



佐渡産黒いちじくのご案内

Figue de “OGI” arrive !!

残暑厳しく、秋が待ち遠しい季節となりました。
今年も、皆様お待ちかねの黒いちじくが無事に育っています。
いちじくで唯一 A.O.C.を認定されている**南フランス産フィグ・ド・ソリエス**と
同品種、糖度 20 度の**上品な甘味と色鮮やかな果肉**が特徴。
無農薬栽培で安心安全！旬の味覚を毎日、フレッシュでお届けします！

■どこが違うの？

黒いちじくの里、佐渡市小木町での栽培の秘訣は、
モーツァルトを聞かせるほか、完熟の際に糖度を上げる
ための仕上げに、**佐渡産の良質な椿油**で油付けをすること。
日本の小さなフランスといえるほど、海の幸、山の幸の自然
に恵まれ、りんごとみかんがどちらも栽培できるという
希少な気候である佐渡だから実現した**「テロワールの恵み」**です。
本場フランスを彷彿とさせる、フレッシュならではの完熟した
味わいをお楽しみください。



フレッシュ黒いちじく“Figue de OGI”

4粒-8粒入り ¥ _____ /パック
1ケース 8パック入



小木の生産者の方が丹精込めて栽培した黒いちじくには、高品質と情熱の証として“Figue de OGI”（小木産いちじく）のラベルが付いています。

お問い合わせ・発注先