

真空パック

販売時期
通年

奥いちきみ®

奥中山高原

一本の幹から一個
一番甘い

とうもろこし

一本の幹から 一番甘い 一個だけを収穫

いちきみ

- 旬の美味しさを封じ込め
- 常温で426日保存可能
- 保存料・着色料不使用
- 厳選した2Lサイズ
- 頭からお尻まで粒がぎっしり
- 真っすぐきれいな実
- 糖度20.5を計測

※生の状態で計測した最高値(令和4年産実績)

坂松農園オリジナルブランド

奥いちきみ®

岩手・奥中山高原

常温
保存

年中楽しめる
奥いちきみ真空パック



WEB SHOP



- ・3本入りギフト
- ・5本入りギフト



オシャレなギフト箱を ご用意しております。

- ◎とうもろこし好きのあなたに!
- ◎単身赴任のお父さんに!
- ◎急なお客様や災害時の備えに!



美味しい
食べ方

- 袋を開けて、そのままパクリ。
- 袋に切り込みを入れてレンジ約1分(600W)。
- 炭火で焼きとうもろこし。
- 天ぷら、ポタージュ、コーンバターなど。



坂松農園

SAKAMATSU FARM

登録をお願いします!

Instagram



〒028-5133 岩手県二戸郡一戸町中山字上家向120-6
okuichikimi@gmail.com

フレッシュ

販売時期

8/1~9月上旬

奥いちきみ®

奥中山高原

一本の幹から一個
一番甘い

とうもろこし

一本の幹から 一番甘い 一個だけを収穫

いちきみ



標高400m、奥中山高原の
寒暖差が育む甘さ



朝採り即縦詰め荷造り、
昼までにスピード発送!



朝4時に収穫



午前中に集荷



その日のうちに
クール便で発送



お届け



生食でも美味、
スーパースイートコーン「恵味ゴールド」



糖度20.5を計測

※計測した最高値(令和4年産実績)



坂松農園オリジナルブランド

奥いちきみ®

岩手・奥中山高原

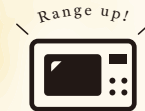
生の奥いちきみ

届いたらすぐ食べたい

- 3~4本入り
- 10~12本入り
- 20~24本入りのご用意があります。

とうもろこし

WEB SHOP



時間とともに味が落ちてしまうとうもろこし。

坂松農園のオススメ調理法は、

届いたら即「レンジでチン!」して食べる!

残った分は冷蔵庫で縦にして保管。

美味しい
食べ方

- 鮮度のいいうちに、まずは生で。
- 皮をむき、びっちりラップをし、レンジ約4分(600W)。
- アウトドアで皮ごと丸焼き。
- 天ぷら、サラダ、冷製スープにも。

標高400m奥いちきみの楽園

