

ハーブ農園が育てた貴重な木いちご“ブラックベリー、ラズベリー”
 新しいスイーツ、デザートへの創作に期待がふくらみます！
 また、直営の加工場で手づくりした“木いちごジャム/ソース”を
 ベーカリーやヨーグルト添えでご賞味ください！

「朝の食卓には元気のでる果物がいいね！」「毎日食べるジャムだから自然の果物のみで作られた風味を楽しみたい！」「もちろん、国産品にこだわります！！」。量産にこぎつけた木いちご「ブラックベリー、ラズベリー」は、姿、形、風味が驚きの連続です。ブラックベリー、ラズベリーの国内流通はまだわずか、果実は生果実として加工原料として可能性に満ちた逸品です。その手始めが農園の加工場が手づくりした「木いちごジャム」です。まず、身近になって欲しい食べ方から提案します。

■ 新潟ですくすくと木いちごが育っています
 ハーブ農園の片すみにはベリー類（ブラックベリー、ラズベリー、ブルーベリーetc）がたくさん試作されています。その中で最初に量産技術が得られたのがこのブラックベリー。8月の収穫時期、鈴なりに垂れ下がった果実は壮観です。最初は紅く実り、熟すと黒くなり摘みごろになります。手に取り、ほおばった時の酸っぱい！こと。幸いに、農園への害鳥にも嫌われる始末ですが。

■ 国産品はわずかな生産しかありません。輸入品の生果実は収穫からの日数もあり、痛みもたくさん見受けられます。古志の里ファーム産は新鮮なままお届けできます。（県内当日、県外翌日）

■ 素材を生かしきるとジャムにたどり着きました。ブラックベリーの酸っぱさはクエン酸、種の周りにはジャム化素材の天然ペクチンがいっぱい！お膳立てができています。北海道産のビート糖を加え炊き込めば出来上がり。大粒の種は裏ごしして滑らかな仕上がりになっています。農園の果実のみ売り切れゴメンの限定生産。

■ 健康に良い成分がいっぱい！
 ブラックベリーには目に良いと言われるアントシアニン。疲労回復にクエン酸、腸の働きを助けるペクチン、ミネラルもたっぷり含まれます。



< ブラックベリー >

< ラズベリー >

すずなりに垂れ下がった ブラックベリー、ラズベリーは、かつて、野山で遊んで採った里山が思い起こされる



「木いちごジャム」甘酸っぱさとこくが特徴です

緩めのソース仕立ても商品化ラズベリーソースと一緒に



●08年、新潟の逸品としてNICO（新潟産業創造機構）が推奨する商品に選ばれました。上記パンフにて紹介●完成度が高いですね！（新潟伊勢丹S部長）●ペクチンを加えてないのに、しっかりゼリー化しています。お菓子の用途が広がりそうですね！（審査員）

果実、ジャム/ソースのサンプル、価格表を差し上げています。どうぞ、ご用命ください

<お問い合わせ>お気軽にお問い合わせください
 古志の里ファーム（食品製造業） 代表 恩田吉和
 新潟県長岡市下条町 1363-1

TEL/FAX 0258-22-1547/E-mail : yonda@herb-koshi.com/ホームページ <http://www.herb-koshi.com>