

有限会社榎山農園



糖分10度以上の蕃茄

獨自開發的栽培方式

讓愛哭的小孩瞬間變笑容的果醬



水果蕃茄 珊瑚樹「Momoriko」

蕃茄含有蕃茄素和蕃茄紅素具有抗氧成分,使用測量器只有糖分到達10~12度的蕃茄才有出貨。擁有7000m²的蕃茄溫室一年生產將近60噸,120萬個的蕃茄。



種植好吃蕃茄的秘密是「malt ceramics」

所謂「malt ceramics」是利用製造啤酒時的副產物壓縮碳化後的麥芽外殼皮。以及高純度的炭化素質。和木炭的硬度不相上下的培植土壤。因為它們都具備含有來自大麥豐富的礦生質,所以可代替養液栽培用的土壤。



經由義大利料理的巨匠「今村大輔」大師監製合作的果醬

徳島縣著名的義大利料理巨匠「Osteria Imamura」今村大師。以他長年的經驗和料理人的精神下監製成的果醬。



我們的目標是生產世界第一的蕃茄

前往美國農業研修2年後,回國參與農業至今第10年。主要是以栽培水果蕃茄為主。組織成立公司化,為了讓地區的農業更有活力,經營無耕作者的農地,為了強調生物多樣性的農業方針也積極於有機栽培法種植蔬菜,自己本身擔當起開拓嶄新農業的代言人。



有限会社榎山農園

專務取締役: 榎山 直樹 (Naoki Kashiyama)

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

【電話】 +81-885-37-2011

【負責】 榎山直樹(Naoki Kashiyama)

【簡訊】 farm.kashiyama@m5.dion.ne.jp

請先打電話或,簡訊來洽詢。

「採用獨自開發的栽培方式榎山農園的溫室」

世界一への挑戦
【榎山農園の高糖度トマト】

果物のように甘いフルーツトマト「糖糖糖」。
通常のトマトの糖度は10度前後だが、
常に高糖度が続くそのトマトが生まれた背景には、
新しい農業へのあきらまなチャレンジ精神があった。

