



寒締めフルーツ にんじん使用 大地の恵み

霜がおりの厳冬期、寒さに耐えた“寒締めフルーツにんじん”は甘味と旨味がしっかりとのもので、それはまるでフルーツのようです。三年間、肥料を一切与えていない無施肥圃場で栽培しているのでえぐ味の元と言われている窒素分もきっちりと切れています。にんじんのすりおろした果肉部分も残して飲みごたえのあるネクタータイプに仕上げています。ほんの少しだけ(約1.5%)加えるレモン果汁も広島県の中原観光農園産の有機レモンとこだわっています。豊かな大地の豊かな恵み、レインボーフューチャー渾身のにんじんジュースです。

内容量:200ml

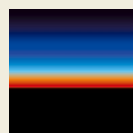
- にんじん 茨城県レインボーフューチャー産にんじん(有機栽培)
- レモン 広島県中原観光農園産レモン(有機栽培)



茨城県筑西市舟生

レインボーフューチャー
RAINBOW FUTURE

筑波山の西の大地、茨城県筑西市のレインボーフューチャーは有機栽培の野菜生産者。無農薬・無化学肥料で年間50品目以上の野菜を栽培しています。代表の大和田忠氏は、2000年にサラリーマンから転身したいわば有機の新規就農者のフロントランナー的存在。現在は、たくさんの種類のベビーリーフや葉物野菜、果菜類、根菜類、生食用のとうもろこしなどを栽培しています。そして、なかでも根強いファンがいるにんじんは、生食でもおいしいと評判です。レインボーフューチャー産のにんじんをご自宅でジューサーで搾ってフレッシュジュースにして飲まれる方もたくさんいます。



人は毎朝、生まれかわる

Farm to Glass
EXPERIENCE

www.farmtoglass-experience.com