



矢野金光農園

文旦の発祥地、高知県土佐市宮ノ内。この地で昭和 9 年、初代園主と地元有志が力を合わせ、新たな可能性に挑んだ結果、文旦はこの世に生み出されました。幾度もの試行錯誤を経て文旦栽培の基盤を築き上げたその努力と情熱は、三代目に至るまで受け継がれています。文旦は農園ごとに異なる技術とタイミングで人工交配される特別な果実です。矢野金光農園では、自然環境と調和した栽培を重視し、減農薬・無農薬栽培を積極的に採用しています。収穫された果実は 1 ヶ月間じっくり追熟され、甘みと酸味が絶妙に調和した最高品質の状態を実現。その後、一般的な機械による選別には頼らず、矢野家が持つ長年の経験と鋭い目で一つひとつ丁寧に手作業で選別し、最高の品質を誇る「金光文旦」として出荷しています。また、「一年を通じて文旦を楽しんでほしい」という想いから、自社開発のオリジナルプロダクトづくりにも注力しています。これらのプロダクトには、農薬がかからない特別な山で育てた文旦を使用。文旦の皮や果肉、香りを余すことなく活用し、エッセンシャルオイルを配合したオリーブオイル、果実そのものを閉じ込めたコールドプレスジュース、香り高い蜂蜜など、無添加で自然の恵みを最大限に活かした商品を展開しています。これらの商品には、文旦を育む宮ノ内の自然、矢野家の知恵と技術、そして初代から続く情熱が凝縮されています。矢野金光農園の取り組みは、単に文旦を栽培・販売することにとどまりません。地域の自然と人々の想いを織り交ぜ、文旦の新たな価値を生み出し続けることが私たちの使命です。文旦の栽培技術を守りつつ、加工品を通じてその魅力を一年中届ける挑戦を続けています。宮ノ内で紡がれる文旦の物語と、その深い味わいを、ぜひお楽しみください。



「金光文旦のオリーブオイル」

「シェフと園長がつくったオリーブオイル」は、繊細な酸味とほのかな苦みが絶妙に調和した特別な逸品です。高知県産文旦エッセンシャルオイルとイタリア産エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルを融合し、素材本来の香りと味わいを引き立てます。ミシュラン星付きレストラン「CHIMERA」の筒井シェフと農園主の情熱と技術が織りなす一滴を、毎日の料理に取り入れてみませんか？

価格 3,888 円 (税込)



「追熟 金光文旦 一玉箱入り」

太平洋の海風が香る土佐宮ノ内で、矢野金光園が丹精込めて育てた「金光文旦 / 完熟」。12月に収穫される果実は、職人技で個性と成熟度を見極め、厳選されます。追熟管理を経て、甘みと酸味が最高の状態に達した文旦は、園主直筆サイン入りの化粧箱でお届けします。露地栽培はぶちぶち食感と酸味、促成栽培はジューシーな甘さが特徴。贈り物や特別なひとときに、唯一無二の味わいをお楽しみください。この冬、心温まる物語をお届けします。

価格 2,324 円 (税込)



「金光文旦の蜂蜜 / BUN BUN」

「果樹園と養蜂園の奇跡の共演」とも称される、三代目矢野金光農園の蜂蜜は、農業不使用の金光文旦から蒸留抽出したエッセンシャルオイルと、上質なアカシア蜂蜜を絶妙にブレンドした唯一無二の逸品です。柑橘の爽やかな香りと、蜂蜜の優しい甘さが調和し、美容や健康をサポートする栄養もたっぷり。豊かな香りと深い味わいが口いっぱいに広がり、高知の自然を感じさせます。数量限定、白い小瓶でお届けします。

価格 2,592 円 (税込)



「金光文旦ヲ七個搾リ十割果汁」

金光文旦ジュースは、農業不使用の山で育てた文旦を6〜7個贅沢に使用し、低温でじっくり搾汁。果実の自然な甘味と酸味を活かし、添加物不使用で仕上げました。ビタミンCや食物繊維、ペクチンを豊富に含み、美容や健康をサポート。そのまま飲むのももちろん、炭酸水やハーブティーで割ると爽やかさが増し、カクテルのベースにも最適。春を感じるピンクラベルで贈り物にも喜ばれます。

価格 3,060 円 (税込)



『矢野金光農園』
会社名：三代目矢野金光農園株式会社
園主：矢野順也
所在地：高知県 土佐市 宮ノ内 640-1
Web Site：www.buntanningen.com
Online Shop：www.buntanningen.shop



代表者プロフィール
高知県土佐市出身。1979年生まれ。
22歳で就農。

現在、路地文旦 100 アール、路地生葉 100 アールを栽培し、大島坂の菓事業家も展開しています。2018年に「三代目矢野金光農園株式会社」を設立し、土佐文旦と宮ノ内地域の魅力を発信。自社でプロダクトの開発・販売もを行い、新たな価値創出に取り組んでいます。