

輝赤

kiseki 赤

滿注生命的光輝 以大雪山伏流水培育的 有機番茄原汁

獲得日本農林規格(有機農產品 JAS)認可

Kiseki Conduct Company自始即專注申請有機農作的認證。通過JAS法規之下公正且嚴格的審查，獲得了日本農林規格(JAS)的有機農產品(有機圃場)以及有機加工食品(番茄工房)之生產過程管理者的認定。

由自家的菜園生產的全熟番茄原汁「輝赤」

北海道・東川町のKiseki Conduct Company所管理的番茄農場裏，溫室中透熟的深紅色桃太郎番茄。由於「輝赤」完全不放食鹽等添加物，只使用從樹枝採收的新鮮熟番茄製造100%的純番茄原汁，將番茄的美味原封不動地保存於番茄原汁裏。



從有機土壤的製成著手

為了種出安全又好吃的番茄，由施用「有機肥料蚯蚓土」等，培育有機土壤開始著手。「有機肥料蚯蚓土」是使用栽種香菇後的廢菇床，及以有機物餵養蚯蚓，透過蚯蚓堆肥出養份飽滿的肥料。完全不使用農藥和化學合成肥料，於充分發揮自然之力的環境中栽植番茄。

～「輝赤」番茄原汁製造過程～



1

東川町の番茄果園。
完全不施用任何農藥或是化學肥料。

2

將樹枝上成熟的番茄收穫後洗淨，在大鍋內持續慢火攪拌並去除雜質，經熬煮後就成為濃稠可口的番茄原汁。



3

以遠離心器除去番茄的外皮後進行裝瓶作業，「輝赤」番茄原汁成品完成！

