クオリテ歳事記

クオリテ君が行く!! vol.29

豊橋市石巻地方産

愛知県下でも
比較的寒暖差があり、日当たりが良い場所で
作られています。

守田農園の いちご

こだわりのいちご作り

- **寒暖差**のある場所にて じっくり生育させる。
- 土作りは微生物〈土壌生物〉を利用し、主に有機肥料を使って自然に近い環境を作り、**植物が本来持っている力を健全に引き出し、傷みにくい高品質ないちご**に仕上げている。
- 堆肥にはカルシウム・マグネシウムなどの海洋天然ミネラルを多く含む**「与那国島化石サンゴ」**を使用。

いちご本来の力を引き出す

収穫から出荷まで

① 気温が高い日昼は収穫を避け、早朝の暗いうちから午前中で色を確認しながらの収穫。
② 収穫したいちごを保冷庫で冷し込み、まずはいちごをしめる。
③ 午後よりいちごを１パック１パック手できれいに詰め、フィルムを巻いて箱詰め。
④ 夜の集荷トラックに積み込み名古屋へ搬送。
⑤ この作業を半年以上継続的に切れ目なく行う。

愛知県産
守田農園
あきひめいちご

あきひめ

愛知県では一番多く栽培されている品種です。果肉が軟らかく酸味が非常に少ない甘さがすっきりしたいちごです。

愛知県産
守田農園
ゆめのかいちご

ゆめのか

甘みと酸味のバランスが良く味が濃いいちごです。

愛知県産
守田農園
ロイヤルクイーンいちご

ロイヤルクイーン

愛知県ではあまり栽培されていない珍しいいちごです。濃厚な甘みと多果汁なのが特徴です。

生産者の想い

守田農園
守田 和史さん

お子様からお年寄りまでのたくさんのお客様に対し美味しいものを提供したいと強く思っております。

手軽に気軽に食べられるイチゴは、反面、出荷までにとても手間がかかります。出荷数の多い時は寝る時間をさいて作業に没頭しております。作業は収穫からパック詰めまですべて手作業です。特にこの１月は２番果と言って同じ苗で２回目の収穫期にあたります。この寒い環境下で育ったいちごは低温でじっくりゆっくり生育してくるので特に味が良いいちごに仕上がります。

おすすめの食べ方

冬期のいちごはやはり
生食で召し上がっていただくことをおすすめします。

※春先の暖かい時期はいちごも柔らかく日持ちも悪くなりますのでジャム作りにもおすすめです。
※初夏の食べ方としては冷凍してシャーベットとして召し上がっていただいても美味しくヘルシーです。

フィール × スドー
フィールマイスター
紅ほっぺいちごジャム

ベイクド・アルル
5種のベリー
贅沢レアチーズケーキ

ナチュラルチーズと北海道産生クリームを贅沢に使用したクリーミーでなめらかなレアチーズケーキの上に甘酸っぱい５種類のベリーをたっぷりとトッピング。