

それは完熟早朝摘みだから。
越後姫の良さを最大限引き出す…。

越後姫とは

新潟県農業総合研究所が冬でも育つおいしいイチゴとして開発、1996年に品種登録した新しいイチゴです。色は果肉まで鮮やかな赤、肉質は柔らかく多汁、香りが高く大粒なのが大きな特長で、糖度は11度前後、酸度は0.5度が標準です。ほぼ新潟県内だけで作付けされている品種で、現在はほとんど地元で消費されていますが、一部首都圏向けにも発送されています。口の中で溶けてしまうようなやわらかさで、ご好評をいただいています。

生産の手法

こだわり・その①

種が青いものは摘み取りません。

完熟を選んで摘み取って出荷。

- 普通の農家はやや早めに収穫して、輸送中に熟するようにするのですが、下條莊市(そうえん農場)さんは、完熟したものを摘み取ります。越後姫の特長の一つはやわらかさとジューシーさです。そうえん農場では、これをそのままお客様にお届けするために、完熟したものだけを慎重に選んで収穫しています。
- やわらかさという特長は、流通段階では傷つきやすいという短所にもなりますが、ごく気温の低い早朝に摘み取り、さらに加冷して果実を引き締めることで、それを防いでいます。発送する場合は越後姫専用のパック(上下各二重のクッション材入り・壊れ物扱いで配達)で送っています。そのため果実の痛みはなく、これまでのところ、お客様からクレームをいただいたことはありません。



上下二重クッション入りの専用発送パック(左が越後姫、右が桃色越後姫)