

秋田・田沢湖のブルーベリー農園からお届けします

無農薬こだわり栽培・添加物ゼロのコンフィチュール

ブルーベリー栽培の起源は数百年前の北米大陸と言われています。厳しい寒さと飢えから人々を救った「命の恩人」と呼ばれる果実です。東北に根を下ろして40年、田んぼも畠も果樹も冷害に見舞われた年、元気な実を着けて希望を語りかけてくれたのが始まりです。

18年前エコニコ農園も仲間入りし、20品種9000本のブルーベリーを栽培しています。

農薬不使用、微生物発酵肥料による土作りに力を入れ、元気な樹を育てることで病虫害を防いでいます。これらの取組みが功を奏して、糖度高く風味濃厚な果実の収穫が実現しています。

ホテルニューオータニの中島調理部長には2012年に農園を視察していただき、それ以来、ご用命いただいています。

2016.8.11.放映(TBS)カンブリア宮殿

ホテルニューオータニ☆中島調理部長絶賛！！

エコニコ農園産ブルーベリー



表面の白いブルームは新鮮な完熟果実の証です。



ホテルニューオータニ開業50周年記念、中島眞介調理部長のケーキに、エコニコ農園のブルーベリー(2014年・夏)

★ANA 機内食、清水総料理長プロデュースで誕生！！



低糖度コンフィチュール・プレミアム

ANA 国際線ファーストクラス・ビジネスクラス機内食として 2017 年夏～秋、2020 年夏に提供。果実の粒つぶ感を楽しんでいただけます。糖度 30 度に抑え、自然な風味が味わえます。

★ブルーベリー以外何も加えない贅沢はいかがでしょう。



無加糖コンフィチュール・ブルーベリー

糖度の高い品種を選び、自社産ブルーベリー以外何も加えずに仕上げました。ナチュラルなブルーベリーをそのままお楽しみいただけます。スイーツとしてはもちろん、肉料理のソースとしても、いかがでしょう。

★ビートグラニュー糖 25%で糖度 40 度に仕上げました。



低糖度コンフィチュール・ブルーベリー

農園の 20 品種の中から風味、香りのよいものを選んでお作りしています。砂糖は北海道産のビートグラニュー糖ですので、ヴィーガンのお客様にも安心してお召し上がりいただけます。

【エコニコ農園のこだわり】

- こだわりの① 農薬を一切使わず微生物発酵肥料で土づくりをしています。
ブルーベリー専用有機化成肥料は、極少量を使用しています。
- こだわりの② 樹の剪定作業を徹底し、大粒で糖度の高い実を育てています。
- こだわりの③ 未熟果や病果が交じらないよう、一粒ずつ手摘みし、選果しています。
- こだわりの④ コンフィチュールは無添加、無着色、無香料、ゲル化材不使用です。

あきた芸術村・エコニコ農園

〒014-1113 秋田県仙北市田沢湖卒田字早稻田 390

Tel.0187-44-3929 Fax.0187-44-3986

[メール//shizue@warabi.or.jp](mailto:shizue@warabi.or.jp) <http://www.warabi.gr.jp/econiko/>

(担当)大和田しづえ 090-8900-5180