

山口果樹園さん
山口梨園さん

大玉が特徴！

にっこり梨 食べ比べ2010

今回は、『山口果樹園さん』と『山口梨園さん』のにっこりを食べ比べしてみました。食べ比べをして感じたことは「甘さの質」がそれぞれ違うことでした！同じ梨でも、拘りや育て方、土地、天気で、味や甘さが違ってきます。にっこり梨は今！一番旬の時期なのでぜひ自分好みのにっこり梨を食べてみてはいかがでしょうか？



山口果樹園（土への拘り）

～ 樹上で熟したおいしい梨をどうぞ！！ ～
ヘクタールの梨園、土にはとことんこだわっています。祖父の代から3世代がかりで作り上げた土壌には自信があります。自家製の完熟堆肥や、有効微生物等をたっぷり使い化学肥料は、極力控えました。また、農薬の使用も減らす様努力しております。家族みんなで丹精こめて栽培した梨です。どうぞ安心してお召し上がり下さい。

Point! にっこり (11～12月頃)

- 砂糖水のようなほのかな甘さ。
- まるでジュースを飲んでいるかのようなみずみずしさ。
- 硬くもなく、柔らかくもなく、ちょうどいい歯ごたえ。
- 甘くみずみずしい梨が好きな人にオススメ！



山口梨園（糖度への拘り）

この地で50年以上梨作りをしている果樹専門農家です。現在、エコファーマーの認定を受け安全、安心という当たり前のことを、当たり前に行ける様に日々努めて栽培している家族経営の極普通の農家です。当梨園の梨は、高品質で大玉つくり、特に甘さには拘りがあります。お客様にお届けする梨は全て当園の糖度計で測定し12度以上の梨のみを選別し発送しております。



Point! 測糖名人12 (10月下旬～11月中旬頃)

- ハチミツのような甘さ。
- 後味、さわやかな酸味がフワッと残る。
- 硬すぎず、ちょうどいい歯ごたえ。
- 甘味とさっぱりした酸味が好きな人にオススメ！

Point! 測糖名人13プレミアム (10月下旬～11月中旬頃)

- ハチミツのような甘さ。
- 酸味より甘味が強い。
- シャリシャリと歯ごたえがある。
- 甘味が強く、歯ごたえのある梨が好きな人にオススメ！

甘さ比べ (2010年度)

