

松尾栗園

輪島市

輪島朝市 屋台の味

松尾栗園 能登の焼き栗

■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
能登の焼き栗	10月中旬～6月中旬	4 t

■セールスポイント

愛知県岩倉市出身。2005年8月より石川県輪島市にて栗栽培の実習を積み、2006年2月独立。現在は能登町柳田で3ヶ所の栗園(1,200本)を栽培・管理しています。

収穫した能登栗は、すべて“焼き栗”として販売いたします(ホームページで通信販売もおこなっています)。

土づくりから販売まで、こだわりの焼き栗！

- ◎ 有機物を中心とした土づくり
- ◎ 丹誠込めた高品質な栗づくり
- ◎ 手選果による品質管理の徹底
- ◎ 氷温熟成と圧力式回転釜でひと味違う焼き栗に！！

松尾農園10のこだわり

- ① 栗の実に味が凝縮するよう、冬と夏の年2回剪定をしています。
- ② 年間3回以上、専門家による定期土壌診断を実施。土の中のミネラルバランスを健全に保っています。
- ③ 土壌診断結果に基づき、肥料は必要最少量を施しています。
- ④ 毎月必ず下草刈りを実施。栗の樹にとって快適な栗園にしています。
- ⑤ 農薬使用量は使用基準の30%以下に抑制しています。
- ⑥ 収穫した能登栗はその日のうちに1粒1粒目を凝らして選果します。
- ⑦ 選果後は1～2ヶ月間氷温熟成。でんぷんが糖化して糖度が3～4倍にも増えています。
- ⑧ 全て手作業で、丁寧に栗の皮に切れ目を入れています。
- ⑨ 圧力式回転釜でじっくり焼き上げています。栗の表面は釜熱で焼かれて渋皮も剥きやすくなります。
- ⑩ 栗自身の水分だけで加熱。調味料、添加物は使用しません。素材のみで勝負。それが農家の使命だと感じています。



輪島朝市での実演販売



自家生産の栗を使用



焼きあがった栗



通信販売用250g入りパック

代表者 松尾 和広 (まつお かずひろ)

連絡先 〒928-0024 輪島市町野町麦生野子 66

TEL/FAX : 0768-32-1305

http://www.wannet.jp/matsuo-kurien/ e-mail : matsuokurien@ca1.wannet.jp