

着色の手入れ

りんごは太陽の光をたくさん浴びて赤くなります!
りんごの回りに葉っぱがついているとその部分が色むらになります。
葉っぱを取り除く、葉とりを行っています。
また太陽の光を浴びていない部分をくるっと回す色回しもおこないます。



8月上旬はとて暑かった日がありましたが、その後雨がたたり、不安定な天候が続きました。涼しい夏となりました。そのせいか、りんごも熟度が進みました。品種によっては収穫時期がかなり早まり、ビックリでした。もぎての旬のりんごを召し上がっていただきたいので、急ぎで発送の準備をいたしました。
これからの日々、旬のりんごも収穫が早まる見込みです。
よういお原夏、いただきます😊

嬉しいお客様の声をいただきました♪

「急ぎ」早速いただきました。まず、皮ごといただきました。果肉の方がやわらかい為、ちぎる食べかたなので、薄い皮を剥いていただきました。その名のとおり、お尻の部分と果肉の表面もほんのり、紅く、藤袴の赤さを思い出しました。味は、最初の一口は何が物足りなく感じました。でも、食べているうちに、その甘さ、酸っぱさも、優しく、これが本来の味なんだ、と感じるようになりました。日頃、これだけ、甘くしても、酸味にしても、濃く味付けされているかと思われ、果物は甘さを追求し、日頃、~~果肉~~ 果肉を感じていました。これこそ、本物の味、自然の味だと思います。果肉の甘さも、清く、爽やかです。宮崎県

私は「化学物質過敏症」で苦しんでいます。

「大湯ファーム」のりんごを知り

大変に強く思っています。

このりんごは、昔のりんごの味、思えば、酸っぱい下で、い

化学肥料、農薬も使わず、自然の恵み、自然の恵みに

感謝しています。

良きりんごをありがとうございます。

M. A.

不思議な「ひも」



りんごのそばに垂れている「ひも」は何だかお分かりでしょうか?

これは鳥よけの「ひも」なんです! 鳥が嫌う匂いがついています。

例年ですと鳥の被害が多くありましたが、これをつけてから、格段に減りました! あの手この手を使い、りんごを守っています☆



青森りんご産地直送

大湯ファーム

〒036-8124 青森県弘前市石川字石川64

TEL: 0172-49-7890

FAX: 0172-55-0257

メール: info@ooyufarm.com

ホームページ: http://ooyufarm.com