

有限会社榎山農園



糖度10度以上の番茄

独自研发的培养方法

能使孩子转悲为喜的果酱



水果番茄 珊瑚树 "Momoriko"

番茄里含有番茄属Lycopersicon:，番茄烃lycopene,其抗氧化作用有很高的期待。榎山农园拥有栽培面积达到7000m²的塑料大棚,年产60吨,约120万个番茄。只出售经传感检测,糖度达到10~12度的番茄。



生产出美味番茄的秘诀是“麦炭”(malt ceramics)

“麦炭”(malt ceramics)是啤酒制造过程中产生的副产物。麦芽的麸皮被压缩和炭化后的产物,含有纯度很高的炭素。其长处是同備長木炭同样硬度的培土。由于含有大麦原本的丰富矿物质,被当做营养液栽培时的用土。



意大利名师今村大辅监制的果酱

在徳岛县有一位远近闻名的意大利名厨,他的美名叫“客栈厨房今村”(osteria imamura)。水果番茄珊瑚树是他凭借多年的厨师经验和做为一名烹饪大师,监制出的果酱。是直接使用番茄而制作的一种独一无二,而且做法十分讲究的果酱。



目标是生产出世界第一的番茄

在美国潜心研究了两年之后,回国从事农业已10个年头,主要投入水果番茄的栽培。本公司采用法人化管理后,为提高地区农业技术水平,承包了大量荒田,经营农业。并注重生态多样化的农业发展,开始栽培有机大叶蔬菜。作为当地农业的带头人,积极开拓农业新领域。



有限会社榎山農園

専務取締役: 榎山 直樹 (Naoki Kashiyama)

【住址】 Matsuki12, Sakanochi,
Komatsushima-shi, Tokushima,
773-0023, Japan

【电话】 +81-885-37-2011

【联系人】 榎山直樹(Naoki Kashiyama)

【邮件】 farm.kashiyama@m5.dion.ne.jp

请通过电话或者电子邮件与我们联系

采用独自研发栽培
技术的榎山农园塑料大棚

世界一への挑戦
【榎山農園の高糖度トマト】

果糖のよりに甘い「フルーツトマト」(糖糖トマト)。通常のトマトの糖度は10%程度だが、本園に高糖度トマトが育つのは、高糖度のトマトが育つには、新しい農業への大きなチャレンジ精神があった。

