



ふくしま季節の味 

冬こそ旬！心を溶かす豊かな甘み 甘園房いちご

今年も横田農園さんの「甘園房（あまえんぼう）」いちごのシーズンが始まります！今回は弊社が運営しているショッピングサイトの人気のフルーツ、かわいい名前の「甘園房～あまえんぼう～」いちごについてご紹介します。生産しているのは福島県南部、自然豊かな須賀川市にある横田農園さん。広いハウスの中ですくすく育った横田農園さんのオリジナルブランドいちごが「甘園房（あまえんぼう）」です。



環境にやさしい米ぬか、牛糞、もみ殻、わら等の有機質肥料をたっぷり使用して育てられておりバランスの良い甘みと酸味がお口いっぱいに広がるとても美味しいいちごです。断面からも「甘園房」のジューシーさが伝わってきますよね。完熟の真っ赤ないちごからは、ふわ～と上品なあまい香りが広がり、しあわせな気分。県内外に固定ファンも多く、私たちスタッフも毎年この横田さんのいちごを楽しみにしています。とにかく文句ナシに甘い！そして甘さが引き立つ

絶妙な酸味の入り具合なのです。



初めて私たちが甘園房いちごを食べたとき「今まで食べたイチゴの中でこのいちごがNo.1だね！」という声が多数でした。個人的にも従来のいちごのイメージが変わる甘さとおいしさだと感じます。サイズも各種ありまして贈答用にもご家庭用にもオススメです。

「贈り物にしたら、甘くておいしかった！と喜ばれた」という嬉しいレビューも届いています。甘園房いちごの取り扱いが期間限定となっております。弊社ショップでは令和4年2月下旬～を予定しています。ぜひショッピングサイトをのぞいてみてくださいね。

[みちのくの里オンラインショップ](#)

検索

節分

節分に「福茶」はいかづ？

2月の年中行事と言えば【節分】です。今年の節分は2月3日になります。文字通り節（季節）の分かれ目のことで立春の前日にあたり、立春は「この日から春が始まる」という意味から、新年のはじまりとされています。節分と言えば豆まきですね。節分の豆、食べる数は「年の数+1個」ですが、なかなか全部食べられない！という方に【福茶】はいかづでしょうか？

昆布の佃煮か塩昆布、梅干し1個、豆まきに使った福豆を湯のみに入れて熱湯を注ぐだけ。豆は吉数の3粒を。梅はおめでたい花、昆布は「よろこぶ」にかけています。美味しくくて大変縁起の良い福茶で豆を食べ、無病息災！元気に過ごしましょう。



FROM-ZERO 通信は弊社のお取引先の皆様に毎月配布させていただいている情報誌です。



株式会社 オフィスゼロ

〒963-0201 福島県郡山市大槻町字下町 128

<http://www.office-0.co.jp/>

TEL 024-962-4709 FAX 024-962-4710



Web サイト ブログ