

MATSUDO FARMERS FILE

06

梨農家

三浦 亮介 さん

MIURA Ryosuke



@miuraen

CHECK POINT

爽やかな夏の象徴、みずみずしい完熟梨

梨農園の3代目である三浦さんは「祖父と父が築いた、お客さまに信頼され喜ばれている梨をこれからもつくり続けます」と話す、熱意ある若手生産者です。収穫が終わってからは、次のシーズンも良い梨が実るようにと畑の管理にも手間をかけるなど、1年中梨栽培に向き合いながら、幸水・豊水・あきづき・かおり・新高を生産しています。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

皮をむいてから冷やすのも◎ 梨は冷やすと食味がさらに良くなります。すぐに食べるなら、皮をむいてから冷蔵庫で20～30分冷やして食べるのもオススメです。

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農園情報

▶ 三浦園直売所 松戸市串崎新田9 ☎047-387-3097
▶ マミーマーケット



MATSUDO FARMERS FILE

04

ねぎ農家

笹本 竜太 さん

SASAMOTO Ryuta



CHECK POINT

土づくりから始まるおいしいねぎづくり

天候の影響を受ける露地栽培のねぎを安定的に生産するためには、土づくりがとても重要です。笹本さんの農園では、肥料やもみ殻などを使って良い土をつくり「大河の轟き」や「初夏扇」など、年間で5～6品種のねぎを生産し、糖度が20くらいまで上がる冬場は太めのねぎ、夏場は葉味にしやすい細めのねぎなど季節ごとのニーズにも応えています。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

白髪ねぎが主役の鍋 3人家族なら3～4本のねぎを使ってたっぷり白髪ねぎをつくり、豚肉と一緒に鍋にしてポン酢で食べるのがオススメです。

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農園情報

▶ 「さいてって」
▶ ヨークマート (六高台店/八柱さくら通り店/青戸店など)



MATSUDO FARMERS FILE

07

いちご農家

恩田 泰裕 さん

ONDA Yasuhiro



@strawberryfarm_onda @sfarm_onda Website

CHECK POINT

1粒1粒が輝くおいしさ「完熟松戸の苺」

恩田さんの農園では、甘みと酸味のバランスが良い伝統ある品種「女峰」を中心に、大きくて甘味が強い「やよいひめ」や「かおり野」をつくっています。いちごの様子をよく見ながら魅力を最大限引き出す環境を整えるなど、いつも最善を尽くしているという恩田さん。完熟を待って最高のタイミングで収穫されたいちごは絶品です。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

好きな食べ方で！ 本においしいいちごだから、そのままでも、練乳をかけても、砕いていちごミルクにしても大丈夫。好きな食べ方で楽しんで！

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農園情報

▶ 恩田いちご園直売所 松戸市新松戸南3-308 ☎047-342-3831
▶ Webサイトから注文可



MATSUDO FARMERS FILE

05

野菜農家

秋谷 健太郎 さん

AKIYA Kentaro



CHECK POINT

採れたて新鮮なおいしい野菜が自慢！

秋谷さんの農園では、枝豆・小松菜・ブロッコリー・キャベツ・大根・白菜など、四季折々の多彩な季節の野菜を、約100種類ほどつくっています。継続的に農業を行っていくために、お客さまに喜んでいただける「おいしいもの」をつくることを常に大事に考えているという秋谷さんの野菜は、元気が出るおいしさです。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

枝豆はシンプルに！ 採れたて新鮮な枝豆は、茹でて食べるのが1番のオススメ。シンプルだからこそ、豆そのもののおいしさを堪能することができます。

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農園情報

▶ サミットストア (テラスモール松戸店/松戸新田店)

