

なみき農園のセロリは
肉厚で爽やかな味わいです！



東京都清瀬市産

なみき農園



セロリ



肉厚で品質の良いセロリを作るために腐葉土や堆肥をたくさん使い、栽培管理を徹底して育てます。

収穫するまでに約7カ月、毎日セロリと対話しながら、状態を確認して環境を整えます。

4月のセロリは、1年の中で一番おいしくその独特の風味を楽しんでいただけます。肉厚で味わいの詰まった当農園のセロリをどうぞご賞味ください。

丹精込めて生産したセロリは、約2週間ほどの収穫となります。



なみき農園のセロリをたっぷり使った調味料が、竹田商店で発売されます。こちらもおすすめです。詳しくは、竹田商店のHPで <http://www.ktakeshow.co.jp/>

青果市場で「日本一おいしい」と評価された伝説のセロリ名人故・伊藤仁太郎氏の栽培を受け継いだ並木猛です。

東京都清瀬市中清戸
なみき農園 並木 猛

