

完熟苺の美味しさをもっと多くの人に味わってほしい

◆ASOLA BERRY URL : <https://asolaberry.official.ec/>

(作成日) 2024年



【ポイント】

苺づくりのこだわりは、統合環境システムを利用してハウス内の空間温度、地温、湿度、CO2濃度などをモニタリングし、コントロールすることにあります。これにより、食味に徹底的にこだわったいちごをお届けしています。また、病害虫防除においても、従来の化学農薬に頼るだけでなく、自然由来の太陽熱や生物農薬、UV-Bなどを使用することで、安心して安全ないちごづくりに取り組んでいます。

「プレミアム12or15ホール BOXの苺」は、甘みと旨みが凝縮された大粒の完熟した苺のみを厳選しています。大切な方への贈り物やご褒美としてぜひお試しください。ただし、シーズン中の食べられる期間は限られており、自然がもたらす極上の一粒は感動的な味わいです。

「ASOLA」の由来は、「癒し」=solaceから、「あおぞら」を連想させる名前にしました。農園を訪れたお客様が、思い思いの楽しいイメージを想起して下さることが望みです。

【栽培品種】

紅ほっぺ、かおり野、よつぼし

【商品】

・生いちご、冷凍いちご、いちご加工品 他

【飲食店取り扱いメニュー例】

・いちごジェラート

【基本情報】

事業内容	いちごの生産、加工、販売
会社所在地	〒963-0123 福島県郡山市三穂田町鍋山字行人原1-4
担当者名	田家 崇善
電話番号	024-983-9085
FAX	
メールアドレス	takayoshi.t@asolaberry.com

対応エリア	全国	○	エリア	
商流	直出荷、卸経由可能 ※決済方法は要相談			
発注方法	電話	○	FAX	
			LINE	○
			メール	○
			インフォマート	
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日 (商品・時期によってはそれ以上のお時間を頂戴する場合がございます)			
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い	○
現地見学	○			
商談方法	オンライン	○	出張商談	要相談