

日本一甘いといわれる 極上の味

天野
柿

天野の次郎と富有

はるか昔から悠々と流れる
狩野川が育む温暖な天野の
大地と天城山からの冷えた
気流が甘みの秘訣

姿は今ひとつだけと
味は最高

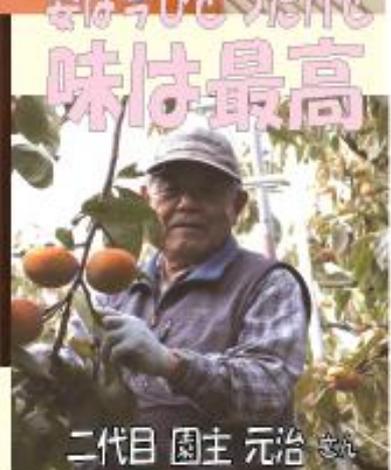


創業者(昭和天皇に献上)
ご長寿ミス天野柿
菊地つぎさん 102歳



幸せを呼ぶ白ふくろうは

伊豆の国本舗 うさぎ社長



二代目 園主 元治 さん

「柿が赤くなると 医者が青くなる」といわれる
日本古来の果物

忘れないで一年中



伊豆の国本舗



遠慮なく柿を食べてほしい
子宝柿



三代目 竜也&玉基 さん

天野柿
菊地農園 & 青あし
天野柿&天野柿シリーズ
全国発送致します
連絡先 Tel 0558-76-5634

あまの柿だより NO.2

2013.9.25

今年の夏は猛暑でぐったりでした（;-_-A
でも、柿はこの天候のおかげで、甘くなりそうです。

（あとは、秋になり、寒暖の差に期待!!）

夏の時期、実を大きくする為に、果数制限をしたり、
傷のついたもの・虫にやられたもの・小さいもの等
一つ一つ見ながら落としていく、根気のいる作業を
していきます。

木に残した柿たちは、9月の雨を受けて、これから
大きく育っていきます(^o^)♪



（ 落とした柿が、ゴロゴロ! 🍊 🍊 🍊

じゅうたんの様に枯れている草は、ナギガタカヤと言い、6月
過ぎから枯れて乾燥防止や栄養となる草です。）



2014.9.28 撮影

柿と富士山🍂



2014.0929 撮影



2014.10.2 撮影 柿が少しずつ色づいてきました♪

