

暑中お見舞い申し上げます さあ、葡萄の季節になりました！今年も皆様に喜んでいただける葡萄を作るべく、家族一丸となってがんばってきました。美味しそうな葡萄が出来ていますよ～♪
皆様のご来店を心よりお待ちしております。



昨年、少しですが“佐々木農園のぶどう100%ジュース”を作りました。
無添加・無加糖のこのジュース、葡萄以外には何もついていないのにすごく甘いんです！そして葡萄の味がしっかりとしています。夏にはアイスも完成しているかも！？

直売所より

- ・販売開始は例年通りの **8月上旬** 予定です。
- ・昨年と同様 店休日は **毎週木曜日**
- ・営業時間は変更があり **午前10時～午後5時**
- ・ご注文・ご予約は以前と同様に
ご来店・電話・FAX・メールにてお願いいたします。



皆様に感謝！
今年も美味しい葡萄をお届けします！

昔々、22年前。菊池市の山の中にオヤジとかあちゃんがおったとき。栗を栽培し、高値で取引されるも生活は豊かにならず。悶々としておった。そんな中、オヤジが閃いた。「ぶどうじゃ！」栗では限界を感じていたがぶどうならもっともっと物作りの熱意を生かせると思ったオヤジは葡萄栽培を始める決意をした。すぐさま葡萄の勉強を始めるとともに、ある場所へと向かった。東京は銀座、日本一の果実店 **屋 だった。

そこで見た日本一の葡萄。これを熊本の人たちに食べさせたい！オヤジは思った。佐々木農園は日本一の**屋にある葡萄を目標に開園したのであった。

それからというもの、来る日も来る日もブドウのことを考えた。もともと負けず嫌いな性格であったオヤジ。暇があれば産地の岡山・山梨・広島・福岡と色々な場所へ出向き、品種ごとにそれぞれの師匠のもとを尋ねた。安心安全な栽培を前提にしていたが、その自然さが葡萄本来の味を発揮する環境だと悟ると、作るブドウは徐々に品質も上がっていった。それから20年。オヤジはかなりの自信をつけた。そして今度は息子がリニューアルし日本橋へ移った**屋総本店へ1週間の泊り込み研修をさせてもらうことができた。

息子はそこで**屋の圧倒的なブランド力に驚いた。しかし、品物を見て思った。ぶどうは…うちと同じくらいの品質か。。。。と。

すぐに飛んで帰った息子はオヤジに言った。

負けとらん！

ただ、勝っているとはいわんじゃった。いや、言えんのじゃった。

さあ、それから2年たった今年。必死に“勝つための努力”をしてきた。

気持ちが品質を押し上げた。

病気の方からは「この葡萄には生命力を感じさせる“気”が感じられる」とも言われるようになったそう。

～自信を持って皆様へ～

佐々木農園は日本一の葡萄屋を目指していきます。

見た目・出荷量・店舗サービス、まだまだ努力は必要です。しかし、安全・安心な葡萄。おいしい葡萄。そして、生産者自ら販売する一番の強み、“新鮮な”ぶどうがここにはあります。“幸せを感じる葡萄作り”をし、皆様に幸せを感じる葡萄をお届けするという初心を忘れずこれからも精進してまいります。

今後とも佐々木農園をよろしくお願いたします！