

# Amenity

アメニティ 2024.3



## 3つの工夫

### 1

## 軸付き出荷・パック詰めでタッチレス

イチゴはデリケートな果物。少しのダメージから鮮度が落ちてしまうため、収穫するときやパックに詰めるときは、果肉に触れずにタッチレスで作業しています。



ごろみい

### 2

## 収穫の翌日に新鮮陳列

朝のうちに収穫したイチゴを、同日午後にパック詰めし、夕方に出荷！さらに、出荷前に冷蔵庫で3時間冷やすことで、鮮度を維持しています。



### 3

## 適正な栽培管理

栽培面積の9割が高設栽培。しっかりとした果実を作るために肥料・水・温湿度の管理を徹底しています。また、2カ月に1回行われる生産者のミーティングで情報を共有しています。



サンベリー蒲郡の美味しいイチゴを、ぜひ味わってね！！  
グリーンセンター蒲郡・Aコープかたはらにて販売中だよ！！

## サンベリー蒲郡のイチゴはなぜ美味しいの？

平成4年に設立したJA蒲郡市苺部会は愛称を「サンベリー蒲郡」といいます。太陽（サン）の愛情をいっぱい受けたストロベリー、「サン・ストロベリー」から命名しました。



太陽 × ベリー  
Sun × Berry

## その魅力に迫る！！

### 2種類の赤い宝石



#### 章姫 【あきひめ】

大玉で酸味が少なく、甘味が強いイチゴ。細長い形をしています。



#### ゆめのか

果汁が豊富で糖度と酸度のバランスが良く、さわやかな味のイチゴ。果実は大きく色も明るく鮮やかな紅色です。



サンベリー蒲郡

### 親子ペンギンが目印

子供から大人まで人気のペンギン。親子で、家族でイチゴを食べて笑顔になってほしいから、皆に愛される親子ペンギンが目印です。

## 明るく活気ある生産者を紹介！



いしかわ ひでおき  
石川 秀興さん

サンベリー蒲郡と聞くと品種名と思われる方もいますが、私たちは「章姫」と「ゆめのか」の2品種を出荷しています。私たちが一番大切にしていることは、自分が食べたい、自分の子供たちに食べさせたいと思うものを出荷すること。そのためには「新鮮」で「美味しい」だけでなく「安全」なものでなければなりません。私たちはそんなイチゴを作っています。



おざき こうへい あい  
尾崎 耕平さん 妻:愛さん

サンベリー蒲郡のイチゴは「軸付きイチゴ」です。イチゴを収穫する時に軸の部分を2cm程残して摘み取ります。イチゴに直接触れることなく収穫やパック詰めをするので、衛生的です。また、軸の部分に残る水分や養分で消費者のご家庭に届くまで、さらにお口に入るまで少しでも新鮮な状態でお届けしたいという想いが込められています。私達は「章姫」を出荷しています。「章姫」は大玉で細長く、大きなものでは7～8cm程になります。果肉が柔らかく小さなお子様も食べやすい品種です。



おおば やすたか  
大場 康孝さん

私は愛知県で生まれた品種「ゆめのか」を栽培しています。「ゆめのか」は甘味と酸味のバランスが絶妙で、果肉がしっかりとしているので食べ応えがあり、とってもジューシー。濃厚で甘い果汁が楽しめます。鮮やかな艶のあるイチゴはまるで「蒲郡の赤い宝石」。「ゆめのか」には「夢が叶う美味しいイチゴ」という意味が込められており、贈答用にもピッタリです。

## 市場のイチゴ担当者も太鼓判！！

サンベリー蒲郡は生産者一人ひとりが高品質なイチゴを栽培しており、県内で最もレベルが高く、各量販店のバイヤーも高く評価しています。お客様にも喜んで頂いており、今後もサンベリー蒲郡に期待しています！！



セントライ青果  
うえだ たかよし  
植田 崇義様

