

JBB ステビア とまと



フルーツマト

食の安全と味にこだわって栽培いたしました。



安全性については残留農薬の検出限界以下までの分解と硝酸態窒素含有量の安全な領域までの低減、味では糖酸比の適正化とアミノ酸の含有量の向上。

硝酸態窒素(硝酸イオン)は $50/1.0 \times 10^6$ (2005Jan.24th.17:00 測定) 農水省の野菜の基準値は $1200/1.0 \times 10^6$ である、 $50/1.0 \times 10^6$ は測定限界そのものであると同時にないに等しい数値でもある。

ステビア農法とは南米パラグアイ原産のステビア草を原料とする濃縮液や粉末を使い、土壌の微生物を活性化します。うまみを増し、残留農薬を分解する農法です。植物の生命力そのものを向上させます。

埼玉県児玉郡上里町藤木戸
沖農園
立石 光男

最高の逸品

叶久 林 直樹 扱い