やすぎのイチゴ
8farm
エイトファーム
2025年版

8つのイチゴを育てています！
8farmのイチゴ特徴
2025 年版
（みそひめ）
姫姫
上品な和菓子のような甘さとジューシーな食感
おくに
白桃やパイナップルを思わせる香りと程よい酸味 島根県オリジナル品種
かおりの
ヨーグルトの様な爽やかな酸味と、コクのある甘さ
白乙女
メロンのような食味としっかりとした甘さ、白色イチゴ
おいCベリー
ビタミンCを多く含み、しっかりとした甘さの中にも程よい酸味
紅ほっぺ
ザ・イチゴの味わい 甘さ・酸味・食感すべてにおいてバランス良し
やよい姫
しっとりとした甘さの中にも程よい酸味・しっかりとした食味
よつぼし
ラムネのような甘さの中に程よい酸味
※個体差があります。
ご利用上の注意
イチゴは生ものです。
細心の注意を払い収穫・梱包させていただいておりますが
輸送中の衝撃などにより、いたみが発生する場合がございます。
また、大果は包装上、果肉内に空隙がある場合がございます。
ご承いただけますと幸いです。
直売・個別発送も行っております
直売
個別発送
ご注文・ご相談は
HP https://8farm8888.com/
Instagram 8farm8888
LINE https://lin.ee/21lh8n0
以下より次元コード読み取りでもご覧いただけます
公式ホームページ
Instagram
公式LINE
8farm（エイトファーム）
代表 渡邉格彦
〒692-0017 島根県安来市下坂田町寺尻361-1
やすぎのイチゴ
8farm
エイトファーム
2025 年版

朝摘みにこだわり
一番おいしい
瞬間のために、
朝日と共に
手摘みで一粒一粒。
イチゴは朝一番が、その日で一番おいしい状態です。
一番おいしいときのイチゴをお届けしたい一心で
朝日と共に手摘みで一粒一粒収穫しています。
少しでもその景色を味わっていただきたく、
心を込めてお届けします。
8種類育てています！
今日の出会い。「色々苺」
8farmでは8種類のイチゴを育てています。
味わいも香りも果肉の色も品種により様々です。
また、収穫時期によっても味わいは変化しています。
8farmではイチゴの味わいはシーズン中大きく3回変わると
考えています。（冬イチゴ・春イチゴ・初夏イチゴ）
その時収穫された様々なイチゴを楽しんでいただきたく
色々な詰め合わせをご用意しています。
一期一会その日の出会いをお楽しみください。
イチゴをもっとおいしく！
おいしいイチゴの食べ方
その1
洗わず、そのまま頬張る！
安心安全（減農薬・天敵利用）に
心がけて育てておりますので、そのまま頬張っていただけます！
気になる方は
ヘタを取らずに食べる直前に軽く水で優しく洗い
そっと水気を拭き取ってください。
その2
食べるときは、ヘタの方から
イチゴは先端の方が甘味が高いので
ヘタの方から頬張ることで、はじめにイチゴの
個性である酸味と香り、後から甘さを感じられ
より一層美味しく食べられます。
その3
すぐ食べない時は冷蔵庫へ！
冷蔵3日
イチゴは生ものなので、
できるだけ早くご賞味いただくのがおすすめ。
すぐ食べない時は冷蔵保存で3日以内にお召し上がりください。
お召し上がりの際は、冷蔵庫から出して30分ほど常温に置すと
甘みや味わいをより楽しみいただけるので、おすすめです。
イチゴの主な栄養素
ビタミンC・アントシアニン・
ポリフェノール・エラグ酸・
アミノ酸・葉酸・カリウム・
カルシウム・マグネシウム・食物繊維
8farmのイチゴは糖度高め、香り芳醇。
おいしくてカラダ想い、自慢のイチゴです。
あなたに、笑顔と口福をお届けします
8farm
エイトファームについて
8farm（エイトファーム）は、島根県の実端、安来市の下坂田町にある
高設イチゴ農園です。山陰地方の「いちご」は特別に甘く美味しいと
言われています。寒く暖りがちな冬を乗り切るため、じっくりと育ちつつ、
時折さす日の光により糖分を豊富に蓄えるからと考えられています。
美味しまね認証GOLDを取得しています
8farmのイチゴとメロンは認証を取得。
これは「安全でおいしい」を満たした
農品を生産する生産者・生産方法を
島根県知事が認証する制度です。
事予約 イチゴ狩りについて 予約サイト
毎年3月～5月いっぱい予定で開催しています。
詳細はホームページにてご確認ください。
ココ！
カーナビで検索
ランド
松江市
米子市
中海
松江城
安来節演芸館
安来市民会館
赤江大橋
安来市役所
ココカラファイン
安来市総合文化
アルテピア
山陰道の方は
「安来」IC降りて
すぐ

8つのイチゴを育てています！

8farmのイチゴ特徴

2025 年版

（あきひめ）

章姫

上品な和菓子のような
甘さとジューシーな食感

おくに

白桃やパイナップルを思わせる
香りと程よい酸味
島根県オリジナル品種

かおりの

ヨーグルトの様な爽やかな
酸味と、コクのある甘さ

白乙女

メロンのような風味と
しっかりとした甘さ、白色イチゴ

おいCベリー

ビタミンCを多く含み、しっかりとした
甘さの中にも程よい酸味

紅ほっぺ

ザ・イチゴの味わい
甘さ・酸味・食感すべてに
おいてバランス良し

やよい姫

しっとりとした甘さの中にも
程よい酸味・しっかりとした食味

よつぼし

ラムネのような甘さの中に
程よい酸味

※個体差があります。

ご利用上の注意

イチゴは生ものです。
細心の注意を払い収穫・梱包させていただいておりますが
輸送中の衝撃などにより、いたみが発生する場合がございます。
また、大果は性質上、果肉内に空隙がある場合がございます。
ご了承いただけますと幸いです。

直売・個別発送も行っております

＼ご注文・ご相談は／

HP https://8farm8888.com/

Instagram 8farm8888

LINE https://lin.ee/21lh8n0

以下2次元コード読み取りでもご覧いただけます

公式ホームページ　Instagram　公式LINE

8farm（エイトファーム）
代表　遠藤暢彦
〒692-0017 島根県安来市下坂田町寺町361-1

やすぎのイチゴ

8farm

エイトファーム

2025 年版

朝摘みにこだわり

一番おいしい瞬間のために、朝日と共に手摘みで一粒一粒。

イチゴは朝一番が、その日で一番おいしい状態です。
一番おいしいときのイチゴをお届けしたい一心で
朝日と共に手摘みで一粒一粒収穫しています。
少しでもその景色を味わっていただきたく、
心を込めてお届けします。

8種類育てています！

今日の出会い。「色々苺」

8farmでは8種類のイチゴを育てています。
味わいも香りも果肉の色も品種により様々です。
また、収穫時期によっても味わいは変化していきます。
8farmではイチゴの味わいはシーズン中大きく3回変わると
考えています。(冬イチゴ・春イチゴ・初夏イチゴ)
その時収穫された様々なイチゴを楽しんでいただきたく
色々な詰め合わせをご用意しています。
一期一会その日の出会いをお楽しみください。

\ イチゴをもっとおいしく！ /

おいしいイチゴの食べ方

その1 洗わず、そのまま頬張る！

安心安全(減農薬・天敵利用)に
心がけ育てておりますので、そのまま頬張っていただけます！

気になる方は　ヘタを取らずに食べる直前に軽く水で優しく洗い
そっと水気を拭き取ってください。

ヘタをとってから洗うと、そこから水分が吸収され本来の美味しさが損なわれてしまいます。

その2 食べるときは、ヘタの方から

イチゴは先端の方がより糖度が高いので
ヘタの方から頬張ることで、はじめにイチゴの
個性である酸味と香り、後から甘さを感じられ
より一層美味しく食べられます。

その3 すぐ食べない時は冷蔵庫へ！

イチゴは生ものなので、
できるだけ早くご賞味いただくのがおすすめ。
すぐ食べない時は冷蔵保存で3日以内にお召し上がりください。
お召し上がりの際は、冷蔵庫から出して30分ほど常温に戻すと
甘みや味わいをよりお楽しみいただけるので、おすすめです。

イチゴの主な栄養素

ビタミンC・アントシアニン・
ポリフェノール・エラグ酸・
アミノ酸・葉酸・カリウム・
カルシウム・マグネシウム・食物繊維

**8farmのイチゴは糖度高め、香り芳醇。
おいしくてカラダ想い、自慢のイチゴです。
あなたに、笑顔と口福をお届けします**

8farm エイトファームについて

8farm(エイトファーム)は、島根県の東端、安来市の下坂田町にある
高設イチゴ農園です。山陰地方の「いちご」は特別に甘く美味しいと
言われています。寒く曇りがちな冬を乗り切るため、じっくりと育ちつつ、
時折さす日の光により糖分を豊富に蓄えるからと考えられています。

美味しまね認証GOLDを取得しています

8farmのイチゴとメロンは認証を取得。
これは「安全でおいしい」を兼ね備えた
産品を生産する生産者・生産方法を
島根県知事が認証する制度です。

要予約 イチゴ狩りについて 予約サイト

毎年3月～5月いっぱい予定で開催しています。
詳細はホームページにてご確認ください。