



森口さんの 完熟ネーブル



和歌山県伊都郡 森口繁美さん・一郎さん

森口さんは和歌山の山間に住む柑橘農家です。
紀ノ川の南側は海から吹き上がった亜粘土質の土壌で、
木にとっては厳しい環境の反面、味の良い柑橘が作れる場所です。

研究熱心な森口さんは、ネーブルの中でも幾つかの品種を
育てていますが、決して早採りはせず木で完熟したのから収穫してゆきます。

そうして木で完熟したネーブルは、味が濃厚になります。
畑のそれぞれの木の特徴を知っていて、長年の経験をもつ
親父さんにしか出来ない仕事です。

農薬の使用はできる限り避けて、8月から収穫までは散布しません。
マーマレード等で、皮まで安心してお使いになれます。

頑固な森口さんが思いを込めて作った、ネーブルを是非ご賞味ください。

柑橘は日当たりの良い急斜面で
栽培すると良いとされています。
登るのが大変なほどの急斜面を
親父さんは毎日元気に登っています。
収穫の時期には、モノラックが大活躍です。





甘くてジューシーなオレンジ
森口さんの完熟ネーブル



森口さんは和歌山の山間に住む柑橘農家です。

ネーブルの中でも幾つかの品種を育てていますが、決して早採りはせず木で完熟したのから収穫します。

農薬の使用はできる限り避けて、8月以降は散布しません。そのためマーマレード等で、安心して皮までお使いになれます。

和歌山県伊都郡
森口繁美・一郎

そんな頑固な森口さんが思いを込めて作った旨味たっぷりのネーブルです。



甘くてジューシーなオレンジ
森口さんの完熟ネーブル



森口さんは和歌山の山間に住む柑橘農家です。

ネーブルの中でも幾つかの品種を育てていますが、決して早採りはせず木で完熟したのから収穫します。

農薬の使用はできる限り避けて、8月以降は散布しません。そのためマーマレード等で、安心して皮までお使いになれます。

和歌山県伊都郡
森口繁美・一郎

そんな頑固な森口さんが思いを込めて作った旨味たっぷりのネーブルです。



甘くてジューシーなオレンジ
森口さんの完熟ネーブル



森口さんは和歌山の山間に住む柑橘農家です。

ネーブルの中でも幾つかの品種を育てていますが、決して早採りはせず木で完熟したのから収穫します。

農薬の使用はできる限り避けて、8月以降は散布しません。そのためマーマレード等で、安心して皮までお使いになれます。

和歌山県伊都郡
森口繁美・一郎

そんな頑固な森口さんが思いを込めて作った旨味たっぷりのネーブルです。



甘くてジューシーなオレンジ
森口さんの完熟ネーブル



森口さんは和歌山の山間に住む柑橘農家です。

ネーブルの中でも幾つかの品種を育てていますが、決して早採りはせず木で完熟したのから収穫します。

農薬の使用はできる限り避けて、8月以降は散布しません。そのためマーマレード等で、安心して皮までお使いになれます。

和歌山県伊都郡
森口繁美・一郎

そんな頑固な森口さんが思いを込めて作った旨味たっぷりのネーブルです。



甘くてジューシーなオレンジ
森口さんの完熟ネーブル



森口さんは和歌山の山間に住む柑橘農家です。

ネーブルの中でも幾つかの品種を育てていますが、決して早採りはせず木で完熟したのから収穫します。

農薬の使用はできる限り避けて、8月以降は散布しません。そのためマーマレード等で、安心して皮までお使いになれます。

和歌山県伊都郡
森口繁美・一郎

そんな頑固な森口さんが思いを込めて作った旨味たっぷりのネーブルです。



甘くてジューシーなオレンジ
森口さんの完熟ネーブル



森口さんは和歌山の山間に住む柑橘農家です。

ネーブルの中でも幾つかの品種を育てていますが、決して早採りはせず木で完熟したのから収穫します。

農薬の使用はできる限り避けて、8月以降は散布しません。そのためマーマレード等で、安心して皮までお使いになれます。

和歌山県伊都郡
森口繁美・一郎

そんな頑固な森口さんが思いを込めて作った旨味たっぷりのネーブルです。