

ブルーベリーのおいしさを
できるだけそのままに



農業・化学肥料不使用の安心安全なブルーベリー2種に、最小限のてんさい糖だけを加えたシンプルさが人気の秘密。

キヤンセ KIVANSE FARM の「ブルーベリージャム」

「ブルーベリージャム」 125g 741円 (税込) / 250g 1,389円 (税込)

<http://www.kiyanse.info/>

都 市高城町にある観光農園「KIVANSE FARM」。園内ではブルーベリーの収穫体験が楽しめるほか、デザートが楽しめるカフェや農産物販売所も併設されています。

この魅力的な農園を経営しているのが大前幸祐さん。ご両親の趣味であったブルーベリーの栽培を手伝ったことがきっかけで農業に開眼。元農学部の教授に教えをおおぎながら、約5年をかけて生産にこぎつけたというチャレンジャーな方です。大前さんのこだわりは「自

分の子どもに安心して食べさせられるもの」をつくること。農業・化学肥料は一切使わず、自然農法でブルーベリーを栽培しています。

加工品のなかでも人気No.1のブルーベリージャムは、酸味のあるものと完熟したものをブレンドし、最少限のてんさい糖を加えることで、元の味を生かしたほどよい酸味と優しい甘さに仕上げています。パンやヨーグルトにはもちろん、クラッカーやパンケーキ、焼き菓子のトッピングにも。豊かな土地から生まれたジャムはミネラルもたっぷりです。



KIVANSE FARM
代表
大前幸祐さん

「大切に育てたブルーベリーを通してお客様に感動と幸せを与える」がモットー。

TEL 090-7393-2597

FAX 0986-58-3280

MAIL info@kiyanse.info

〒宮崎県都城市高城町大井手1953-8

購入方法

- 直売所
- ネット通販
- 道の駅
- メール注文
- 県内食品販売店
- 電話注文
- 県外食品販売店
- ファックス注文

販売店

KIVANSE FARM販売所 (都城市高城町)、山之口サービスエリア、道の駅(山之口、レイク観音さくらの里 (都城市高城町)、ラディッシュセブン (高崎市、自社ホームページ)

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍