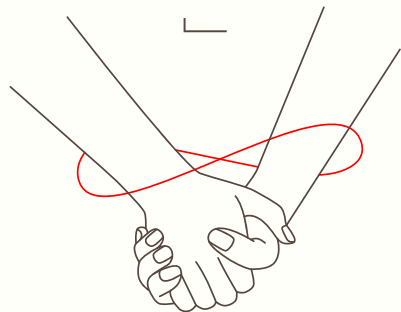


「共に育む、共に実る」
「筑西市の誇り、たけうち農園の梨」
「梨の可能性を、無限大に」



私たちの哲学は

「今日の種、明日の遺産」

今日の努力が未来の豊かな収穫へと繋がるという信念を表しています。



たけうち農園について

茨城県筑西市に位置する、情熱と愛情に溢れる梨の農園です。農園は、4代以上にわたって続く家族経営で、その歴史は50年以上に及びます。「梨以上の梨」梨の常識を、たけうち農園の梨が当たり前であるよう生産に取り組んでいます

http://



最新情報をチェック

Instagram



たけうち農園

販売事業者 竹内農園

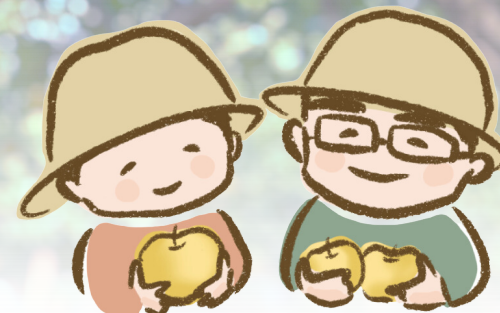
販売責任者 竹内 貴文

所在地 茨城県筑西市舟生754

takeuchi.farm.ibaraki@gmail.com

お気軽にお問合せください

 090-4545-0390



たけうち農園

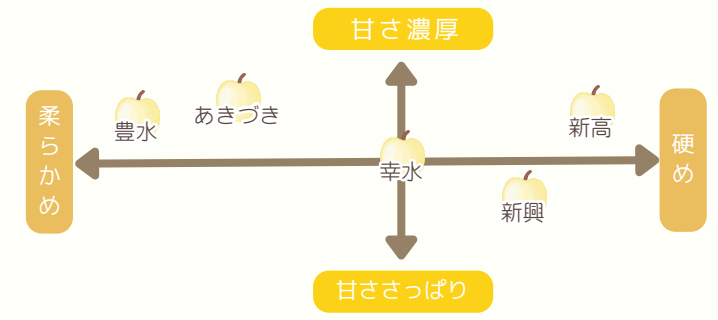
「梨」以上の梨。



「筑西市の誇り、たけうち農園の梨」

たけうち農園で生産されている梨の品種

- 幸水**
弊園最も栽培している品種
酸味と甘味のバランスが良い
- 新興**
歯触りがよく、
酸味が効いているのが特徴
- 豊水**
歯触りが柔らかく果汁が豊富
味が柔らかく甘さが特徴
- 新高**
食感があり実が大きめ
なのが特徴
- あきづき**
程よい食感で甘く実も大きめ
なのが特徴



茨城県筑西市は寒暖差が少ない気候なので果物がよく育ちます。

旬のもので皆様とご縁の「糸」をつなぐ
地元への貢献の意味も込めてこの活動を
スローガンにしております。

小さな農園だからこそできる
園長みずからの梨1個・1個の品質管理が可能です。

「共に育む、共に実る」

B型支援事業との協働農業
「共に育む、共に実る」をスローガンに
竹内農園はB型支援事業と連携し、障害を持つ方々と一緒に
農作業を行います。これにより、地域社会に対する包摂性を
高め、農園の活動をより意義深いものにします。

「梨の可能性を、無限大に」

絢 たけうち農園ブランド 絢-AYA-

糖度12度以上の完熟梨のみ使用
通常の梨ジュースが水っぽく、甘さがないのは、
樹上熟成させず未熟の状態に収穫してしまうから。
当園では園長が梨1個、1個まで見極めて
梨の管理をし完熟梨のみを収穫しています。
保存料、着色料、無加糖
梨本来の味わいを味わってほしく、ジュースには
変色防止のビタミンC以外の添加物はふくまれて
おりません。また加糖せずに作りましたので、
のど越しもすっきりで嫌な甘さがありません。



名前の由来 絢-AYA-

当園ブランドの絢は
旬のもので皆様と
ご縁の「糸」をつなぐ
との意味を込めてつけました。

