

ど	え	の	分	も	存	松	中	以	直
う	る	本	丸	そ	料	ぶ	の	上	方
の	、	当	ご	の	な	ど	プ	作	市
ラ	一	の	と	ま	ど	う	ロ	り	で
グ	〇	美	使	ま	一	園	の	続	ぶ
ー	〇	味	っ	一	切	が	ぶ	け	ど
一	%	し	て	瓶	使	、	ど	て	う
四	無	さ	、	に	用	砂	う	い	を
〇	添	を	ぶ	約	せ	糖	農	る	七
g	加	味	ど	二	ず	や	家	プ	〇
。	ぶ	わ	う	房	皮	保	岡	ロ	年

(110文字)

ラゲー：【ragoût】煮込み（フランス語）

略して、
↓

ぶどういちいち

budou ichi-ichi-maru



福岡県直方市で70年以上続くぶどう農家「ほっけじ岡松ぶどう園」。熟練の技術で育て上げた絶品のぶどう「巨峰」と「翠峰」を極限まで煮詰めて、これまでに体験したことのない味を作り上げました。砂糖も添加物も一切使用せず、純粹にぶどうだけを濃縮した、ぶどうの本当の美味しさを感じられる一品です。

そのままオードブルに、またソースのベースとしてジビエ料理や肉料理に添えてどうぞ。



福岡県直方市産 巨峰 100%使用

ぶどう110 noir (ブドウイチイマル ノール)

原材料名:ぶどう(巨峰)(福岡県直方市産)

内容量:140g

栄養成分表示(100g 当たり)

エネルギー	187kcal	炭水化物	45.4g
たんぱく質	1.1g	食塩相当量	0.005g
脂質	0.1g		
灰分	1.3g	ポリフェノール	0.34g

福岡県直方市産 翠峰 100%使用

ぶどう110 blanc (ブドウイチイマル ブラン)

原材料名:ぶどう(翠峰)(福岡県直方市産)

内容量:140g

栄養成分表示(100g 当たり)

エネルギー	140kcal	灰分	1.0g
たんぱく質	0.9g	炭水化物	34.1g
脂質	0.1g	食塩相当量	0.003g



ぶどう110を使ったおすすめレシピ



季節の野菜のサラダに

with Salad

季節の野菜やナッツ類とともにサラダで、バルサミコ酢とオリーブオイルでザクザク混ぜて。

【材料】

ぶどう110 [noir / blanc]、季節の野菜、ナッツ、マッシュルーム、カッテージチーズ、バルサミコ酢、オリーブオイル など



チーズとともにオードブルに

with Canapes

甘みが強いのでクリームチーズやナッツとよく合います。

【材料】

ぶどう110 [noir / blanc]、各種チーズ、生クリーム、ソルトクラッカー、バゲット など



肉料理のソースとして

with Pork

甘さが濃縮されているので、豚肉やジビエなどクセの強い味を引き立てます。

【材料】

ぶどう110 [noir / blanc]、バルサミコ酢、豚肉、鶏肉、ジビエ など

ほっけじ岡松ぶどう園

巨峰・ピオーネ・翠峰・シャインマスカット

〒822-0032 福岡県直方市下新入 2620

TEL/FAX 0949-23-3155

ほっけじ
岡松ぶどう園
について

自然の地形がおいしさの秘密

ほっけじ岡松ぶどうのおいしさの秘密は、周囲を山に囲まれた筑豊平野の自然環境がぶどう作りに適しており、朝夕の気温の変化が糖度の高いおいしいぶどうを育てるからです。数多いぶどうの中で品種改良がなされ、大きさ、おいしさとともにぶどうの王様と云われる岡松ぶどうが生まれました。

直方市



各種ぶどうの直売
地方発送
受けたまわります。

(6月下旬~9月中旬)