産

4月～5月



大糖領



桃の栽培に適した土地で、太陽の光をいっぱい浴びて育った桃の中でも、糖度センサーで12度以上の甘さを誇る最高クラスの桃が大糖領として選別。

味のポイント

- ・しっとりとなめらかな果肉と甘くてジューシーな果汁
- ・桃の甘さは一般的に糖度10度前後。糖度12度が甘いと言われますが、この大糖領は、糖度13.5度以上で極甘です。

美味しさの秘訣

- ・完熟まで木に成らせることで極上の甘さを実現。水捌けの良い斜面上の土壌で育てています。
- ・1つ1つ袋がけして育成。木や果実の状態に合わせて2種類の袋を使い分け、丁寧に育てている。手間がかかるが味が大きく 変わります。

岡山県産

12月

香りと糖度は白桃一。冬桃がたり(別名クリスマスピーチ)



糖度が平均20度の極めて甘い、冬に収穫される超希少な桃です。
緻密な肉質、芳醇な香り、甘い果肉は記憶に残る美味しさです。

味のポイント

- ・岡山の桃らしく、美しい白色、糖度と香りがとても高いのが特徴です
- ・サイズは1玉約200gと小ぶりですが、その分味を凝縮したかの様な高い糖度を誇ります

美味しさの秘訣

- ・限られた30名の生産者の徹底管理のもと、生産されているため、味のブレがほとんどありません。

※冬桃がたりは長い間木に果実をならしているため、風に大きく揺られ近くの枝や葉にあたるため、擦れた跡(傷)や色ムラなどがどの商品にもあります

ブラジル産

通年

強い甘みに滑らかな舌触り アップルマンゴー



ブラジルの提携農園で徹底管理の元、生み出される極上の味わい。
全体量の1%以下の最高品質のマンゴーを選びすぐり、美味しいものだけをお届けします。

味のポイント

- ・糖度検査を通過した15度以上の高い糖度のマンゴーです
- ・箱を開けた瞬間に香る甘い香り、繊維質の少ない滑らかな口溶け、濃厚な甘さが特徴です

美味しさの秘訣

- ・海外産マンゴーの中では珍しい、完熟自然落下させての収穫(普通はハサミで完熟前に刈り取り。)

愛媛県産

8月～11月

ふわとろイチジク 蓬菜柿



市場やデパート、もちろん高級フルーツ店にも流通しない樹上完熟いちじく

味のポイント

- ・減農薬栽培のため、皮ごとお召し上がりいただけます
- ・とろーりとした食感に高い糖度

美味しさの秘訣

- ・100%完熟の状態で収穫。
イチジクは日持ちが悪いため、完熟前に収穫するのが業界の常識。一般的には完熟より60%ぐらいの度合いで収穫しお届け。
収穫場所 → JA様 → 卸市場様 → 仲卸様 → スーパー様 → お客様
- ・日本海の潮風を受けて育ついちじくに、水素パウダーを与えて育成

長野県産

5月～12月

信州が生み出した甘くてジューシーな夏イチゴ 彩夏



見た目可愛い！大きい！甘くてジューシー！
従来の夏秋イチゴに比べて高い糖度を持つイチゴです。

味の特徴

- ・カットした時に中から見える果肉が赤く美しい
- ・ジューシーで糖度も高く12度前後。今までの夏イチゴにない甘さと食味

美味しさの秘訣

- ・良質な水と土。空気の中で北アルプスの伏流水、「上高地」から流れる梓川水系の良質な水を使用。
- ・徹底した管理。ハウスの温度、湿度、CO2量の徹底管理により、夏に珍しいジューシーな味わいのイチゴに育てる。

長野県産

5月～12月

信州佳那で育った赤い宝石 恋姫



夏秋期でも高い糖度を保ち、甘く濃厚な味。

食味を一層引き立てる香りの良さも、他のいちごにはない大きな特徴のひとつです。

味の特徴

- ・カットした時に中から見える果肉が赤く美しい
- ・ジューシーで糖度も高く12度前後。今までの夏イチゴにない甘さと食味

美味しさの秘訣

- ・夏秋イチゴの栽培環境は夏場でも夜温が下がる必要があり、伊那市西箕輪はこの気候に適しています。三方を高い山々に囲まれた伊那谷 は台風などの天災による被害も少なく、非常に恵まれた栽培環境により、高い糖度を実現。
- ・徹底した管理。ハウスの温度、湿度、CO2量の徹底管理により、夏に珍しいジューシーな味わいのイチゴに育てる。

香川県産

10月～1月

プリプリ早生みかん「ゆらみかん」



こんな食感のみかん食べた事ない。

肥料、土づくりのこだわりを極めて生み出される、プリプリ食感と濃厚な味わい。

味の特徴

- ・濃い味、高い糖度、薄い皮、プリプリの食感。これら全てを実現

美味しさの秘訣

- ・香川の約4万戸の農園の中で3%の農園しか認定されていない「最高品質」の香川産フルーツを生産する農園での生育
- ・農園があるのは山頂の斜面。水捌けが良いのは、美味しいみかんを作るための絶対条件です。
- ・3日も香りが取れないくっさ〜い瀬戸内の魚介100%の肥料を収穫前3回にわたりサンプすることで、濃厚な味わいに

愛媛県産

1月～2月

果肉ぎっしりの幻のみかん「甘平」



はちきれんばかりの甘い果肉ギッシリ！プリップリの果肉が弾け濃厚な甘みが広がります。
柑橘生産歴50年を超える生産者が丹生込めて育て上げた、みかんの概念が変わる特別な寛平です。

味の特徴

- ・扁平な果実ながらも大玉で皮が薄く、糖度が抜群に高いのが特徴
- ・驚くほど薄い外皮をはがすと、ネーブルのような清涼感溢れる香りが部屋中に広がり
- ・繊細で柔らかくプチプチとした食感の果肉から、驚くほどの甘みとコクのある果汁がジュワッと飛び出していきます

美味しさの秘訣

- ・佐多岬の付け根に位置し、リアス式海岸と標高300m前後の急傾斜の山地に石垣の段々畑が広がる八幡浜は、みかん栽培に 最高の条件が揃った地勢
- ・栽培は困難を極めます。外皮が薄く破れやすいため、果実一つ一つに袋をかけて育てます

愛媛県産

2月～3月

柑橘の大トロ「せとか」



とろける食感とジューシーな味わい、豊かな芳香から「柑橘の大トロ」と称賛を受けるせとか。糖度が高く抜群の食味、濃厚でジューシーな果汁、芳香の素晴らしさ。柑橘の三大要素がきわめて高いレベルで揃った「せとか」をお楽しみください。

味の特徴

- ・一房頬張れば、果肉のトロリととろける食感と共に、甘酸のバランスが良くコクのあるジューシーな果汁が溢れ、柑橘のみずみずしくさわやかな香りが口の中でパツと広がります

美味しさの秘訣

- ・せとか は皮が柔らかく、水分調節などが上手くいかないと破裂してしまいます。蓄積された経験で水分量をコントロールする事で、ジューシーさを保ち、濃厚な味わいを実現。

鮮烈な深紅色の果汁「ブラッドオレンジ」



瀬戸内海の海風を浴びて育った漆喰のオレンジです。
外皮までの赤みは、味の濃厚さを表す証拠。極上の甘味と爽やかな酸味のオレンジ。

味の特徴

- ・コクがあり、強い甘味と爽やかな酸味が特徴です。ひと口食べると、ほかのオレンジよりも甘みが強く感じるはずです。
- ・ブラッドオレンジの品種の中でも最も果肉の色が濃く、外皮までその赤みが出ています

美味しさの秘訣

- ・安全性や環境負荷を考え、減農薬(特別栽培基準)で栽培し、また土壌や肥料にもこだわり、有機物を中心とした肥料を使用しています
- ・農園では、苗木を含めて1000本近い木が植えられていますが、樹の上で完熟させた実をひとつひとつ丁寧に収穫しています

南国の極甘ジューシーみかん「タンカン」



太陽の光をたっぷり浴び、完熟間際まで樹上で育ったタンカンは、極上の甘味と溢れる果汁が特徴的です。みかんとオレンジの良いところを掛け持った、フルーティーな香りと濃厚な食味をお楽しみ下さい。

味の特徴

- ・オレンジに似た芳醇な香りと、一口食べるとあふれ出るジューシーな果汁が南国を感じさせてくれます。

美味しさの秘訣

- ・昼間は暖かく夜は島の中心にそびえる山々から吹き降る冷氣により昼夜の気温差が大きくなる屋久島特有の特徴的な風土にあります。
- ・通常の肥料に加えてわらや草などの有機質の自然の資材をしっかり与えて栽培しています。

愛媛県産

2月～4月

コクと甘さを極めた逸品「デコみかん」



農家歴50年の最高傑作デコみかん。様々な柑橘を有名高級果物店に卸している生産者が「ワシが一番栽培が得意なのは、デコみかんなんじゃ。これは誰にも負けん。」と自信を持って生産されている逸品。

味の特徴

- ・皮を剥くと放たれる、爽やかな薫り。プリプリの食感と鮮烈な甘み。

美味しさの秘訣

- ・通常、1月に収穫し保管庫にて熟成されるのに対して、出荷する3月に限界まで樹にならしたまま熟成すること。
この過程を経ることで濃厚な甘さたっぷりのみかんに仕上がります。

高知県産

2月～3月

半年早い春の訪れ「極み佐藤錦」



冬に収穫する日本でたった一つのさくらんぼ。

赤い宝石を思わせる美しさを持ち、甘味と酸味のバランスが格別な最上級の味わいです。

味の特徴

- ・新鮮なパリパリ感のある皮を噛むと、濃厚な果汁が溢れます
- ・上品な甘さと、ほのかな酸味の秀逸なバランス

美味しさの秘訣

- ・「冬獲りさくらんぼ」は花が咲く直前にさくらんぼの木ごと冷蔵庫に入れ、休眠状態にしてしまいます。
そのまま約半年の間、木を眠らせ続け、12月に温暖なハウスへ移し、2月から3月に収穫できるように調節をします。

香川県産

11月～1月

キウイ最高ランクの甘さ さぬきエンジェルスイート



切ると断面が天使の輪のように見えることから「エンジェル」と名付けられました。
糖度は一般的なキウイより4度以上高く酸味が少ないため、和三盆糖のようと例えられます。
香川の限られた生産者約20名しか手掛けることのできない、超希少品種。

生産の工夫

- キウイの新品種開発の第一人者が手がけるキウイ。土づくり、木づくり、毎日の細かな管理を徹底して行い、1個あたり1000円でデパートにて販売するような高品質なキウイを育てる凄腕生産者。
- 細かな剪定。1つ1つの味を濃厚にするために、月に一度剪定を行い、果実の数を適性数に制限。剪定のタイミングも、キウイが美味しくなる条件に合わせるなど、キウイについて細かく知り尽くすプロだからこそできる手入れ。

香川県産

11月～1月

高級デパートより引っぱりだこな最高級キウイ 香緑



エメラルドグリーンに輝く果肉に、メロンと間違えるほどのジューシーさ。

酸味が少なく、とろけるような舌触りと鮮烈な甘みが特徴の「香緑」。

キウイ特有のイガイガ感が無く、常識を覆す糖度17度の甘さで、目を閉じて口に含むとキウイだと分からないほどの味わいです。(甘いマスクメロンでも糖度15度程のため、かなりの甘さです。)

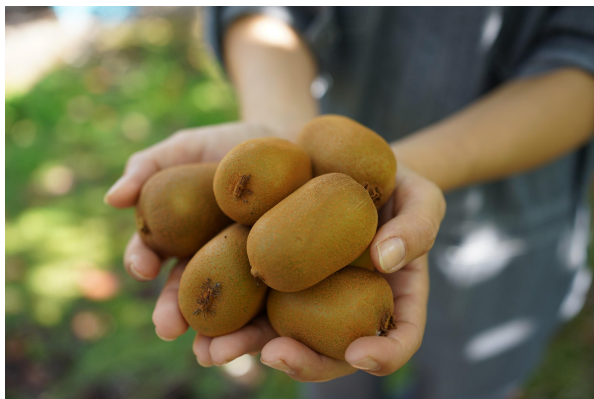
美味しさの背景

- ・365日休みなく1つ1つ丁寧に育て、「甘さではなく美味さ」とをことん追求する、キウイ生産歴40年の巨匠によって育てられています。
- ・旬はたった2ヶ月、そして生産量も限られているため、キウイの中でもセレブと呼ばれている高級品種です。
エメラルドグリーンの美しい果肉と、とろける甘さをお楽しみください。

愛媛県産

11月～2月

高い糖度にとろける食感 レッドサン



鮮やかな果肉、糖度が18度で酸味が少なく際立つ甘さが特徴の新品種。

百貨店より引く手数多の生産者手が手掛け、栽培が難しく市場に出回らないとても希少です。

味の特徴

- ・酸味が全然無く、本当にキウイかと疑ってしまうほどの甘味にとろける口溶けです

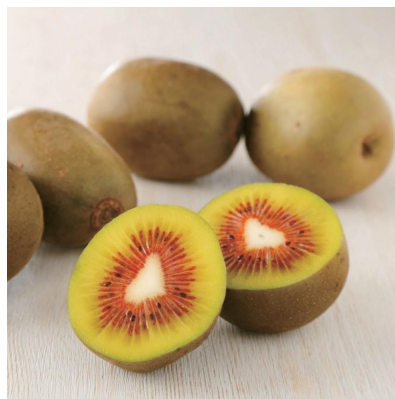
生産の工夫

- ・1つの枝に3つの果実しか成らせない事で、旨味を1玉に凝縮します。
- ・除草剤を使用しないことはもちろん、魚を主原料とした有機肥料を使うなど「味の品質の向上」と共に、「皮ごと食べれる」ほどの安全性への配慮

徳島県産

10月～12月

キウイ界のプリンセス。魁蜜で上品な甘さの「公妃」



鮮やかな果肉、酸味が少なく際立つ甘さ、とろける食感。
「これって、本当にキウイ？」驚きと笑顔をくれる、新しいプリンセスキウイです。
フワッと薫る甘い香りと、口に入れるとビックリな強い甘みをお楽しみください。

味の特徴

・糖度は「ヘイワード」より4～5度高く、糖度18-20度。酸含量は 0.5～ 0.6g /100mlと低く、とても甘く香り高いキウイの王女

生産の工夫

- ・除草剤不使用の健康な土作り。草刈り後、草を土に返す草生栽培を行い、土壌の有機質を高めます。
- ・生産歴40年のプロの卓越した技術による摘果、摘蕾。果実数を減らし、1果に養分を集中させ大玉にすることで、酸味が少なく色鮮やかな果肉になります。

長野県産

紅い宝石 クイーンニーナ

10月～1月



綺麗な色に加え、口に入らないほどの大粒。そして、驚きの甘さ。
まずは、一粒だけ食べてみてください。“必ず甘いと感じるぶどう”です。
今までのぶどうを超越する紅い宝石。目を瞑って、お楽しみください。

味のポイント

- ・しっかりした果肉、溢れる果汁、そして何よりも強い甘みが特徴です。

美味しさの秘訣

- ・1つの茎に1房しかならせない栽培方法により、一粒一粒に甘み、旨みがたっぷり凝縮されています。
- ・熟練の技術で、大きな粒に仕上げます。
- ・ミズも共に住む、栄養度の高い、フカフカの土でじっくり育てています。

長野県産

11月～1月

高貴な香りとクリーミーな果肉 ラ・フランス



皮をむきはじめるとじんわりあふれる果汁。どこまでもクリーミーな果肉。
そして、高貴な香りと驚くほど上品な味わいは、
ラフランスのデコボコとした無骨な姿から想像できないくらい豊かな美味しさです。

味の特徴

・別名「バター・ペアー」とも言われ、独特の芳香と、果汁がしたり落ちる緻密な肉質は、まさに西洋なしの最高峰。

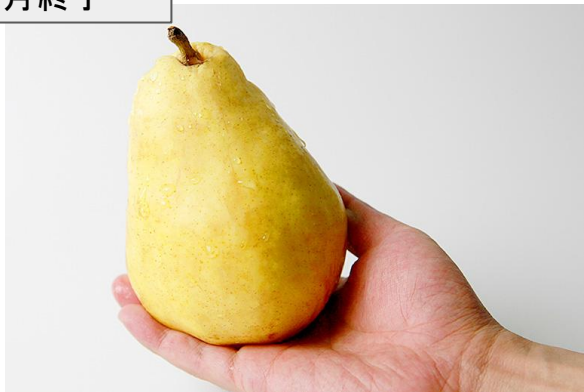
美味しさの秘訣

・「予冷」。ラフランスは収穫されるとすぐに摂氏2～5度の低温貯蔵庫に入れ、10日間ほど呼吸作用を抑制。この予冷具合で味が大きく変わります。

長野県産

2月終了

幻の洋梨とも呼ばれる高級品種 ルレクチェ



甘くとろけるような食感と芳醇な香りが特徴で、西洋梨の最上位品種として位置づけられるルレクチェ。

味の特徴

- ・美しいフォルム、滑らかな食感や上品な芳香から「西洋梨の貴婦人」と讃えられています。
栽培が難しく11月下旬～12月下旬までの約1ヶ月間しか出回らないため「幻の西洋梨」とも呼ばれます。

美味しさの秘訣

- ・美味しさの秘密は梨が大好きな園主からの愛情。いや、愛情があるからこそ出来る細かい手入れです。
梨なしでは生きていけないと語るほど、梨を誰よりも愛しており、梨を食べない日は無いのだそう。
毎日食べることで、梨の状態を日々確認し、一番美味しいベストな状態で収穫。
そして育てる上で一番大切にしている部分もやはり『愛情』と語る。

栃木県産

栃木限定希少品種 にっこり梨

11月～2月



梨は大きいほど美味しい果物です。
高糖度でジューシーな、顔サイズの巨大梨！

味の特徴

- ・ジューシーで食感もさくつとすぐれ、糖度も大変高い

美味しさの秘訣

- ・大きく味が濃い梨に仕上げる高い技術。

親子3代にわたり梨の樹を栽培しており、化学肥料と比べ値段が約14倍高い豚糞の堆肥と液体有機肥料を使用しています。

- ・受粉にもこだわり、年間約70万回の受粉を全て手作業。これにより、糖度が上がり歯応えもよくなります
- ・収穫量を犠牲にしても樹にならず実の数を減らすことで、果実に美味しさを凝縮します

群馬県産

幻のリンゴと呼ばれる希少品種 ぐんま名月

11月～4月



手に入れる事が奇跡。

生産量はリンゴ全体の0.1%以下。

栽培が難しく、群馬県に限り生産される幻のリンゴ「ぐんま名月」

味の特徴

- 食べてみて驚き！パリッと果肉は緻密で歯触りよく、ジューシーな果汁も多く、甘く芳醇な香りが口に広がります
- 市場に出回らない為、希少価値がとても高い

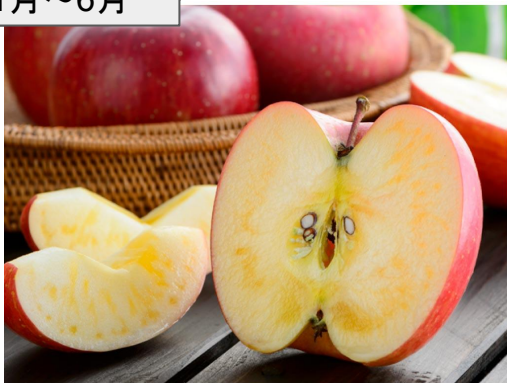
美味しさの秘訣

- こだわりの肥料。化学肥料を使用せず、血統書付きの牛糞をふんだんに使う事で濃厚な味に

長野県産

11月～6月

6年連続日本一の賞を受賞！ 蜜たっぷりふじりんご



糖度15度以上！切ると中から蜂蜜のような蜜がたっぷり。

金賞受賞する生産者が手がける、市場では手には入らない「樹上完熟」のりんごです。

美味しさの秘訣

- おいしさ、新鮮さを限りなく求めて作り、樹上完熟の後収穫
- 摘果量を減らして味を凝縮させる生産方法。「摘果量」を決める剪定は、逆算でりんご収穫時の姿をイメージさせながら実施。
今年のこの樹の樹齢から、前年の状態を参考にして今年の勢いはいくつか、未来を予測した知識、未来を予測できる経験、その品種の個性、未来の天候、その樹の勢いを予測した未来へのセンスが求められる。

和歌山県産

10月～11月

漆黒の黒蜜 紀ノ川柿



紀州が誇る、大変希少な甘い柿です。

黒砂糖をまぶしたような見た目。手間暇かかった愛情の味をお楽しみください。

味の特徴

•ひとつひとつの実に袋をかけるので、大変な作業になりますが、出来上がった柿は珍しく、黒砂糖のような甘さが特徴

美味しさの秘訣

•手間隙のかかる樹上渋抜き、完熟になるまで木で成らせる栽培方法

•9月上旬のまだまだ暑い時期に、樹上渋抜きを開始。1つ1つ丁寧にアルコール固形の入った袋を被せ、すぐ2日後、袋を破ってアルコールを抜き、樹上で完熟させます。手間はかかりますが、極上の甘さ、ジューシーさを備えた柿に仕上がります。

鳥取県産

ジューシーさこの限りなし 晩三吉

12月～2月



シャリシャリとした果肉は多汁で、上品な後味が特徴。
梨作り一筋で約50年間栽培するプロの生産者が生み出す、格別な味わい。
冬に珍しい、サクッとジューシーな梨の旨味をお楽しみください。

味の特徴

- ・圧倒的なジューシー感、サクサクとした歯応えが特徴です
- ・甘味と酸味のバランスに優れ、次から次へと食べたい梨です

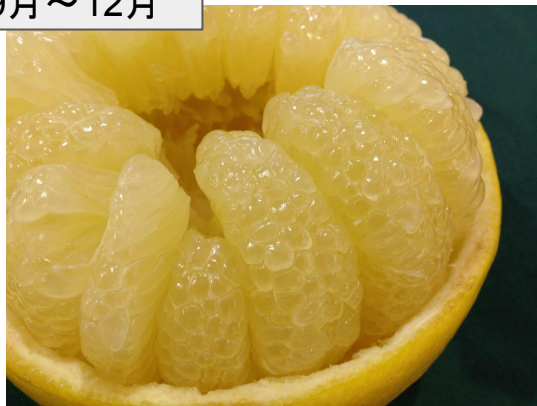
美味しさの秘訣

- ・”うまい梨”を生産することを最大の目標とし、ミネラルを主体とした栽培方法を実施
- ・濃厚な味を実現するため、ほとんどの果実を切り落とし、1枝に2-3玉のみ残し栽培

高知県産

9月～12月

宝石のような輝き、至福の甘さ 水晶文旦



みずみずしい果肉と爽やかな香り。

日本一の賞である「農林水産大臣賞」を受賞した生産者手がける至極の逸品

味の特徴

- ・果汁たっぷりの果肉は、繊細で上品な甘み、うっとりするような香りが絶妙なハーモニーを奏でています
- ・糖度12～13度以上黄色い果実の文旦は「蜂蜜」のような、やさしく上品な甘さが特徴

美味しさの秘訣

- ・独特の水分遮断法（樹体内の養分を濃縮させることで糖度と旨みを増す技術）で甘みを増しますが、これ以上は企業秘密！
- ・独自ブレンドの肥料。有機肥料、動物性肥料（魚粕、骨粉、カニ殻）を中心に施肥すると、甘みの濃い風味豊かな味に

熊本県産

金柑の最高峰を無農薬栽培 極甘キンカン

1月～2月



常識を覆す糖度18度超えのキンカンは、生のまま丸ごと美味しく食べていただけます。
甘い果汁とほのかな酸味、種のほろ苦さが絶妙なハーモニーを生み出します。

味の特徴

- ・普通甘いと言われるキンカンは糖度10度前後なので、糖度18度はメロンを超える強い甘さです
- ・無農薬栽培のため、皮ごと美味しく食べていただけます

美味しさの秘訣

- ・「極甘キンカン」に選ばれる金柑は、5%以下。温室栽培で糖度が18度以上あるものだけが選ばれています。
- ・木の上でじっくり210日以上樹上完熟させることで、金柑特有のピリピリとした味が抜け、まろやかな甘みが生まれます。