






Figue de "OGI" arrive !!

## お待たせしました！今年も始まります。

### 「佐渡産黒いちじく」

-  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 20 度の上品な甘みがたっぷり
-  「黒いダイヤ」とも呼ばれる高級品種、無農薬栽培で安心安全！



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、色鮮やかな果肉で深い甘味と、滑らかな食感が特徴です。

日本での栽培地は、**日本の佐渡島の小木地区だけ！**  
小木町の農家の方数名で、モーツァ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！

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、あわびやカキなどの海の幸や、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からの贈り物ですね。

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。



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



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”(小木いちじく)のシールが付いています。

お問い合わせ・発注先