



▲週末ごとに農園に通うという北村さん



▲柑橘などのコンフィチュール1瓶418円



▲季節の野菜を使ったお惣菜各種210円〜

# 奥能登の恵みをビネガーに



Fujinose Vinegar 5,500円で体の中から健康に



能登町の森を開墾し、無農薬で果樹などを栽培

自然食品加工・販売

## 藤ノ瀬ファーム

### 自家栽培の果樹や野菜 ハチミツを加工

自家栽培のフルーツや、森に自生する日本ミツバチのハチミツなどを丁寧に加工し、販売している藤ノ瀬ファーム。能登町の桜峠のそばに農園があり、樹木林に囲まれて自然の恵みが生き生きと育まれています。「リンゴやモモなどの果実、サツマイモやカボチャといった野菜、キノコ栽培も行っています。日本ミツバチは野生の在来種で採れるハチミツはとも少ないんです」と代表の北村信子さん。ハチミツは甘みだけでなくふんわりとした酸味や苦味なども感じられ、豊かな森を思わせる味わいです。人気商品のアップルビネガーは、この希少なハチミツとハチの巣、自家栽培のリンゴを自然発酵させたもの。「ビネガーには疲労回復や殺菌効果があり、自然発酵させることで体への吸収率も高めています」。自家栽培フルーツのコンフィチュールも、風味や食感だけでなく酵素や栄養素を残すため低温加工するなど、体に優しい食品を心がけています。自家栽培の野菜やキノコをたっぷり使った手作りのお惣菜も見逃せません。



### 藤ノ瀬ファーム

tel.090-2033-2441

石川県白山市美川神幸町ソ388

<https://www.fujinose-farm.com/>

🕒 10:00〜(売り切れ次第終了) 🔥 火・木曜のみ営業



【企業概要】能登町にある広大な樹木林で果樹や野菜などを栽培。森に自生する日本ミツバチのハチミツや、ハチの巣発酵ドリンク、手作り惣菜などを加工販売している。