



熊本県菊池市より

吉田さんの泥付き人参



熊本県菊池市 吉田 諭さん夫妻

菊池溪谷と、お米の産地で有名な、熊本県菊池市は、きれいな水と豊かな土に恵まれた地域です。

いつも元気いっぱいの生産者、吉田さんが、農薬を使わず有機質肥料のみで栽培した人参です。

化学農薬や化学肥料を使用すると、どうしても野菜は筋っぽく・硬くなり、野菜本来の風味が失われがちです。

有機質肥料を投入した、微生物の活発な「生きた畑」で採れたこの人参は、本来の甘みと香りを愉しむことができ、きっとお子様にも喜んで食べて頂けるはずです。

有機質肥料で栽培した野菜は、火の通りが早いことも特徴です。また、人参ジュースにするのもお勧めです。

泥付きで、少し見た目の良くない場合もありますが、作物は畑にある状態に近い方が美味しさが長持ちします。

栽培期間中に農薬は一切使用しておりません。安心してお召し上がり下さい。

「うちの人参は、うまかばい！食べてみなっせ！」



熊本県菊池市より
吉田さんの泥付き人参



熊本県菊池市
吉田 諭さん夫妻
「うちの人参はうまかばい！
食べてみなっせ！」

いつも元気いっぱい生産者、
吉田さんが、農薬を使わず有機質
肥料のみで栽培した人参です。

有機質肥料を投入した、微生物
の活発な「生きた畑」で採れた人参
は、本来の甘みと香りを愉しむこと
ができ、きっとお子様にも喜んで
食べて頂けるはずです。
人参ジュースにするのもお勧めです。



熊本県菊池市より
吉田さんの泥付き人参



熊本県菊池市
吉田 諭さん夫妻
「うちの人参はうまかばい！
食べてみなっせ！」

いつも元気いっぱい生産者、
吉田さんが、農薬を使わず有機質
肥料のみで栽培した人参です。

有機質肥料を投入した、微生物
の活発な「生きた畑」で採れた人参
は、本来の甘みと香りを愉しむこと
ができ、きっとお子様にも喜んで
食べて頂けるはずです。
人参ジュースにするのもお勧めです。



熊本県菊池市より
吉田さんの泥付き人参



熊本県菊池市
吉田 諭さん夫妻
「うちの人参はうまかばい！
食べてみなっせ！」

いつも元気いっぱい生産者、
吉田さんが、農薬を使わず有機質
肥料のみで栽培した人参です。

有機質肥料を投入した、微生物
の活発な「生きた畑」で採れた人参
は、本来の甘みと香りを愉しむこと
ができ、きっとお子様にも喜んで
食べて頂けるはずです。
人参ジュースにするのもお勧めです。



熊本県菊池市より
吉田さんの泥付き人参



熊本県菊池市
吉田 諭さん夫妻
「うちの人参はうまかばい！
食べてみなっせ！」

いつも元気いっぱい生産者、
吉田さんが、農薬を使わず有機質
肥料のみで栽培した人参です。

有機質肥料を投入した、微生物
の活発な「生きた畑」で採れた人参
は、本来の甘みと香りを愉しむこと
ができ、きっとお子様にも喜んで
食べて頂けるはずです。
人参ジュースにするのもお勧めです。



熊本県菊池市より
吉田さんの泥付き人参



熊本県菊池市
吉田 諭さん夫妻
「うちの人参はうまかばい！
食べてみなっせ！」

いつも元気いっぱい生産者、
吉田さんが、農薬を使わず有機質
肥料のみで栽培した人参です。

有機質肥料を投入した、微生物
の活発な「生きた畑」で採れた人参
は、本来の甘みと香りを愉しむこと
ができ、きっとお子様にも喜んで
食べて頂けるはずです。
人参ジュースにするのもお勧めです。



熊本県菊池市より
吉田さんの泥付き人参



熊本県菊池市
吉田 諭さん夫妻
「うちの人参はうまかばい！
食べてみなっせ！」

いつも元気いっぱい生産者、
吉田さんが、農薬を使わず有機質
肥料のみで栽培した人参です。

有機質肥料を投入した、微生物
の活発な「生きた畑」で採れた人参
は、本来の甘みと香りを愉しむこと
ができ、きっとお子様にも喜んで
食べて頂けるはずです。
人参ジュースにするのもお勧めです。



熊本県菊池市より
吉田さんの泥付き人参



熊本県菊池市
吉田 諭さん夫妻
「うちの人参はうまかばい！
食べてみなっせ！」

いつも元気いっぱい生産者、
吉田さんが、農薬を使わず有機質
肥料のみで栽培した人参です。

有機質肥料を投入した、微生物
の活発な「生きた畑」で採れた人参
は、本来の甘みと香りを愉しむこと
ができ、きっとお子様にも喜んで
食べて頂けるはずです。
人参ジュースにするのもお勧めです。



熊本県菊池市より
吉田さんの泥付き人参



熊本県菊池市
吉田 諭さん夫妻
「うちの人参はうまかばい！
食べてみなっせ！」

いつも元気いっぱい生産者、
吉田さんが、農薬を使わず有機質
肥料のみで栽培した人参です。

有機質肥料を投入した、微生物
の活発な「生きた畑」で採れた人参
は、本来の甘みと香りを愉しむこと
ができ、きっとお子様にも喜んで
食べて頂けるはずです。
人参ジュースにするのもお勧めです。