

観音山フルーツガーデンTOPへ

国産レモン、みかんなどを紀州から農家直営で宅配！

フルーツも産直でどうぞ。開墾明治四十四年。

皇室献上レモンの六代続く

専業農家から直送でお届けします。



はじめての方へ
初めての方へ

買い物カゴ
買い物カゴ

お問い合わせ
お問い合わせ

ください。

産

フルーツ

日本の農業は
おもしろい

93-262

農園概要

農園概要

支払い・送料など

支払・送料など

皆さまの声

皆様の声

よくあるご質問

よくあるご質問

正会員登録

正会員登録

メルマガ

メルマガ

感謝祭
ありがとうございます！



紀ノ川いちじく > 西谷さん家の完熟いちじく (A級、AA級)

人気商品

完売御礼

前の商品

西谷さん家の完熟いちじく (A級、AA級)

人気商品

完売御礼

次の商品

すぐにご注文の場合は、こちらをクリック
(このページ下のカゴボタンへジャンプします)

平成21年産は、おかげさまで完売しました。

皆様、ありがとうございました！
また、来年産もどうぞよろしくお願ひします。



観音山育ち

国産レモン 販売中

みかん 販売中

果実しぼり 販売中

デコポン 販売中

はるみ 予約受付中

はっさく 販売中

 ポンカン	販売中
 きよみ	予約受付中
 はれひめ	販売中
 せとか	予約受付中
 はるか	販売中
 春峰	予約受付中
 すだち	完売しました
 かぼす	完売しました
 柚子	販売中
 ライム	完売しました
 シークワサー	販売中
 甘柿	完売しました
 みかん蜂蜜	販売中
 詰め合わせ	販売中
 レモンの樹	販売中
 送料無料	販売中

紀州育ち	
 夏みかん	予約受付中
 ネーブル	販売中
 ありあけ	販売中
 桃	完売しました
 いちじく	販売中
 梅	完売しました



(豆知識：実は私達「いとこ」なんです。)

今回は、ご縁をいただき、ありがとうございます！

農家が家で食べている、本当の完熟イチジクです。

イチジクの味って、ハズレが多くないですか？

それは、イチジクというフルーツが、日持ちの悪いフルーツだからです。

日持ちが悪い → 少し早めの実が固い時期に収穫しなければ → 未熟で収穫しないと仕方ない。。。この考え方が一般的ですので、完熟の実を収穫すること自体は、生産者のロスにつながってしまいます。またこのような考え方をしてしまうのは、流通経路の長さも要因のひとつにあげられます。

収穫場所 → J A 様 → 卸市場様 → 仲卸様 → スーパー様 → お客様

このような長い流通経路がございますので、なるべく早めの固い実を収穫し、発送しなければ、完熟を収穫して発送すると途中の段階で実が傷んでしまったりします。

このロスをなくすためにも、完熟の実とは避けられてしまいます。

一番おいしい実なのですが。。。

多くの品ぞろえを絶やすことなく陳列するためには、この流通経路は絶対に必要な経路です。

流通経路を否定するものでもありませんし、私達に自身もその恩恵に与っております。

	ぶどう	完了しました
	ブルーベリー	完了しました
	梅干し	販売中



果物を果物語で届けます！

■ 掲示板

- 農園概要
- 園員紹介
- 支払・送料など
- 皆様のお声
- よくあるご質問
- 会員登録
- メルマガ登録
- 買い物かご
- サイトマップ
- マスコミ掲載御礼
- レモンなレシピ集
- 観音山はこんなとこ
- 地元の名所 粉河寺
- 日本の食料と農業
- 研修生募集中！
- 観音山大感謝祭2007
- 観音山大感謝祭2008
- 観音山大感謝祭2009
- 私達の選別方法
- ムッキーちゃん
- 自家製堆肥
- 紀ノ国屋様フェア
- セゾンファクトリー様と
- お〜い！観音山。
- 風景日記 by 美恵子
- 新人ブログ by O t a
- プレスリリース一覧
- リンク集1
- リンク集2
- リンク集3
- リンク集4
- リンク集5

今回完熟をお届けできておりますのは、こちらの朝収穫したイチジクの実が翌日にはほとんどの地域でお届け出来るために、ギリギリまで樹に生らすことができ、最後の最後まで栄養が届いた実をお届けできているからです。

「イチジクの本当の味を届けたい！」

そんな西谷さんと観音山フルーツガーデンの心意気が、今回のハーモニーを奏でました。ど田舎で農作業にいそむ私達の熱い想いを、ぜひご清聴下さいませ。



このいちじくは
明日収穫できそうです。
私達農家が食べている
遅摘みの朝もぎいちじくを
産地直送でお送りします。
樹上で完熟した熟れ熟れ
のいちじくをお楽しみ下さい。

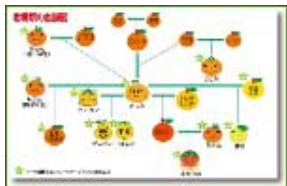
うまそうやなあ〜。



僕の名前は「いちじくん」！

桃と一緒に、柔らかくなるのが早いいちじくは、完熟前の収穫、出荷が一般的です。

だから「**農家が食べている完熟いちじく**」を、今回あなたにもお届けできればと思います。



柑橘一族の血脈



自ら出向いて売る!



東京ビッグサイトにて



授業で夏みかんを!



一緒に取り組みましょう



日本を耕す!



紀ノ川アウトレット



業務用お問い合わせ



掲載されています。



いちじくの実に太陽光が良くあたるように、
実を日陰にしてしまう葉は、
折れないよう丁寧に横に曲げてあげます。



和歌山県から
あなたのもとへ
直送します！

2010年 01月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

今日
←赤色の日は、お休みを頂いて
おります。

メル



FAX:0736-73-3210

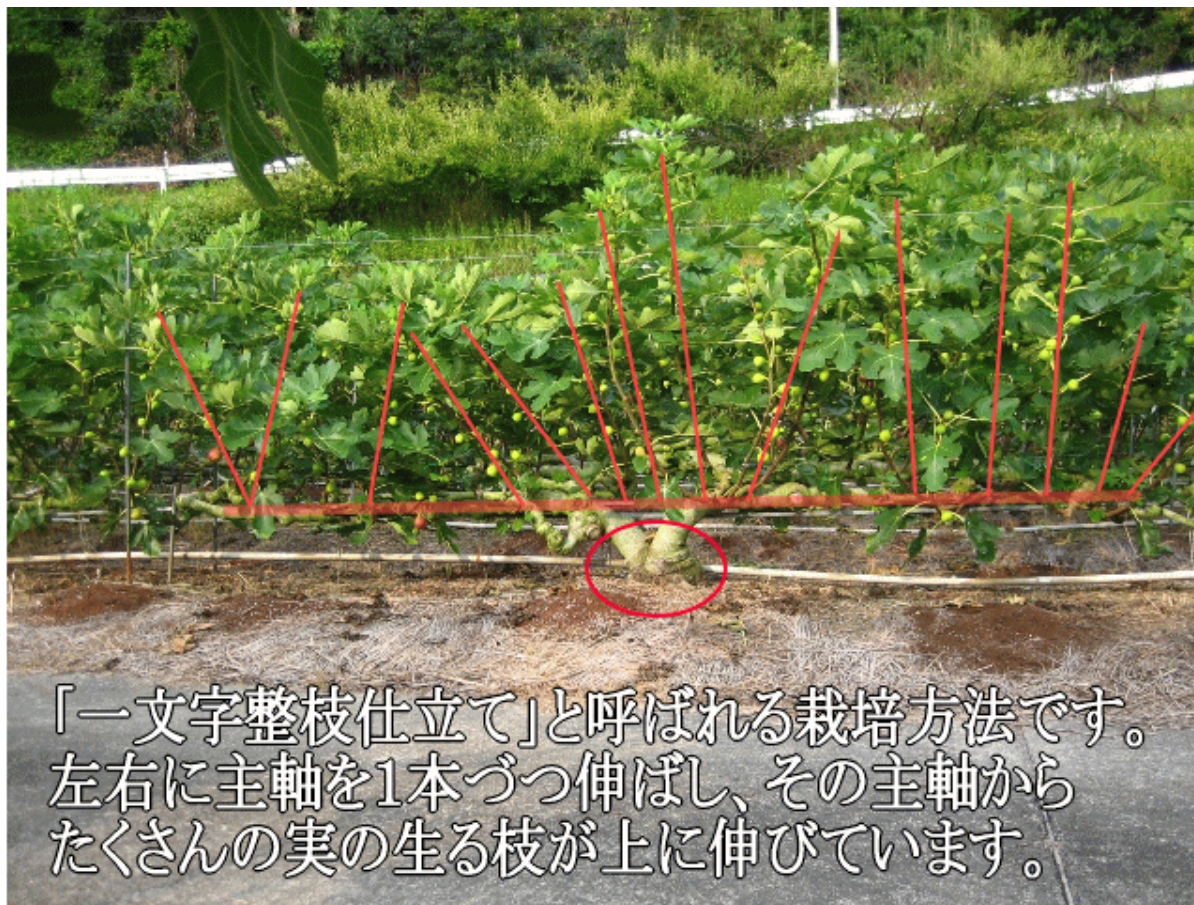


携帯からもご注文OK!
<http://kannyo-yama.com>



温暖化と農業は一蓮托生！

ログアウト



「一字整枝仕立て」と呼ばれる栽培方法です。
左右に主軸を1本ずつ伸ばし、その主軸から
たくさんの実の生る枝が上に伸びています。



こうして栽培すると、作業が楽で効率も良いんです。

ここまで大きくするのも、長い年月がかかっているんです。







←太い根元
樹齡約20年です。

いちじくの葉→
実のすぐ下から出ています。



農家が子供に食べさせている、「完熟いちじく」の美味しさをあなたにも。





←幹や葉を折ると、
このように白い液が出てきます。
これには消化酵素の「フィシン」が
含まれています。

この「フィシン」は、たんぱく質分解酵素で
害虫から身を守るためだとも言われています。
昔はこの液をイボ取りなどに使っていたそうです。
また、あまり触りすぎると指のたんぱく質が分解され
指紋が薄くなったりするそうです。



僕は色々なミネラル分も豊富なんだよ！
詳しく説明しているから、参考にしてみてね。

ミネラル成分表 (いちじく100g中)

たんぱく質 (g)	0.6	無機質 (mg)	ナトリウム	2.0
脂肪 (g)	0.1		鉄	0.3
炭水化物 (g)	糖質	10.4	B 1	0.03
	繊維		0.7	B 2
灰分 (g)	0.5	ビタミン (mg)	ナイアミン	0.2
無機質 (mg)	カリウム		17.0	C
		カルシウム	26.0	A (IU) カロチン含む
	リン	16.0	エネルギー	43kcal

※未熟なものを食べると、胃を壊す場合があるので、ご注意ください。(当園からのお届けは完熟をモットーとしております。)

イチジクに含まれる栄養素

- ポリフェノールが含まれており、身体の酸化を抑制すると言われています。
- ペクチンを含んでいるので、腸の中をきれいにすると言われています。
- ベンズアルデヒドが含まれており、抗ガン作用があるとされています。
- 繊維質が多く含まれているので、腸の働きを活発にしてくれると言われています。

○女性ホルモンのエストロゲン成分を含みますので、女性の更年期障害やお乳の出が悪い場合などに良いと言われています。



生食用だけでなく、ジャムやコンポートなどにもご利用下さい。
ドライイチジクや、ワイン煮なんかも評判ですよ。



通常の流通経路では、完熟イチジクは輸送途中に傷んでしまうため、ほとんどが固い状態の実を収穫し、店頭に並んでおります。
ど田舎の生産現場から、農家直送でお届けできますので、樹上でじっくり完熟したイチジクをお届けできます。
イチジクの本当の美味しさを、ぜひ感じて下さい。

完熟イチジクを食べていらっしゃいますか？



イチジクは未熟だと味が薄く、なかなかおいしいイチジクには巡り合えません。

農家が食べてるもっちりとした熟れ熟れいちじくをお楽しみ下さい。

農家から伝えたいこと。



完熟遅摘みイチジクは味が違う！

「いちじくを もぐ手を伝う 雨雫」 (高浜虚子)

遅摘み朝もぎ完熟18玉！ この詰め方は
当園オリジナルです！

1個ずつ、ふわふわシートに
丁寧に詰めてお届けします。



送料無料！ 3,980円 (税込)

(なお、北海道、沖縄地域への発送につきましては、送料別途200円(税込)を頂戴しております。)

送料無料でお届けします。

18個のイチジクが入っています。



(なお、北海道、沖縄地域への発送につきましては、送料別途200円(税込)を頂戴しております。)

送料無料でお届けします。

9個のイチジクが入っています。



完熟イチジク 9玉
もっちりイチジク果肉ジャム 130g
紀ノ川産ドライイチジク 50g

イチジク尽くしトリプルセット

4,980円 (税込・送料無料)

(なお、北海道、沖縄地域への発送につきましては、送料別途200円(税込)を頂戴しております。)

「いちじく尽くし」のセットも初登場です。
イチジク好きの方には、絶対のお勧め！

イチジクジャムのページはこちらをクリック。
ドライイチジクのページはこちらをクリック。

傷みの出ないように、上下にクッションを使っております。

「AA級(ご贈答用)」、「A級」、「B級」がございます。

AA級 (ご贈答用)	ご贈答用の箱にお詰めし、A級の中からさらに外観、味ともに良い状態のものを選びすぐってお届けします。	4,980円(税込・送料無料)
A級 (ご家庭用)	外観、味ともに良いものをお届けします。	3,980円(税込・送料無料)

B級 (加工用)	味はA級品と同じですが、外観に傷などがあるものとなります。ジャムなど加工用向き。	2,980円 (税込・送料無料)
-------------	--	------------------

(なお、北海道、沖縄地域への発送につきましては、送料別途200円(税込)を頂戴しております。)

訳あり (B級品) はこちらをクリックしてください。

ご注文前にお読み下さい。

- 1**、この商品は、完熟のためご注文日の翌日発送が出来ない場合がございますので、ご了承下さい。なおその場合でも、ご注文日の2～3日後にはこちらから発送させていただきます。
- 2**、発送は気温の高い時期のみクール便にてお届けします。(追加料金頂きません。)
- 3**、細心の注意を払って発送いたしますが、完熟で実が柔らかいため輸送による多少の傷みが発生する場合がございます。(激しい傷みの場合は、まずご連絡下さい。誠心誠意対応させていただきます。)
- 4**、天候により味が左右されやすいため、長雨の場合などは出荷を控えますのでお届けが遅くなる場合がございますが、ご了承下さい。

お客様からのうれしいご感想↓

9月19日. 指定でいちじくを送って
戴いた大阪の西田 寛次です。

20日朝. 念の為、氷を回りに入れて
晩におみやげで鹿児島で食べてもらったら

94才のおばさんに

おいしいと非常に喜んでくれました。

ネ外で食べたい時に送ってもらえば、
誰も知らなかったのでも私 鼻高目でした。

本当に有難うございました

観音山フルーツガーデン
見玉芳典様
西谷 様

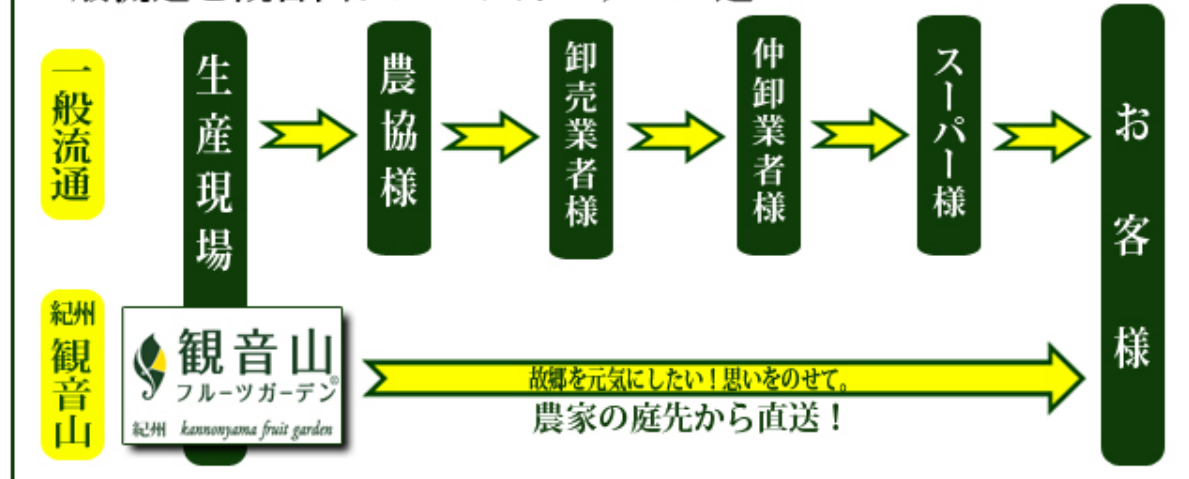
はるか遠い北海道にもおいしい
いちじくが届きました。ありがとうございます
ございました。さっそくハクフリ!!
といただきました。夫は本州の
木から取りたてのいちじくを食べた
男の虫があり。そんな味のいちじ
くを食べたかたようです。
ひとつひとつ。こいねいに扱って
おられるのかよくわかります。
皆様様と自然の恵みにしより
感謝しております。 [REDACTED]

観音山フルーツガーデンはお約束します。

- 1、観音山フルーツガーデンの庭先から、農家直送でお届けします。
- 2、フルーツは、出来る限り1kg単位の量り売りで、必要量にお応えします。
- 3、フルーツの選別は機械を利用せず、手選別でモギタテの味を守ってお届けします。
- 4、ご注文頂いた翌日の発送を心掛けます。(ご予約品、休日を除く。)
- 5、収穫の60日以上前から農薬を使用せず、防腐剤・ワックスの処理は一切行いません。



一般流通と観音山フルーツガーデンの違い



流通形態には色々あります。「一般流通」は、あくまで主な流通の流れです。





ご注文はこちらからどうぞ↓

西谷さん家の完熟いちじく (A級、AA級)

人気商品  完売御礼

獲得ポイント：100ポイント

数量  個数

1箱に18玉又は9玉のイチジクが入っています。ご注文から2~3日程度のご猶予をお願いします。
いちじくのグレード

販売価格： 円

完売しました!

オプションでkg数を変動すると、価格も変更します。

御注文kg数が多ければ多いほど割安に設定しています。

【例】5kgを2箱の場合→(御注文kg数)を「5kg」に、(数量)を「2」にして買物かごに入れて下さい。

送料	本州・四国・九州:490円
	北海道・沖縄:690円
	和歌山県:400円
合計金額5,000円以上で 送料半額!!	
" 7,000円以上で 送料無料!!	
<small>(但し、ご注文商品の合計が20kg以内で、かつ1回の配送先が1箇所の場合に限ります。)</small>	

ご不明な点は、お気軽にお電話下さいませ。
通話料無料:0120-593-262
こくさん フルーツ

- 商品についての問い合わせ
- 友達にメールですすめる

[▲このページのトップへ](#)

こちらと一緒にいかがですか?↓



紀ノ川ネーブル (ネーブル?: A級品) **販売中 A級**
 (1kgにつき、約3~6個のネーブルが入っています。)



園田さん家の熟れ熟れ桃 **人気商品**
完売御礼 **高品質**
 (配達希望日は指定できませんのでご了承下さい。御届けは7月下旬頃からとなります。)



西谷さん家のいちじく (おてんば娘: B級品) **完売御礼**
B級
 (B級品のいちじくが約18個程度入っています。加工用にどうぞ。)



西谷さん家の完熟巨峰 **完売御礼**
 (巨峰2房(約1kg)が入っています。もぎたての直送は味が違います。)

> ユーザー評価

氏名: 評点: ★ ★★ ★★★★★ ★★★★★★

内容:

入力する

氏名	内容	評点	日付
うめ	先日母の誕生日に届けていただきました。とっても美味しい...	★★★★★	2009/10/08
マユミ	先日、イチジク好きの方宅へ直送していただきました。早速...	★★★★★	2009/09/07
城山	美味しいいちじくが届きました。実は、いちじくが大好き...	★★★★★	2009/09/05
satomi	待ちに待った35年振りのイチジク！懐かしい香りとトロ〜と...	★★★★★	2008/11/01
ゆうぼん	9月10月と連続で実家へ贈りました。両方ともに大満足の甘...	★★★★★	2008/10/03
宗久	最近あまり会えない祖母へお中元として贈ったら、大喜びでし...	★★★★★	2008/08/24
ゆうぼん	昨年喜ばれたいちじくをお中元用にと予約して実家に贈りまし...	★★★★★	2008/08/06
ゆうぼん	今回も美味しいイチジクをありがとうございますと父から感激の電話があ...	★★★★★	2007/11/18
ゆうぼん	大好きないちじくがこんな晩秋でも美味しく頂けて父が大満足...	★★★★★	2007/11/09
genki	いちじくは今まで青くさい物だと思っていましたが、こんなに...	★★★★★	2007/09/24
奥さま	本当においしかった。まわりの白いところが、クリームみたい...	★★★★★	2007/09/18
pow21	本日、到着しました。はじけそうな果肉としっとり甘みが、子...	★★★★★	2007/09/14



とれたて"旬"のフルーツ定期便
毎月15日前後に旬のフルーツを農家直送！
旬宴 ~しゅんえん~

▲ページトップへ

ご注文について

インターネットでのご注文は**24時間、365日**お受け致しております。
国産レモン電話 (0120-593-262:フリーダイヤル)、ファックス (0736-73-3210) でのご注文は、**朝8:00~夜8:00**の間でお願い致します。なお、昼間は畑にいるため電話に出られない場合がございますので、留守番電話に録音をお願いします。折り返しお電話致します。
 【ファックス注文用紙打ち出し⇒【HTML版PDF版】>>詳しくはこちら

送料について

本州・四国・九州490円 (税込) 【北海道、沖縄県は**690円 (税込)**、和歌山県は**400円 (税込)**】
 (1件 20kg以内、離島の場合は別途追加料金をお願いする場合がございます。)
 合計金額 (送料除く) が**5,000円以上**の場合は**送料半額!**にさせていただきます。
 合計金額 (送料除く) が**7,000円以上**の場合は**送料無料!**にさせていただきます。
 (ご注文商品の合計が20kg以内で、かつ1回の配達先が1箇所の場合に限ります。)
 >>詳しくはこちら

お届けについて

クロネコヤマト様の宅急便にお願いしております。通常はご注文頂いた日の翌日の発送、翌々日お届けを家族一同心がけています。ご注文が集中した場合は、発送が遅れる場合がございますのでご了承下さい。
※時間帯お届けサービス ※ (追加手数料は不要です。)
 >>詳しくはこちら

■ご利用いただけるクレジットカード
 <VISAカード・MASTERカード・JCBカード・ダイナースクラブ・アメリカンエクスプレス>





ご利用いただけるコンビニエンスストア



【クレジット：手数料無料！】・【代金引換：手数料190円】・【コンビニ&郵便振込：手数料90円】
クレジットカードは注文時、代金引換は商品到着時のお支払。コンビニ・郵便振込は商品到着後の後払い（振込票を同封しておりますので、到着後10日以内にお振込下さい。）
>>詳しくはこちら

ご返品について

商品に傷み等がございましたら、商品到着後2日以内に当方にご連絡をお願いします。正当な事由がある場合のみ運賃等は当社負担にてお取替え致します。なお、ナマモノですのでお客様のご都合による商品到着後のキャンセルはご遠慮下さいませ。
>>詳しくはこちら

開墾明治四十四年 食 観音山フルーツガーデン



〒649-6523
和歌山県 紀の川市 (旧：那賀郡粉河町) 下丹生谷 557
電話：0120-593-262 (フリーダイヤル) 又は 0736-73-4095
FAX：0736-73-3210
E-mail：kodama@kannyonama.com / URL：http://kannyonama.com

紀州 kannonyama fruit garden

国産レモンみかん「果物」を、「果物語」で届けます。

ステコポンはるみはっさくボンカン清見はれひめせとかはるか 春峰すだちかぼすゆずライム太秋柿甘秋柿早秋柿富有柿フルーツセットレモンの樹夏みかんネーブル桃いちじくみかん蜂蜜梅ぶどう皮むき器 (ムッキー)

[▲ページトップへ](#)

Copyright (c) 紀州紀ノ川 観音山フルーツガーデン All Rights Reserved.

0736-73-4095

商号：有限会社 柑香園

代表：児玉 典男

個人情報保護ポリシー 個人情報担当者：児玉 典男 特定商取引に関する法律に基づく表示

事務所の所在地：和歌山県紀の川市 (旧那賀郡粉河町) 下丹生谷 557