



お問い合わせ先



028-648-3528



028-648-9695



mail@abe-nashien.com

守りながら変えていく
阿部梨園

Tel: 028-648-3528

Fax: 028-648-9695

Mail: mail@abe-nashien.com

Addr: 321-0346

栃木県宇都宮市下荒針町 3409

Web: <http://abe-nashien.com>

FB: [facebook.com/abenashien](https://www.facebook.com/abenashien)



守りながら変えていく
阿部梨園





守りながら

阿部梨園は近年 変わりつつあります
組織づくり 工程の見直しなど
経営改善に取り組んでいる最中です
それでも 変わらず守りつづけるのは
「おいしい梨作り」へのこだわりです
すべては、おいしい梨を

お客様へお届けするために
今年も 最高級の梨をお楽しみください
2016年 阿部梨園 代表 阿部英生

変えていく

おいしい梨を次世代に残したい
そのために経営改善の司令塔として
マネージャーの佐川を迎えました
通年雇用の現場リーダーも増えました
「家業から事業へ」を合言葉に
未来に残る梨園へ脱皮しようとしています
組織づくりも梨作りも 基本は「人」
頼もしいスタッフの力を結集して
前年以上の梨作りに挑戦しています

メディア掲載実績 (2015年)

- 平成28年
- ・「ソトコト」3月号 (木楽舎)
 - ・(4/1) レディオ・ベリー
「宇都宮プライド『愉快なラジオ』」
- 平成27年
- ・(11/21) 下野新聞
 - ・(11/7) レディオ・ベリー「BASQ FM」
 - ・(10/19) CRT栃木放送「鈴木智の栃木の元気」
 - ・(10/9) NHK宇都宮「きらめきとちぎ」
 - ・(9/28) レディオ・ベリー「RBZ」
 - ・生活応援情報マガジン「トチベ」9月号
 - ・タウン情報誌「もんみや」9月号
 - ・とちぎユースサポーターズネットワーク
「若者チャレンジレポート vol.2」
 - ・(4/8) テレビ朝日「ワイド!スクランブル」

お取り扱い実績 (2015年)

- 百貨店カタログギフト商品
- ・高島屋様 (お歳暮ギフト) : 大谷石室熟成
 - ・東武宇都宮百貨店様 (お歳暮ギフト)
- 郵便局カタログギフト商品
- ・ふるさと小包 (地域限定版) :
「宇都宮の梨 (幸水・豊水・あきづき)」
 - ・ふるさと小包 (地域限定版) :
「宇都宮の梨 (にっこり)」
 - ・郵便局の関東特産品 (2015-秋)
- その他カタログギフト商品
- ・トチギフト (ファーマーズフォレスト様)
- 店頭販売
- ・東武宇都宮百貨店 : 九州屋様
- 農産物直売所
- ・みんなの直売所 あぜみち様
- 飲食店
- ・Cité Auberge様 (栃木県宇都宮市)
 - ・Restaurant Kakurai様 (栃木県宇都宮市)
 - ・Naomi OGAKI様 (栃木県宇都宮市)
 - ・La Rochelle様 (東京都千代田区)
 - ・クラシカ表参道様 (東京都渋谷区)
- スムージー、ジュース、他
- ・MonChou (モンシュ) 様
 - ・ラチエンスムージー様
 - ・785ベジプレスヒガノ様



1.ラ・ロシェル山王店にて梨のフルコースイベント開催

2015年9月11日に東京都内の高級フレンチレストラン La Rochelle (ラ・ロシェル) 山王店にて、阿部梨園の梨をメインに用いた「スペシャルアカデミックレストラン“La Rochelle で味わう旬～涼しさ薫る 和梨づくしのスペシャルフレンチ～”」が開催されました。ラ・ロシェルは料理の鉄人・坂井宏行さんがオーナーということでも有名なお店です。

今回使用された梨はすべて阿部梨園の「豊水」です。和梨(日本梨)はあまり料理に使われることがありません。水分が多く、色味は控えめで、加工や加熱に向かないとも言われます。そんな和梨でさえ主役に据えてコースを作ってしまう川島料理長、有働シェフパティシエはクリエイティブそのもの、感嘆するばかりのコース料理でした。これが本当に自分たちの梨なのか!?と思うほど素晴らしい変化、そして美味の連続を心ゆくまで堪能させていただきました。

実は本イベントの前月、ラ・ロシェルのシェフご一行ではるばる栃木まで視察にご来園されています。今回のコースはそのときの感覚や情景をもとに、各料理を創作されたということです。味覚は当然のこと、一流のプロは足と五感を駆使して作品を創りあげられるのだなど、改めて学ばせていただきました。

また、企画・進行は野菜ソムリエの鶴藤佳奈さん。梨のこと、料理のこと、当園に関する丁寧なご解説がありました。「アカデミックレストラン」という名にふさわしい、学びを深める食事会になりました。梨を喜んでくださるお客様の前で、最高の梨料理をいただくこと以上の幸せはありません。梨のさらなる可能性を感じながらの、生産者冥利につける夢のような時間。本当にありがとうございました。



7 ラ・ロシェル山王店 こんな素敵な会場で私たちの梨が主役は…感無量です。



8 (左から) シェフパティシエ有働さん、料理長川島さん、野菜ソムリエ鶴藤さん、弊園代表阿部。

ラ・ロシェルのお二人は一流の腕をお持ちだけでなく、常に笑顔とおもてなしの心にあふれた、まさにプロフェッショナルでした。

そして今回のイベントを企画された野菜ソムリエの鶴藤さん。以前から阿部梨園に注目してくださっていて、どうとう国内最高のフランス料理と引きあわせるに至りました。



1 ティアミューズ3点盛り (和梨のカルパッチョ ライムとパセリの香り、和梨と豆乳湯葉にコンソメジュレ、和梨のカクテキ フレンチ風) 2 阿部梨園のこだわり梨と野菜、秋刀魚のテリーヌ ヴェルベースのジュレ 3 夏イサキのボアレと和梨のペニエ南仏プロヴァンスの装い 4 和梨のヴィシソワーズ 5 黒毛和牛肉の網焼き 和梨をキャラメリゼとビュレにして 6 和梨のディスク、ジャスミンとグレープフルーツのマリアージュ

2.大谷石室熟成梨が高島屋様のお歳暮ギフトに採用

高島屋様の2015年お歳暮ギフトに、阿部梨園の「にっこり」が商品として採用されました。全国有数の老舗百貨店様にお取り扱いいただけるということは、私たちの梨作りを認めていただいたという意味で、大変に名誉なことです。「熟成」というキーワードがあったこのお歳暮企画、私たち阿部梨園も特別な熟成梨を用意しました。

大谷石室(おおよいしむろ)とは、栃木県宇都宮市大谷町一帯で採れる高級石材「大谷石」の採石場跡です。大谷石室熟成(品)とは、その石室で保存熟成された農産品、食品です。一年を通して低温に保たれ、食味の変化や栄養価の維持に一役買うのだとか。梨の場合は石室で貯蔵すると酸味が低下し、甘さが際立つようになるということです。大谷石室では米、野菜、果物から食肉加工品まで、幅広く貯蔵されています。当園も大谷地区から近く、地元ブランドに参画できることを嬉しく思います。

今回は百貨店様の高級な商品を任せていただくということで、商品や注文の管理体制を見直す絶好の機会にもなりました。これまで以上の水準でお客様の期待にお応えできるよう、今後も教育や環境整備に取り組んでまいります。



1 石室の中はまるで神殿のようです。
2 今回の商品に採用された、大谷石室熟成の「にっこり」梨。6,480円(送料込、税込)、6個入り、計約5.0kg



3.「月刊ソトコト」2016年3月号に佐川が掲載

マネージャーの佐川が阿部梨園で働いている様子を、雑誌「月刊ソトコト」の2016年3月号に掲載していただきました。宇都宮市の「ダブルプレイス」という企画の一環で、ダブルプレイスとは、UターンやIターンなども含めて宇都宮市の内外どちらにも楽しむことを指すようです。佐川はこれまで関東地方を転々としており、今は栃木県宇都宮市を好んで住んでいます。

本企画は特に、「宇都宮で働く」ことにフォーカスした回になります。とにかく、阿部梨園で働くことや宇都宮で働くことは、佐川にとって非常に楽しく有意義だということが、読んでいただいた方に伝われば幸いです。「グローバル」→「ローカル」、「先端技術の最前線」→「一次産業の現場」、「正社員」(→個人)→「インターン」(→のち再び正社員)など、思い切ったキャリアチェンジとしての珍事例でもあります。

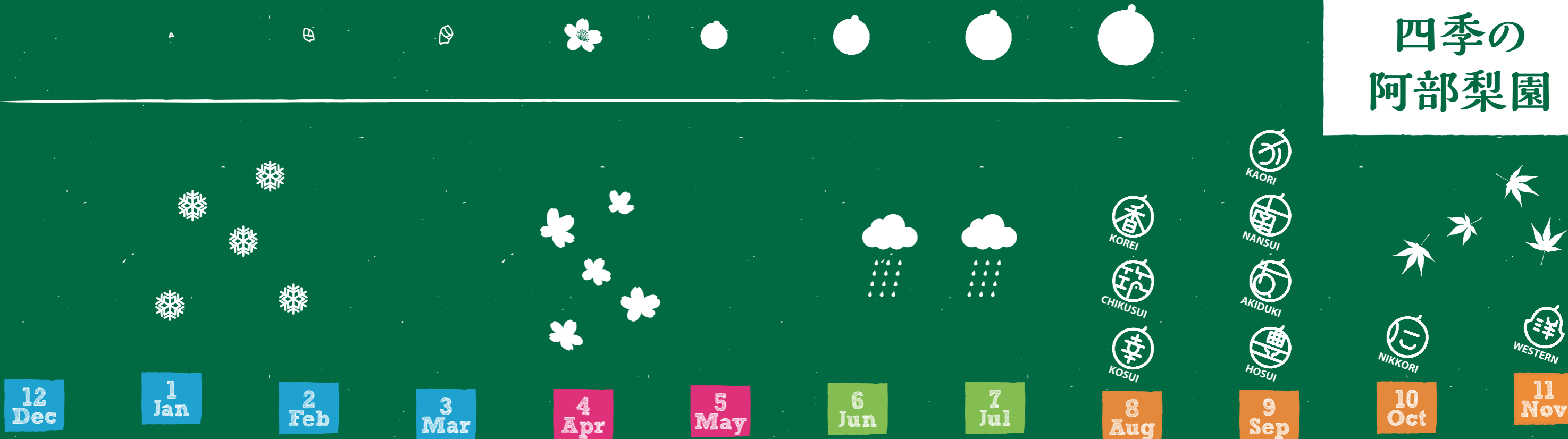
私たちが普段どんな価値観でどのように業務に取り組んでいるか、モチベーションから普段の苦勞、ネタまで事細かに取材されています。自分たちの言葉だけでは消化できない繊細な部分を、輪郭をもったカタチにさせていただきました。どうぞお手にとってご覧ください。



1 紙面の様子。楽しい取材でした。
2 「月刊ソトコト」2016年3月号
出版社：木楽舎
発売日：2016年2月5日
ASIN：B019NDFF36



四季の 阿部梨園



12月～3月

剪定・誘引

梨の紅葉が終わり、葉が落ちた頃、長い長い冬の管理作業が始まります。1年間に伸びた枝を切り（剪定）、ねじって棚にしぼりつけます（誘引）。翌年の枝の伸び方、実のなり方を決める大切な作業です。難しい作業なので少数精鋭で集中的に取り組みます。数百本の樹を1本数時間かけてじっくり整えます。

ここがポイント！

剪定 せんてい

高度な技術が必要な作業ですが、阿部梨園はハイレベルなスタッフ達が協力し合うことで爆速で完了させています。



4月～5月

人工授粉～摘果

春に梨の花が咲くと、授粉の季節です。咲いた花に向けて一つひとつ人の手で授粉していきます。手間がかかりますが、おいしい梨作りに人工授粉は欠かせません。無事に授粉が済んだら、実を間引くのが摘果（てきか）です。実の数が少なければ少ないほど、一つひとつに栄養が濃縮することができます。

ここがポイント！

松島 まつしま

阿部梨園が自家栽培している授粉専用の品種。おいしい実を確実に実らせるためには、必要不可欠です。



6月～7月

緑枝管理～仕上げ摘果

摘果が終わって一息ついたらすぐ取りかかるのが、伸び始めた新しい枝の管理です。葉っぱの枚数を数えながら手入れをします。バランスの良い設計で、日光が差し込む明るい畑づくりを目指しています。育ってきた実は段階的に、大きさをふるいにかけます。大玉になる見込みのある実だけを残して、栄養を集中させます。

ここがポイント！

適期作業 てきさきぎょう

梨の生育スピードに合わせてタイムリーに作業をすることで、無駄のない成長を続け、おいしい梨になります。



8月～11月

収穫・販売

手塩にかけて育てた梨をいよいよ収穫します。おいしさを最大限に引き出すためには、食べごろの見極めが重要です。阿部梨園は「樹上完熟」といって、完熟の状態になってはじめて収穫します。採った梨を丁寧に選別して、販売・発送しています。お客様も多数お越しいただく、1年で最もにぎやかな期間です。

ここがポイント！

土づくり

収穫が終わると土づくりが始まります。栄養分豊富な堆肥を中心に、土壌分析結果を交えて翌年の準備をします。



阿部梨園の定番4品種



幸水(こうすい)

大きさ
 あまさ
 みずみずしさ
 めずらしさ

梨といえば幸水、と言われるほどの代表品種です。阿部梨園でも生産量の最も多い品種です。ありふれているからこそ、阿部梨園の味の違いをご実感いただけます。



豊水(ほうすい)

大きさ
 あまさ
 みずみずしさ
 めずらしさ

幸水に次ぐ生産量を誇る品種です。果汁が多く、みずみずしさが好評です。甘さに加えて適度な酸味もあるので、さっぱりした味をお楽しみいただけます。



あきづき

大きさ
 あまさ
 みずみずしさ
 めずらしさ

全体的に高レベルな、バランスのとれた梨です。酸味が少ないぶん、甘さが際立ちます。果肉も柔らかいので食べやすいです。



にっこり

大きさ
 あまさ
 みずみずしさ
 めずらしさ

甘さと大きさ、保存性を兼ね備えた、栃木が誇る優等生です。1kg以上も珍しくありません。糖度は高く、シャリシャリとした食感です。お正月までお楽しみいただけます。

阿部梨園の個性派5品種+1



筑水(ちくすい)

大きさ
 あまさ
 みずみずしさ
 めずらしさ

お盆前(8月上旬)から収穫できる、阿部梨園で一番早く採れる梨です。やや小ぶりですが、桃のような甘い香りとなめらかな食感が特徴的です。



南水(なんすい)

大きさ
 あまさ
 みずみずしさ
 めずらしさ

梨の中で最も甘いと言われている、固定ファンの多い品種です。メジャーな梨では物足りないお客様にオススメです。生産量が少ないので、お早めにご注文ください。



かおり

大きさ
 あまさ
 みずみずしさ
 めずらしさ

「幻の梨」としてテレビで取り上げられたこともある梨です。大玉の青梨で、味も上々。何と云っても、名前のとおり、さわやかな香りがユニークな希少種です。



香麗(こうれい)

大きさ
 あまさ
 みずみずしさ
 めずらしさ

品種登録されたばかりの希少種、2016年に阿部梨園でも初登場。8月上旬に収穫できる早生種としては大きく、食べごたえがあります。甘い香りがするのも特徴です。



洋梨

大きさ
 あまさ
 みずみずしさ
 めずらしさ

和梨(日本の梨)で培った栽培技術を洋梨にも応用しながら生産しています。甘さ、香り、なめらかな食感をお楽しみいただけます。販売品種は主にラ・フランスです。



桃

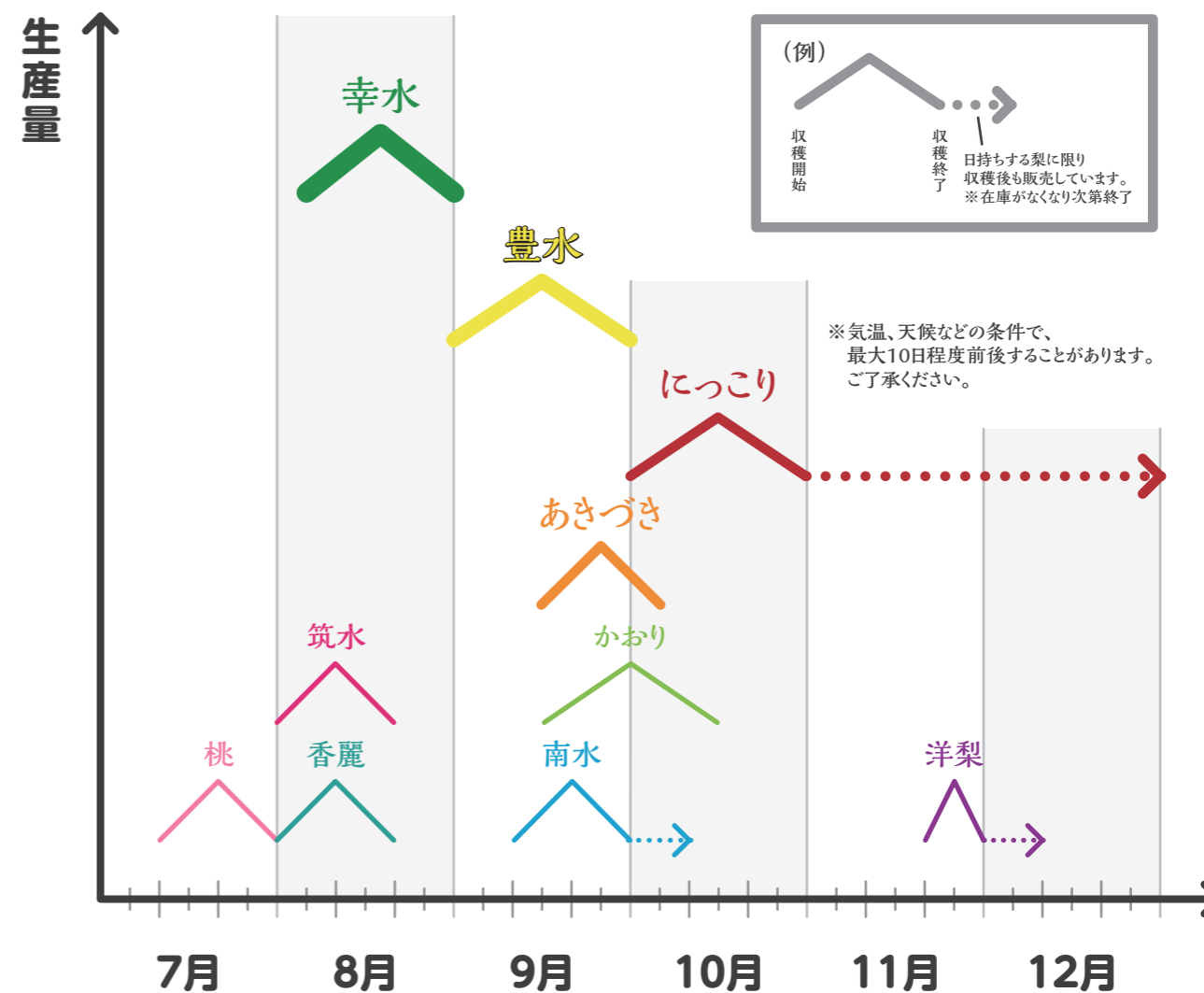
大きさ
 あまさ
 みずみずしさ
 めずらしさ

桃好きの梨園代表がどうやってしまった秘蔵の桃です(2016年販売開始)。果汁が豊富で甘く、芳醇な香りがします。品種は「白鳳」、代表的な桃の品種です。

あなたにピッタリのオススメ梨

王道の	+ 梨を食べたい =	幸水	豊水		
めずらしい	+ 梨を食べたい =	筑水	南水	かおり	
とにかく甘い	+ 梨を食べたい =	幸水	あきづき	にっこり	南水
サッパリした	+ 梨を食べたい =	豊水	かおり		
歯応えのある	+ 梨を食べたい =	かおり			
大玉の	+ 梨を食べたい =	にっこり	かおり		
栃木名産の	+ 梨を食べたい =	にっこり			
日持ちする	+ 梨を食べたい =	にっこり	南水		

品種ごとの収穫時期(販売時期)



特別な贈り物に
こだわり
人気 **商品**
ランキング

阿部梨園でしか
手に入らない
特別な化粧箱に
包まれた商品です



阿部梨園の最高傑作
アヴェーチェ

糖度の高い個体を厳選した、高糖度保証商品です。梨のカタチをした宝石のデザインで、箱を開けるときのドキドキ感を添えています。1玉ずつ不織布で丁寧に包装されています。

1位

栃木みやげの新しい定番
いざない箱



栃木県の名産品、名所をイメージした外装です。栃木県を代表する梨として、他県へのおみやげにピッタリ。六角形のめずらしい商品として皆様に覚えていただき、阿部梨園の顔とも言える商品です。価格もお手頃で、どんな場面にもお使いいただけます。

3位

ちょっとかわいい贈り物
ケーキ箱



ケーキ屋さんの箱のような、カワイイデザインの手提げ箱です。手みやげに最適の、特に店頭お持ち帰りで人気の商品です。

梨を存分に
レギュラー
人気 **商品**
ランキング

梨がいっぱい
敷き詰められた
お買い得な
定番商品です



レギュラー10kg

ご自宅用も
贈答用より廉価で
お買い求め
いただけます

根強い人気の大容量商品です。人数の多いご家庭への贈り物として大満足です。梨を二段に敷き詰めます。送料も含めると実は、5kg以下よりも随分とお買い得な商品です。

1位

レギュラー5kg



阿部梨園でダントツ一番人気の商品です。一世帯で食べ切りやすい量の商品として、長らく愛されてきました。梨を一段に敷き詰めるので、「一段」と呼ばれることもあります。「迷ったときはレギュラー5kg」は、阿部梨園とお客様の合言葉です。

3位

手提げ箱



少量の梨を食べたい、贈りたい、という要望にお応えして誕生した2kg前後の商品です。気軽にお買い求めいただけます。

ご注文方法

ウェブで



<http://abe-nashien.com>

発送情報の入力も簡単便利、オススメのご注文方法です。商品のラインナップや売れ筋を確認しながら速やかにご注文いただけます。

電話で



028-648-3528

ウェブまたはカタログで商品をご覧いただくとスムーズにご注文いただけます。商品についてわからないことがあればお気軽にご相談ください。

FAXで



028-648-9695

阿部梨園専用の注文票 (FAX・郵送兼用) をご利用いただくと、スムーズにご注文いただけます。注文票がお手元がない場合は、お手数ですが、ウェブサイトからダウンロードするか、下記お問い合わせ先までご連絡ください。

メールで



mail@abe-nashien.com

郵便で



〒321-0346
栃木県宇都宮市
下荒針町3409
阿部梨園 お客様係

ゆうパックにてお届けいたします

お支払い方法

クレジットカードをご利用いただけます。
お好きなお支払い方法をお選びいただけます。便利なクレジットカード払いがオススメです。前払いでの決済になります。

お支払い方法 (①～④をお選びください)

贈答用商品をご注文のお客様
商品発送後に、請求書および郵便振替の払込取扱票を送付いたします。
自宅用商品をご注文のお客様
請求書および郵便振替の払込取扱票を商品に同封いたします。

①郵便局にてお支払い
郵便局に払込取扱票をご持参いただき、お支払いいただけます。ゆうちょ口座からのお支払いは手数料無料です*。
*ゆうちょ以外の口座からは所定の手数料がかかります。手数料はお客様のご負担となります。

②銀行口座からお振込
お客様の銀行口座から、請求書に記載されているゆうちょ銀行口座にお振り込みいただけます*。
*振込手数料はお客様のご負担となります。

③店頭にてお支払い
請求書を店頭にご持参いただければ、現金でのお支払いも可能です。
④代引き
ご希望の場合に限り、代引きでのお支払いも可能です。代引手数料はお客様のご負担となります。

お問い合わせ先

028-648-3528

028-648-3528

mail@abe-nashien.com

最新情報はウェブサイトをチェック!



<http://abe-nashien.com>

阿部梨園のウェブサイトは情報が満載です。梨作りの工夫や苦労、お得なキャンペーン・イベント、経営面での最近の取り組みなど、積極的に情報発信しています。

阿部梨園 検索
宇都宮 梨 検索
検索サイトでも見つかります

Facebookページも要チェック!
Facebookでも情報発信をしています。阿部梨園の中の人とお客様の活発なやり取りを楽しみたい方はこちらがオススメです!
[facebook.com/abenashien](https://www.facebook.com/abenashien)

