



(株)北海道有機認証センター

HOKKAIDO MORIMACHI

有機栽培南瓜くりりん

糖度 **25** 以上

黄金のかぼちゃ

GOLDEN PUMPKIN



黄金のかぼちゃ
有機栽培で品質のよい
かぼちゃにこだわった
「明井農園」の甘さが
自慢のかぼちゃです。

【粗ごし(マッシュ)500g】



冷凍品



【スライス300g】

冷凍品

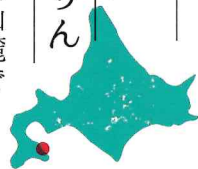
黄金のかぼちゃ
スライス・粗ごし(マッシュ)
黄金のかぼちゃを色々な
用途でお使い頂ける様に
粗ごし(マッシュ)と
スライスにしました。



糖度 **20** 以上

北海道茅部郡森町駒ヶ岳山麓で
有機栽培により生産されている
自慢のかぼちゃは、安心、安全は
基より驚くほどの糖度と濃厚な
味わいです。

北海道森町産
有機栽培南瓜くりりん



みよいさん家の とろろも甘い かぼちゃ



冷凍品

大 / 1kg



レトルト
常温品

小 / 200g

うらごし
プレミアム
かぼちゃ
プレミアムかぼちゃを
ペーストにしました。
スープやスイーツの材料と
してご利用ください。
常温品・冷凍品ともに
長期保存が
可能です。

【粗ごし(マッシュ)500g】



冷凍品

【スライス300g】



冷凍品

プレミアム
かぼちゃ
スライス・粗ごし(マッシュ)
プレミアムかぼちゃを色々な
用途でお使い頂ける様に
粗ごし(マッシュ)と
スライスにしました。

だからすごい！

オーガニック農場みよい

美味しい南瓜が出来るまで。

どうして、こんなに甘くて濃厚な味の南瓜が

生産できるのでしょうか？

その秘訣は生産過程にあります。南瓜一筋に

情熱を注ぐ生産場だから出来る、現代の

常識を覆す驚きの農法がここに 있습니다。

ポイント 1 海のミネラル

畑の土に住む微生物に栄養を与えるために、ミネラルが豊富な海産物堆肥を与えています。これにより連作障害も発生せずに毎年良質な南瓜の安定した生産量を可能としています。

ポイント 2 高温キュアリング

高温で熟成させると澱粉質が糖分に変わり甘さを引き出す事が出来ます。徹底した管理のもとで生産された南瓜は非常に高い糖度を記録しており、その数値は専門家をも驚かせるほどです。



1. 海産物堆肥散布

ホタテ貝を養殖する際に貝の表面に付着する、海藻類やフジツボ等の貝類や甲殻類等を主体として作られた堆肥なので、ミネラルが豊富に含まれています。



2. 育苗ハウス

自作の床土で通常の苗の3倍の量の根を育苗します。



3. 植え付け

元気に育った苗を丁寧に手作業で植え付けしていきます。



4. 整枝

余分な枝を取り、親づる1本だけを伸ばして養分を集中させます。



5. 整枝作業後

1本の木から2果だけ収穫するように整枝作業を行います。



6. 海洋深層水散布

海洋深層水の塩分を抜いたミネラル水と木酢液を葉面から活力アップの目的で散布しています。これに使用する井戸水にはクラスター(粒子)を小さくして吸収を良くさせる装置を付けています。



7. 収穫

おいしく健康に育った「くりりん」の出来上がりです。



8. 集荷

1個づつ丁寧に集められます。



9. 高温キュアリング

収穫後、高温キュアリング室に運ばれ熟成されます。



10. 出荷

日本一甘くておいしい「くりりん」の完成です。



私が丹誠込めて育っています。
(株)みよい 代表取締役
明井 清治

「日本一の南瓜を生産したい！」という想いを胸に革新的な農法を実践し、有機栽培による高品質な南瓜を生産している。

販売店



オーガニック農場
株式会社みよい
北海道茅部郡森町字駒ヶ岳589-3
TEL.01374-5-2345
http://www.miyoi.jp