

FARM FRESH
産地直送

◆ 紀州水茄子



和歌山県紀の川市
Kinokawa-City, Wakayana

紀州水茄子

産地 | 和歌山県紀の川市
生産者 | 宮楠仁之

特徴 | 大阪泉州の水茄子は有名ですが、ほとんどが漬物用として栽培されている中生で食べてほしいという思いから、県境である和歌山県で水茄子栽培を行っています。日本のミシュランのシェフをも唸らすその味わいは梨のようです。また、包丁で切るのと手で割って食べるので味に違いがあるほどとても奥行きのある野菜です。



KISHU WATER-EGGPLANT

Origin | Kinokawa-City, Wakayana
Farmer | Hitoshi Miyagusu
<http://www8.plala.or.jp/miyagusu-nouenn/page/profile.htm>
Specialty | Water egg-plant from Osaka has gained a reputation traditionally. Mr.Miyagusu, whose farm is located near the boundary Osaka, wants consumers to eat them raw. They taste like pears.

5月
May

9月
Sep



REFARM

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 4-4-8 東京中央ビル 605
TEL 03-6272-9964 FAX 03-6272-4251

E-mail kawame@refarm-agr.com mobile 090-2176-5807
<http://www.refarm-agr.com>

FARM FRESH
产地直送



◆ 纪州水茄子



和歌山县纪川市

纪州水茄子



产地 | 和歌山县纪川市

生产者 | 宫楠仁之

特徴 | 大阪泉州的水茄子虽然非常有名，但其中多数是为了用来做腌制食品而栽培的。因为有了“想尝试一下生吃”这样的想法，就在和歌山县进行水茄子的种植。日本的米其林大厨也赞赏其口味就犹如甜梨一般。另外，由于用刀切开食用与用手直接剥开后，口味会有不同，使得这种蔬菜价值表现得非常有深度。

5月
May



9月
Sep



REFARM

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 4-4-8 東京中央ビル 605

TEL 03-6272-9964 FAX 03-6272-4251

E-mail kawame@refarm-agr.com mobile 090-2176-5807

http://www.refarm-agr.com