

★★★★★
リピーター
続出!



健康な毎日をしっかりと支える
日本最大のりんご産地 青森からの贈り物

「ガンコオヤジ」こと
鶴の里 鶴田町のベテランりんご農家
佐藤富士男さん

30年間の土作りのたまものです。愛情たっぷり ガンコオヤジの自信作!

なぜ美味? その1 **樹上完熟の葉とらずりんご**

ガンコオヤジの佐藤さんは、「見た目より美味しさ」を優先したりんご作りにこだわっています。それは例えば、葉を残したまま育てるため、色ムラはできませんが、だからこそ美味しくなる「葉とらずりんご」という生育方法。そして、りんごが樹上で完熟するまで待ち続け、一番美味しいタイミングで一気に収穫する「樹上完熟」です。こうして、スーパーの店頭と並んでいる一般のりんごとはひと味違う、しっかりとした果肉と豊富な果汁のりんごが出来上がるのです。

なぜ美味? その2 **化学肥料不使用**

りんごの美味しさは土作りで決まります。今から30年前、それまでりんご園を増やし栽培していた佐藤さんは、「りんご人」として真に納得のいくりんごを作るべく、もう一度、土作りという根本から始めることを決意。園地のりんごの樹をいったん全て伐採し、新たに苗を植えました。以来、化学肥料をいっさい使わず、丁寧な土作りを続け、子どもを育てるように、りんごの樹を育て、やがて長年に渡る努力が実り、本当に美味しい、納得のいくりんごが出来ようになりました。

なぜ美味? その3 **日々の小さな積み重ね**

りんご農家に休みはありません。「りんご剪定士」の第一期認定者でもあるベテラン農家の佐藤さん。伝統の「匠の技」である高度な剪定技術を今も日々磨き続けています。花芽が出たら良い実を残すために地道な剪定作業を行い、木の幹の皮を一本一本剥いては、病気がないか、優しいまなざしで、樹の状態を常に見ています。そんな手間のかかることは、どのりんご農家でも簡単にできることではありませんが、「安心・安全で美味しいりんごを届けたい」というシンプルな想いが、今日も佐藤さんをりんご作りに向かわせます。

その年の最適な時期に収穫

季節ごとにいろいろなりんごをお楽しみいただけます。

9月	上旬	つがる
10月	上旬	トキ、早生ふじ
	中旬	シナノスイート
11月	上旬	シナノゴールド、大紅栄
	下旬	王林、ぐんま名月、ふじ



3kg (9~15玉)
5kg (18~23玉)
10kg (32~46玉)
から、お選びいただけます。

「ご家庭用」ですが
味は、ガンコオヤジの折り紙つき!

見た目には【色づき不足】や、枝に当たってできてしまった【キズ】がありますが、品質・味に問題はありません。品質・味は、ガンコオヤジ佐藤富士男さんの折り紙つきです。

ご家庭の冷蔵庫でりんごを保存する際には、ビニール袋にりんごを入れて密閉し保存すると、りんごの新鮮さをより長く維持できます。

カルネの青森りんごは一切ワックス処理がされていない安心・安全りんごです。季節に合わせた旬のりんごをお届けします。詳しくはお問い合わせ下さい。



お問合せ TEL. 017-718-4490
FAX. 017-718-4051
e-mail: carnet@khe.biglobe.ne.jp