

kiwiland



大晴農園
DAISEI FARM

美味しいキウイ 採れました

埼玉県春日部市

「緑と味覚の里 内牧」

大晴農園のキウイ



kiwiland



大晴農園
DAISEI FARM

贈り物にも喜ばれます！全国発送承ります！

大晴農園

〒344-0051 埼玉県春日部市内牧 3373

TEL 048-752-1576

FAX 048-752-1781

E-mail iq6h-situ@asahi-net.or.jp



facebook



果樹栽培に適した 春日部市内牧

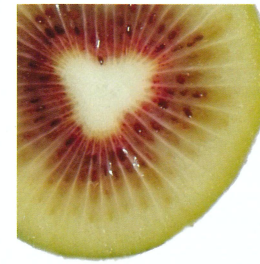
大晴農園は埼玉県春日部市の西に位置し、「緑と味覚の里 内牧」にあります。高台で水はけもよく果樹栽培に適した土地です。当農園では安全で高品質な農作物づくりの「中嶋農法」を取り入れ、土壌分析をもとに、自家製堆肥を施し、美味しいキウイフルーツづくりに努めております。

土壌分析診断に基づく 安全なキウイづくり 春日部産キウイを全国へ

「中嶋農法」は、人や作物の生命に不可欠な土壌の”ミネラルバランス”に着目して開発された農法です。この農法は、土壌分析診断に基づき、健全な土づくりとミネラル成分の適正な施肥を行い、安全でおいしい高品質な農作物づくりを行う農法です。

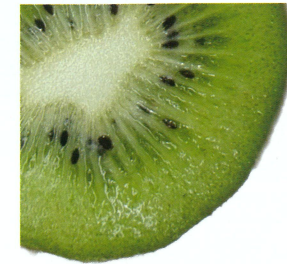
太陽をいっぱい浴びて 栄養素が詰まった果実

キウイは大きな葉からしっかりと栄養を吸収。適度な日光浴で光合成しながら育っていきます。キウイには、ビタミン、食物繊維、ポリフェノール、葉酸など様々な栄養素がギュギュッと詰まっています。



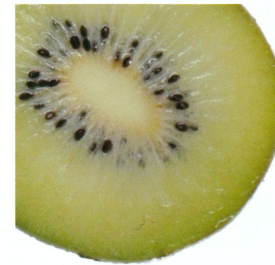
レインボーレッド

黄色い果肉の中心に赤みを帯び、フルーティーな香りと甘さが特徴です。



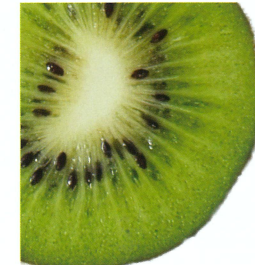
ハイワード

未熟なものほど酸味が強く、熟すにつれて甘みと酸味のバランスの良い芳醇な香りが特徴です。



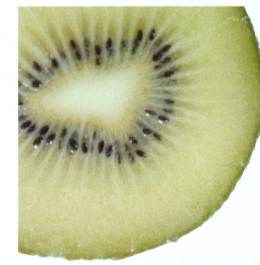
東京ゴールド

カットすると透明感のあるゴールドで、爽やかでジューシーな味わいが特徴です。



こうりよく 香緑

果肉は濃いエメラルドグリーン。糖度が高くその深い色合いと味わい深さが特徴です。



アップルキウイ (魁蜜)

果肉は黄緑色から熟すと黄色に変化します。キメ細かく、多汁で食べ応えがあるのが特徴です。

キウイの美味しい召し上がり方 ～追熟方法と保存方法～

キウイフルーツは、収穫後、追熟期間が必要です。収穫時の糖度は7度程度と低く、硬く酸味が強いのです。追熟させることで酸味が落ち着き、糖度も上昇し柔らかくなります。追熟させるには、りんごと一緒にレジ袋等に入れ密封し、暖かいところに置いてください。お好みの柔らかさでお召し上がりください。追熟したものは、涼しいところや冷蔵庫で保存してください。