



FRESH FRUITS FROM SAGA

A mandarin orange special agricultural cooperative association is in Tara cho Fujitsugun Sagaken! The scenic place which spread in the shape of a fan while it was located in the southernmost.

SAGA FRUITS × WIRED CAFE



さがほのか

佐賀県を代表するいちご“さがほのか”は糖度が高く酸味が少ないため、食べた瞬間から甘味が広がる上品な味わいが特徴。果肉に締まりがあり食感に存在感があるので、いちごの味わいと甘い香りを十分に楽しめます。さがほのかを食べるときには、是非ヘタの側から食べてみて。一口めからおいしく、二口めはもっとおいしく。きっともう一つ食べたくなるはず。



虫媒花であるいちごを作るビニールハウスでは、受粉はミツバチの仕事。この時期オフシーズンとなる養蜂農家さんから、ミツバチをレンタルして受粉をさせています。赤く、きれいないちごを作るには、彼らの力が欠かせません。



さがほのかソフト
"SAGA HONOKA"
With pie & vanilla ice cream

さがほのかプリン
"SAGA HONOKA" cream brulee



about SAGA

九州地方の北西部に位置する佐賀県は、面積に対する耕地の割合が24%と日本全国の中でも高く、農業が盛んな県。有田焼や伊万里焼など、陶磁器の産地としても知られています。主要生産物の米だけでなく、近年ブランドとして広く認知されている佐賀牛や、カフェのデザートメニューには欠かせないいちご、みかんなどのフルーツの栽培にも特に力を入れています。