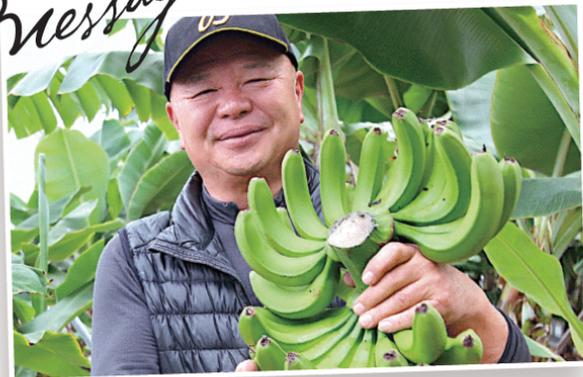




Message



## フルーツを超えた 幻の国産ばなな



Setoutibanana

おいしい食べ方

【 幻のばななと話題になる3つの理由 】



### 幻のグロスミシェル種

バナナが高級フルーツだった時代の幻の品種。種に氷河期を経験させる特許技術の成功により、本州でのバナナ栽培を実現させました。



### 農薬・防腐・防カビ剤 不使用

栽培に手間暇がかかりますがお客さまに安心して召し上がっていただく為、遺伝子組み換えなしの国産苗から1本1本丁寧に栽培しています。



### 皮ごと食べて栄養満点

瀬戸内ばななは皮ごと食べられます。バナナの栄養素(ポリフェノール、カリウム、セロトニン、食物繊維、オリゴ糖等)は皮と果実の間に多く含まれています。

建設会社の代表として「睦みの工房」というご家族が安心・安全に暮らせる住まいづくりを、30年以上続けてまいりました。その中で人々がもつと健康で暮らす為には何が必要かと模索していた時に出会ったのが「農薬・防腐剤を使用しない農業」でした。  
瀬戸内ばななの収穫は一本の木から一度だけ収穫が済むと根元から切ってしまうます。お客様が一生で一度の瀬戸内ばななを最高の状態で体験していただく為に毎日一本一本愛情を注いで育てています。

小堀秀男

農業生産法人  
株式会社プランター



- 本社所在地  
〒714-0083 岡山県笠岡市二番町5-15
- プランターファーム  
〒714-0046 岡山県笠岡市カブト南町

TEL: 0865-63-5077 FAX: 0865-61-4188  
E-mail: banana87@mx1.kcv.ne.jp  
営業時間 / 平日 9:30 ~ 15:30  
定休日 / 土日曜、祝日

OKAYAMA

# 1本の木から 一度きり 一生に一度の 出会い

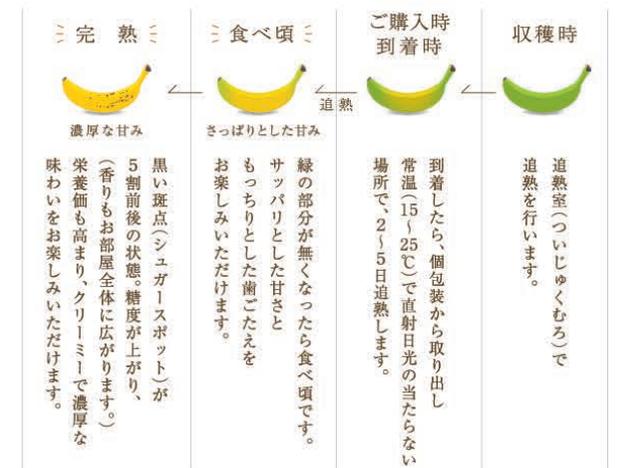
瀬戸内ばなは一本一本に栄養をしっかり集める為にバナナを一度収穫した後は木を根元から切り倒します。その為手間暇がかかりますが、1000haを超える笠岡湾干拓地の大地の栄養をいっぱい吸った瀬戸内ばなをぜひご体験ください。

*Setubanana*



## 食べるタイミングで違う味わいに

瀬戸内ばなのおいしい食べ方



【保管方法】○個包装から取り出し、直射日光の当たらない風通しの良い場所で、常温(15~25℃)保存をお願いします。○バナナは自ら追熟を促すガスが発生させます。個包装に入れたままにしておくとガスと水分でカビが発生する恐れがございます。○日持ちさせる場合はお好みの色に熟してから冷蔵・冷凍保存をお願いします。

