

生産者情報

| | | | |
|----------|-----------------|---------|-----------------------------------|
| 氏名または法人名 | 吉田栗園 | 電話 | 090-3918-9182 |
| 代表者 | 吉田 直人 | ファクス | |
| 所在地 | 群馬県前橋市富田町1226-1 | メールアドレス | yoshidakurien@vivid.ocn.ne.jp |
| 担当者 | 吉田 | サイト情報 | http://yoshidakurienjimdofree.com |

希望商品

| 商品名 | こだわりなど | 栽培の特色 | 提供可能時期 | 備考 |
|--------|---|---------|--------|----|
| 1 熟成生栗 | 落ちたばかりの新鮮な栗を、冷蔵庫で10日間以上低温保存し、糖度をアップさせた熟成生栗です。 | 低樹高、無農薬 | 9月～12月 | |
| 2 むき生栗 | 自動栗皮むき機で、直前に剥きます。鬼皮は完全に剥け、渋皮は少し残ります。 | 低樹高、無農薬 | 9月～12月 | |
| 3 焼き栗 | 熟成生栗を圧力式栗釜で焼き上げ、さらにおいしさを引き立たせます。 | 低樹高、無農薬 | 9月～12月 | |

生産者の希望やコメント

生や焼きの栗の販売先を探しています。また、ノウハウを教えてください。業者と知り合いたいです。ペースト加工もゆくゆくはやりたいと考えています。