

Figure de "OGI" arrive !!

佐渡産黒いちじく今年も始まります！

- 🍌 自然の宝庫・佐渡で実現！南フランスの旬の味覚をフレッシュでお届け！
- 🍌 舌触りが滑らかでジューシー！糖度 18 度以上の上品な甘みがたっぷり



いちじくで唯一 A.O.C.(原産地統制呼称)を認定されている、フランスのフィグ・ド・ソリエス。糖度が 18-24 度と高く、深い甘味と、滑らかな食感が特徴です。ただ、、、残念ながら、フレッシュのいちじくは日本への輸入が認められていないため、あきらめていたところ、、、、日本の佐渡島で発見！

小木町の農家の方数名で、モーツアルトを聞かせたりしながら、試行錯誤をかさね、栽培に成功したのです！

実は、佐渡島は対馬海流による温暖な気候で、台風などの被害も少なく、あわびやかきなどの海の幸や、りんご、柿、みかんといった山の幸に恵まれた、自然が今なお豊富な土地です。日本のプロヴァンスともいえる、佐渡産の黒いちじく。

小木町での栽培の秘訣はさらに、仕上げの油付けに、佐渡でとれる極上の椿油を使用すること！この作業により、中が完熟し、糖度があがります。9月～10月の間だけ味わえる、本場フランスの香りと、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。



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この“Figue de OGI”(小木いちじく)のシールが付いています。

フレッシュ黒いちじく“Figue de OGI”

4 粒～8 粒入り ¥ _____ / パック
※収穫により異なります
1 ケース 8 パック入り

PETITE ANNONCE

上品な甘さの黒いちじくには、
ジャンボン・アルデュードがぴったり！

お問い合わせ・発注先