

群馬県高崎市産

有機栽培バナナ

皮ごと食べられる

安心安全

栄養満点

バナナを召し上がれ

なぜバナナの皮ごと  
食べられるのか？

からっ風バナナは「グロ  
スミッシェル」という品種  
で国内で流通している  
「キャンディッシュ」に  
比べて糖度が高く、濃厚な  
味わいが特徴です。

当社では、無農薬栽培で、  
化学肥料を使用していない  
ので皮に薬剤の苦みがあり  
ません。就学後も洗浄剤や  
防カビ剤などを一切使用し  
ないので、安心して皮ごと  
召し上がっていただけます。  
食べごろは一般的はバナ  
ナと同じで、皮全体が黄色  
になり、シュガースポット  
と呼ばれる斑点が出たあた  
りまでが食べごろです。



凍結解凍覚醒法によ  
り国産バナナ栽培に  
成功

「凍結解凍覚醒法」という  
栽培方法により、温暖な地  
域でしか育たないと言われ  
ているバナナの栽培が可能  
になりました。この技術は、  
バナナの苗に氷河期状態を  
体験させ、植物本来の生き  
る力を最大限に引き出す方  
法です。この栽培方法が確  
立されたことにより、群馬  
県高崎市でのハウス栽培が  
成功しました。

「凍結解凍法」を施したバ  
ナナは成長スピードが通常  
の2〜3倍早く、収穫量も  
大幅にアップしました。さ  
らに、糖度と香りが飛躍的  
に高く、甘くて濃厚で栄養  
価も高いです。





## ハイスペックなバナナを目指して 安心、安全で高栄養価

通常のバナナより、炭水化物が少なく食物繊維が豊富。  
カロテン、ビタミンE、アミノ酸も豊富に含まれています。  
抗酸化力が高く茶褐色化が遅いので、もぎたての品質を長く保つことができます。

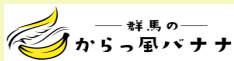
### お問い合わせ

#### 【本部】

〒160-0004東京都新宿区四谷1-18高山ビル4階  
株式会社おもつな  
TEL：03-6380-1966

#### 【バナナ事業部/就労支援施設】

〒370-0087群馬県高崎市楽間町87  
ワークランドらくま  
TEL027-395-0832





国産だからできる極上の味

ギリギリまで収穫を送らせて栄養を行き届かせます。

だから、甘くて栄養満点のバナナをお届けできます。