

March 2026

福岡正信 自然農園

Masanobu Fukuoka
Natural Farm



無謀とも思えた、果実酒への挑戦

ちようど6年前のいまごろのこと。

彼との出会いは、偶然を装った必然から始まった、自然派ワイン醸造家・大岡弘武さんとの出会いだ。

甘夏がことのほか豊かな実りをみせた、その年。

新たな商品を模索していた私たちの脳裏に、ふとよぎったのが――

柑橘果汁だけで自然発酵させる、果実酒という発想でした。

酵母も、添加物も足さない。

素材の声にすべてを委ねる、いささか無謀な挑戦。

それでもその試みに快く応じてくれたのが大岡さんだった。

小松菜、ゴボウ、菜花。

畑を彩る植物たちの饗宴を横目にしながら、福岡家と大岡さんの終わりなき旅は続いていく。

まだ物語ははじまったばかり。

ようやくプロローグの幕が上がったところだ。

今月のおすすめ

自然派果実酒 甘夏ナチュラル 2022.6



化学肥料・化学農薬を使用せず丁寧に育てた当園の甘夏を使い、亜硫酸を一切使用せず、白ワインと同じ製法で醸造した「甘夏の果実酒」。世界的なワインの醸造家・大岡弘武氏が手掛け、普段ワインを楽しまれている方にも手に取っていただきたい、渾身の逸品です。

|| ひと味違う、2022の果実酒 ||

2022年は甘夏の当たり年で非常にできが良く、そんな甘夏を丸々皮ごと一晩かけてゆっくり絞って生まれたお酒です。発泡性のない2022年の甘夏ナチュラルは、鼻から抜ける甘夏の香りと爽やかな酸味で、どなたにも飲みやすい味わいです。



福岡正信
自然農園

Masanobu Fukuoka
Natural Farm

商品のご購入は、「公式オンラインショップ」で <https://f-masanobu.jp/product/>

商品に関するお問い合わせはこちらへ

株式会社日本総合園芸 福岡正信自然農園オンラインショップ
Tel: 0744-34-7271 (月曜日～金曜日 9:00～12:00/13:00～17:00)
奈良県磯城郡田原本町千代19-1
mail: info@f-masanobu.jp



instagram



オンラインショップ