



完熟を超える濃厚な味わい、春を感じる`超熟しらぬい`

へタの部分が出っ張った可愛い形で、どっしりとした大玉の超熟しらぬい。一房類張れば薄皮がはじけて濃厚な果汁がたっぷり。程よい酸味が甘みを引き立て、後をひく美味しさが特徴的。手掛けているのは、日高川町のまるまつ農園だ。

美しく整えられた畑からも、その丁寧な仕事ぶりが伝わってくる。松井さんは「ヨーロッパのオーリーブ畑やブドウ畑のように、畑を見学するだけで観光になるような、かついい農園を目指しています。従来の地味な農業のイメージをひっくり返していきたいんです」と話す。まるまつ農園で我が子のように手を掛けて作り上げる超熟しらぬいには、そんな夢とこだわりが詰まっている。



上/2011年に脱サラして農園を受け継いだ松井利郎さんと妻の有紀子さん。「フレッシュな超熟しらぬいを味わって、春の訪れを感じてほしい」と話す。左/農園を身近に感じてほしいと、枝葉付きのまま届けられる超熟しらぬい。

超熟しらぬい

令和2年度プレミア和歌山推奨品
審査委員奨励賞 受賞

販売者/まるまつ農園
住所/日高郡日高川町松瀬468-3 電話/0738-52-0855
参考価格/1,890円/1kg、3,670円/2kg、7,660円/5kg
まるまつ農園オンラインショップ (<https://www.mm-farm.com/>) で販売



和歌山県優良県産品（プレミア和歌山）推奨制度
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”の視点で推奨する。

プレミア和歌山



残間里江子審査委員長

審査をすることによって、和歌山県の新たな魅力を発見しています。自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品がたくさんありますので、ぜひプレミア和歌山にご注目ください。