



国際審査会で三ツ星受賞!

レモンではなく、地元の柑橘“へべす”をちょっぴり加えています。

アグリストリーム
& デザート

アグリストリームきむら農園の「時の雫マンゴーコンフィチュール」

「マンゴーコンフィチュール」 110g ¥1,000 (税抜)

<http://www.kimurafarm-miyazaki.com/>

宮 崎マンゴーの旬は4～6月。アグリストリームきむら農園の完熟マンゴーブランド「時の雫」を使った「マンゴーコンフィチュール」誕生のきっかけは、全国展開の有名タルト店できむら農園のマンゴーが使われたこと。「時の雫」がたっぷりのったタルトはたちまち評判になり、「一年中食べたい!」という声が聞こえてくるようになりました。その声に応えようと、代表の木村幸司さんが平成25年から製品化に取り組んだのがはじまりです。

デビューからわずか2年。その

贅沢で繊細な味わいは、平成27年のベルギー王国「iTQi/国際味覚審査機構」ジャムとしては日本初となる最高賞「三ツ星」を受賞しました! 開発にあたり大切にしたのは、素材そのままのおいしさ。添加物を使わず、糖度は50度程度とひかえめ。ソースとジャムの中間の、自然なとろみに仕上がっています。パンに塗るだけでなく、ヨーグルト、アイスクリーム、ピザなどのトッピングにも。肉料理のソースとしても利用されているのだとか。海外から認められているのも納得です。



アグリストリーム
きむら農園 代表
木村幸司さん

青森市出身。脱サラして
新潟から宮崎県川南河川に
移住。地域の活性化に
役立つ!を念頭に活躍中。

☎090-8943-6804

☎0983-27-1211

✉ agristream.kimura@rondo.ocn.ne.jp

〒宮崎県児湯郡川南町大字川南13509-32

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

宮崎空港ビル、宮崎物産館KONNE、フーデリー
霧島店、ラディッシュ大橋店、ボンデリス、新宿
みやざき館KONNE、Madu (表参道店・銀座店)、
日本百貨店しよくひんかん、通信販売/高島屋百
貨店、ダンチュウドットコムほか

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍