

飛騨高山野菜

おおごっつお

栽培時農薬不使用

洗わずに盛り付け出来ます



水耕栽培で作られた 洗わずに食べられる飛騨高山野菜。 それが「おおごつつお」です。

飛騨高山野菜『おおごつつお』。

乗鞍の美味しい水を使用し、植物工場の水耕栽培で育てた野菜。
袋から取り出して、洗わずそのまま食べられるから、
栄養価が高く、野菜本来の美味しさがお楽しみいただけます。



洗わなくて良いので
栄養価が損なわれません。

調理前に野菜を水洗いすると、どうしても野菜本来の
旨みや栄養価が損なわれてしまいます。

『おおごつつお』はクリーンルームの空気を充填した袋
に入れて、新鮮なままお届けするから、取り出した
際に水で洗わず、そのまま召し上がっていただけます。

クリーンルームで栽培した
栽培時農薬不使用の野菜です。

『おおごつつお』は飛騨高山初の植物工場内で栽培して
います。

クリーンルームで農薬を使わず育てているから、安定した
高品質な野菜を安定して供給することができます。



美味しさの秘訣は
乗鞍の水です。

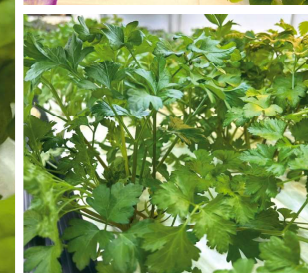
北アルプスの南端、23の峰から成る美しき山々、
乗鞍岳。

『おおごつつお』の野菜は、その壮大な自然から生
まれた水を使って育てられています。飛騨高山に
育まれた野菜の味わい、ぜひ一度ご賞味ください。



コーシャ認証を 取得しています。

厳格に管理されたクリーンルーム
で育てることで、『おおごっつお』は
KLBD認証を取得。
敬虔なユダヤ教徒の方々にも安心してお召し上が
りいただける野菜です。



五十嵐 優樹

Igarashi Yuki

株式会社 Ferme du Soleil 代表取締役

1985年生まれ。

平成19年、農林水産省に入省。国内外で様々な人々と触れ合い、
より地域に根差した仕事をしたいと考えるようになり、
令和3年『株式会社Ferme du Soleil』を設立。
『Mottainaiをモットーに新しいをつくる』を理念に、
地域資源を活用した新しい価値創出に取り組む。



生産品目一覧

※受注生産の品目、一覧にない品目につきましては栽培に時間を要します。

サラダ用野菜



● ミックスリーフ
(リーフレタス・ルッコラ・赤ミズナ)



● リーフレタス



● ルッコラ



● 赤ミズナ



● わさびな



● スイスチャード
(イエロー/レッド)



● レッド
アマランサス



● カーリーケール
ヴェルデ



● カーリーケール
ロッソ

- 紫からしな
- シュンギク
- 空心菜
- クレソン

「おおごっつお」には豊富な栄養が含まれています



SUPER CLEAN leaf
Colorful MIX

栄養成分表 (100gあたり)

カリウム	470mg	亜鉛	0.2mg
カルシウム	220mg	銅	0.05mg
ビタミンC	29mg	マンガン	0.80mg
葉酸	100μg	ビタミンA	286μg
ナトリウム	3mg	(レチノール活性当量)	
マグネシウム	47mg	α-カロテン	61μg
リン	55mg	β-カロテン	3,400μg
鉄	0.5mg	ビタミンD	0.8μg (100g未満)

検査成績書No:22F00771 検査機関:一般財団法人 岐阜県公衆衛生検査センター
検査方法:「栄養表示基準における栄養成分等の分析方法等について」(平成11年4月26日 衛新第13号)及び食品衛生検査指針による。

マイクロリーフ



- わさびな
- スイスチャード(イエロー/レッド)
- レッドアマランサス
- ナスタチウム
- 紫からしな
- バジル
- パクチー(コリアンダー)
- シソ

ハーブ

- イタリアンパセリ
- パクチー(コリアンダー)
- バジル
- シソ
- ディル
- セルバチコ ※受注生産
- ミント ※受注生産
- チャービル ※受注生産

エディブルフラワー



● ビオラ:20輪
(青・紫・黄・虹色スマイル)



● ナデシコ:20輪
(赤・白・ピンク・マーブル)



● マリーゴールド:8輪
(オレンジ・レッド)



● ペンタス:4房
(赤・ピンク)

- バーベナ:4房(赤)
- キンギョソウ:20輪(黄・白・ピンク) ※受注生産



株式会社 Ferme du Soleil

〒509-3416 岐阜県高山市高根町中洞767番地4

TEL: 0577-77-9892 FAX: 0577-77-9944 WEB: <https://ferme-du-soleil.co.jp/>

ぜひお気軽に
お問い合わせください

