

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(1,000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！！



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

松尾栗園10のこだわり

- ① 栗の葉と実がたっぷり光合成できるよう、樹高5m以内に抑えた剪定をしています。
- ② 専門家による土壌診断を実施。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、肥料は必要最量を施しています。
- ④ 除草剤を使わず、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 農薬使用量はメーカー使用基準の30%以下に抑制しています。
- ⑥ 1粒1粒目視による選果を焼き栗商品化までに合計4回実施。病中被害果を徹底して取り除くように努めています。
- ⑦ 選果後は45日間冷蔵庫で熟成。でんぷんが糖化して糖度が倍増しています。
- 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。

代表者 松尾 和広 (まつお かずひろ)

連絡先 〒928-0024 輪島市町野町栗蔵二 80-10

TEL/FAX : 0768-32-1305

<http://www.matsuokurien.com>

e-mail : matsuokurien@ca1.wannet.jp