

高知県の特産品である文旦の生産は、太平洋と四国三大河川のひとつである仁淀川の間に位置する土佐宮ノ内で昭和初期に発祥します。それから 90 年の時を経て果樹園を開墾した初代の精神を受け継ぎ、文旦のおいしさと、土佐宮ノ内の素晴らしさを伝えるべく矢野金光農園を設立いたしました。

味覚探究を重ね経験を磨き、代々受け継ぐことで、独自の摘果タイミングや実の選定法方をみいだし、味覚バランスに優れた果実が完成します。それが「金光文旦」です。そして、新たな取り組みとしてシーズン以外でも文旦の味覚を楽しんでいただきたく、加工品の自社開発を開始しました。

果樹園全体で生産される、約70,000個の中から素質のある果実だけを10分の1にまで選りすぐり、そこから1ヶ月じつくり追熟管理しながら甘味と酸味のバランスを最高潮に仕上げた果実に与える称号が「金光文旦」です。

見た目より中身の質を優先させ、本来は納品タブーとされる果実表面の荒れや黒点を、安全と安心の証と考える、新たな文旦の価値の提案です。

段ボール箱に詰め込み、流れ作業で大量に送り届ける従来のスタイルから、味と質が保証された特別な文旦を大切な 人へと贈る「人の手から人の手へ」を格言に、当たり前のギフトスタイルを今一度、提唱させていただきます。

天然文旦の表皮をイメージしたデザインのオリジナルボックスに、ひとつひとつ個装した後、品質検品の証しに園長が 直筆サインを書き入れて直送いたします。

海風の吹く、土佐宮ノ内の果樹園から届く「金光文旦」の爽やかな香りと豊潤な実のしらべをお楽しみください。









「金光文旦のオリーブオイル」

金光文旦から抽出したエッセンシャルオ イルとオリーブオイルを、京都祇園「 CHIMERA」のオーナーシェフ・筒井氏と 矢野園長が開発しました。

キメラ/CHIMERA https://gion-chimera.com/

. .

価格 3,888 円(税込)

「追熟 金光文旦 一個箱入り」

太平洋の海風が吹く文旦の発祥地、土 佐宮ノ内で矢野園が丹精こめて育てた「 金光文旦/熟成」です。

12月に収穫した約70,000個の 果実の中から、味覚バランスの整った 果実を10分の1まで選りすぐります。

そこから1ヶ月かけて追熟管理しながら じっくり甘みと酸味を引き立て最高潮に なった時点で直送いたします。

価格 2,214 円(税込)

「金光文旦の蜂蜜/ BUN BUN」

農業不使用で育てた、金光文旦から蒸 気蒸留でゆっくり抽出した、ピュア・エッ センシャル・オイルと、軽やかでツンッ とこない穏やかな口当たりのアカシア蜂 蜜がマリアージュしています。

蜂蜜種の選定から、エッセンシャルオイルとの配合率まで、養蜂家さんと納得がいくまでブレンディングを繰り返し完成させた、矢野金光機園でしか手に入れることができない唯一無二のflavorhoneyです。

価格 2,592 円(税込)

「金光文旦の生搾り果 100%」

農薬不使用の金光文旦の果実を約7個、 丸々贅沢に搾った大人の濃厚ジュース。

添加剤など一切使用しておりません。

価格 1,836 円 (税込)



『矢野金光農園』

会社名:三代目矢野金光農園株式会社

代表者: 矢野順也

所在地:高知県 土佐市 宮ノ内 640-1 Web Site:www.buntanningen.com Online Shop:www.buntanningen.shop













代表者 プロフィール 高知県土佐市出身。1979年まれ。 22歳で就農。

現在、路地文目 100 アール 路地生姜 100 アールの他、大島桜の菓事業 も展開する。より多くの方に土佐文旦と土佐宮ノ内の魅力を伝えるため、 2018 年 「三代日矢野を光震顕株式会社」を設立。新たな取り組みとして、 加工品の台と開発を始める。