

ここで生産しています

広島県
神石高原町



福山市農業協同組合神石高原ぶどう部会

紹介ホームページ

<http://hiroshima-ouen.com/1800>

(広島県産応援登録制度ホームページ)



神石高原ピオーネ
JINSEKIKOGEN PIONE

神石高原の
葡萄

神の
つくりし



広島県産

安心してお召し上がりください
等級や着色など厳しい検査を出荷していますので、
あるため色付きが良く糖度が高い
標高500～700mに位置し、昼夜の寒暖差が

ピオーネの特徴

軽く洗って、そのまま召し上がってください。新鮮なピオーネです。
フルーミーな果肉は、果実に含まれる脂質が少なく、新鮮なピオーネです。
フルーミーな果肉は、果実に含まれる脂質が少なく、新鮮なピオーネです。
フルーミーな果肉は、果実に含まれる脂質が少なく、新鮮なピオーネです。

広島県産

神石高原ピオーネ
JINSEKIKOGEN PIONE



仙境の里

神のつくりし神石高原の葡萄



神石高原ピオーネ
JINSEKIKOGEN PIONE



天
の恵み

寒暖差が育てた

黒くて甘い粒

地
の恵み

土作りによる

コクのある味

人
の恵み

丁寧な栽培による

ずっしりした大粒の房

広島県産

栽培・収穫について

ぶどう畑は、標高500m～700mの高原に位置し、昼夜の温度差があり、ぶどう栽培の適地です。

また、豊かな土壌と継続した堆肥による土づくりや生産者の高い技術により、黒くて甘い大粒のピオーネの栽培に励んでいます。房づくりは、妥協を許さず大粒でしまりの良い物を目指しています。

また生産者の栽培への熱意は、この産地にも負けません。

収穫期は、9月中旬から11月上旬です。

味について

糖度が高く甘みと酸味のバランスがベストマッチなピオーネです。

高原の気象と土づくりと生産者の栽培技術の賜物です。

美味しい召し上がり方

食べる30分～1時間前に軽く水洗いし冷蔵庫で冷やして、お召し上がりください。果皮と一緒に食べるとぶどうの甘みと酸味のバランスをより一層感じられます。

ぶどうは、房から粒(果実)を離れた時点から旨みが減っていきますので房のまま冷暗所で保存してください。

栽培の成り立ちについて

平成12年より「ピオーネ」として市場出荷を開始しました。平成16年に「JAF福山市神石高原ぶどう部会」を設立し、現在は部会員約150名でピオーネを中心に栽培しています。



広島県
神石高原町

標高500m～700mの山間部に位置し、町の8割を森林に囲まれ、まるで仙人が暮らしているかのような幻想的な景色が残る町、それが仙境の里「神石高原町」