

有機人参使用

まるごと ジュース

濃厚すりおろし
ストレートジュース

味に自信の有機人参が
国内有数のジュース加工技術によって
すばらしい人参ジュースになりました！
有機農家の技術、それを最大限に生かす加工技術。
有機農業に取り組む者たちの数々の努力と研鑽が
ひとつのビンの中に濃縮されています。
健康への想いが
どうかみなさまの体とこころへ
届きますように！！



独特な食感

うらごしした柔らかい
繊維がまるごと入って
います

人参がうまい！

有機の人参だからこそ
自然な甘みだけで充分
おいしいのです

ビタミン豊富

手間のかかる 95℃の低温
殺菌で、ビタミンの損失
を最小限に抑えました

常温保存1年

レモン果汁はPH調整
の役割もあり、発酵抑
制し保存性を高めます

2%の隠し味 レモン・梅エキス

有機レモンを、苦味が出ないように低圧
で搾りました。50%しか搾れませんが
フルーティな味わいにしてくれます。

農薬・化学肥料不使用の梅を、上白糖
および甘藷糖を使って1年間ねかした
エキスで人参くさを消しています。

サイズは2種類

持ち運びやすい 350 ml
お得な大瓶の 1 l

JAみちのく安達
二本松
有機農業研究会

有機農業に取り組む者たちの努力と研鑽

人参は、JA みちのく安達二本松有機農業研究会。レモンは、愛媛有機農産生活協同組合。
梅は、群馬県榛名町の ぷらっと農園。 製造加工は、新潟の(有)津南高原農産。
「皆様のもとへ健康を」1本の瓶の中に有機農業に取り組む者たちの思いが詰まっています。

ご購入ご連絡先は

JA みちのく安達二本松有機農業研究会 人参ジュース担当 近藤 恵
Tel : 0243-23-3067 Mail : kei@chitata.com URL : http://chitata.com



播種

間引き・除草

生育最盛期

収穫

出荷