

有機にんじん



とびきりの甘さは “ふかふか畑”の

冬の寒さと

おかげです。

寒い季節のにんじんは、自らを守るため甘くなります。さらに、飯星さんのにんじんは、BLOF理論※に基づくと有機栽培で、甘くて濃いのが特徴です。糖度は一般が4〜5度であるのに対し、9度を超えることも！
健やかな土で育った採れたてだから、えぐみもほとんどありません。とびきりの美味しさをお届けします。



甘か人参ば
食べなっせ!

「くまもと有機の会」
飯星淳一さん▶



にんじんの皮の周辺には
栄養がたっぷり！
有機にんじんなら、皮ごと
食べてもあんしんです！



農薬
不使用

ネオニコ
不使用

有機にんじん

(熊本・千葉・岡山・宮崎産) 400g 冷

熊本県、くまもと有機の会の飯星さん他(有機栽培)。千葉県香取市、加瀬農園(有機栽培)。岡山県、吉備路オーガニック(有機栽培)。宮崎県、山田農場(有機栽培)。

**土がふかふか、やわらかな
飯星さんの元気畑。**
飯星さんの畑の土は、やわらかなので、にんじんのびやかに根を伸ばし、大地の栄養をたっぷり吸収できるんです。一方、化学肥料などで痩せてしまった畑の土は固くなりがち。ふかふかな土は、元気な畑の証です。

**有機野菜は高い？いえいえ、
BLOF理論※で収量安定。
お値打ちです！**
栽培に手間がかかり、収量が安定しにくい従来の有機農法に比べ、**BLOF理論※を導入した有機農法**は、生産者の経験値や天候に左右されにくく、若い生産者を後押しする優れた農法。収穫量、品質ともに安定するので価格もお値打ちに提供できます。持続可能な農業への貢献に、アイチヨイスも期待しています。

※BLOF理論…Bio Logical Farming (生態系調和型農業理論)の略。
有機栽培の科学的・理論的な考え方。