

大橋櫻桃園櫻桃

大橋さくらんぼ園の
さくらんぼ

Ohashi Cherry Orchard Cherries

大橋櫻桃園櫻桃

오하시 사쿠란보엔의 사쿠란보

商品目録


商品カタログ


Product Catalog


商品目録

상품 카탈로그

01 02  園のこと
About the Orchard

03 04  さくらんぼジャム
Cherry Jam

05 06  さくらんぼ酢
Cherry Vinegar



07 08  さくらんぼパイ
Cherry Pie

09 10  さくらんぼチーズタルト
Cherry Cheese Tart

11 12  冷凍さくらんぼ&さくらんぼピクルス
Frozen Cherries and Pickled Cherries

13 14  摘みたてさくらんぼ
Fresh Picked Cherries

   大橋   
さくらんぼ園  

 Ohashi Cherry Farm 

這裏是北海道蘆別 大橋櫻桃園。

Hello! We are the Ohashi Cherry Orchard in Ashibetsu, Hokkaido.
안녕하십니까. 홋카이도 아시벳츠의 오하시 사쿠란보엔입니다.
这里是北海道芦别大桥櫻桃園。
こんにちは。北海道芦別の大橋さくらんぼ園です。

請品嚐我們精心栽培的又甜又新鮮的櫻桃。

Please taste our cherries made with pride and care.

請品嚐我們精心栽培的又甜又新鮮的櫻桃。

丹精込めて育て上げた、当園自慢のさくらんぼをぜひお召し上がりください。

정성을 다해 키운, 저희 농원이 자랑하는 사쿠란보를 꼭 맛보시기 바랍니다.



第三代園主 大橋正數

Second Generation Owner Masakazu Ohashi

第二代園主 大橋正數

2대째 농원주 오하시 마사카즈

二代目園主

大橋正數

大橋SAORI

Saori Ohashi

大橋SAORI

오하시 사오리

大橋さおり

愛犬如

北海道首次

致力於栽培優質
櫻桃的大橋櫻桃園，

在全國果樹大獎賽中獲得最高獎
“農林水產大臣獎”。

*さくらんぼ、づくりに対する私たち農園の取り組みや思いが評価され、

第7回 全国果樹コンクールにおいて 最高賞である「農林水産大臣賞」を受賞しました。

Our idea and philosophy on how to grow cherries has been recognized, and as a result we have received the [Ministry of Agriculture, Forestry and Fishing Award], the highest award in the National Fruit Contest.

致力于栽培優質櫻桃的大橋櫻桃園，在全國果樹大獎賽中獲得最高獎“農林水產大臣獎”。

“사쿠란보 만들기”에 대한 저희 농원의 자세와 그 뜻이 평가되어 전국 과수 대회에서 최고상인 ‘농림수산대신상’을 수상하였습니다.



栽培櫻桃50年, 本園是專門栽培櫻桃的農園。

さくらんぼを作り続けて50年。当園はさくらんぼの専門農園です。
We are a cherry specialist and have been growing cherries for the past 50 years.

栽培櫻桃50年,本園是专门栽培櫻桃的农园。
사쿠란보를 만들어 온지 50년. 저희 농원은 사쿠란보 전문 농원입니다.

栽培30種以上人氣品種和新品種, 1500棵櫻桃樹。

人気品種から新品種まで30種類以上1500本を栽培。
Here, over 1500 cherry trees, over 30 popular to new varieties are raised.

栽培30種以上人気品種和新品種, 1500棵櫻桃樹。
인기품종 부터 신품종 까지 30종류 이상 1500크루를 재배.

本園設有全天候擋雨蓬, 是日本第一櫻桃園。

当園は、雨よけハウス日本一のさくらんぼ園です。

We boast the largest indoor orchard in Japan.

本園設有全天候擋雨蓬, 是日本第一櫻桃園。

저희 농원은 비막이 하우스일본 제일의 사쿠란보엔 입니다.

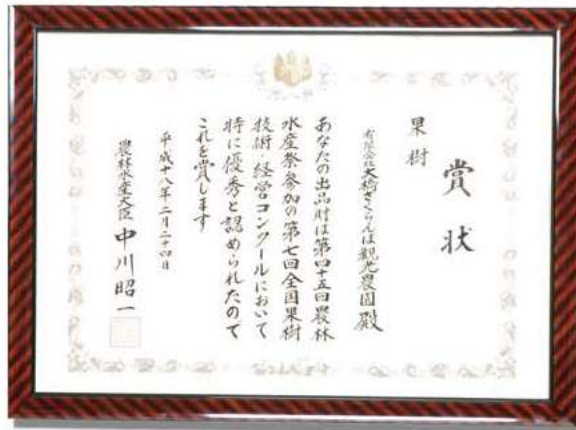
堅守“安全 安心 好吃”的信條, 365天精心栽培櫻桃。

「安全」「安心」「おいしい」のために365日、たゆまぬ努力を続けています。

In order to bring [safe], [sure] and [delicious] taste, we continue to work with effort 365 days a year.

堅守“安全 安心 好吃”的信條, 365天精心栽培櫻桃。

‘안전’ ‘안심’ ‘좋은맛’ 을 위해 365일, 꾸준히 노력을 계속하고 있습니다.



大橋櫻桃園の
好吃的自家制手工櫻桃醬

Ohashi Cherry Farm

Cherry Jam

使用最高級櫻桃品種
自家制手工櫻桃醬。



最高級品種のさくらんぼを贅沢に使った、
自家製・手作りのさくらんぼジャムです。

月山錦

Gassan Nishiki

さくらんぼの女王



櫻桃女王

The queen of cherries

櫻桃女王

사쿠란보의 여왕

南陽

Nanyo

さくらんぼの王様



櫻桃之王

The king of cherries

櫻桃之王

사쿠란보의 왕

サミット

summit

日本一の大王



日本第一大粒

The largest of cherries in Japan

日本第一大粒

일본 제일의 큰열매



Generous amounts of the finest varieties of cherries were used to make the home made jams.

使用最高級櫻桃品種，自家制手工櫻桃醬。

使用最高級櫻桃品種，自家制手工櫻桃醬。

최고급 품종의 사쿠란보를 듬뿍 사용한, 직접 만든 수제 잼입니다.





使用整粒櫻桃果肉

將在本園採摘的成熟櫻桃長時間精心熬幹。不使用色素，防腐劑等食品添加劑的自家製・手工“櫻桃醬”。

さくらんぼの果肉をまるごとたっぷり

当園で収穫してすぐの完熟さくらんぼを果肉まるごと、じっくり時間をかけて煮詰めました。着色料や保存料などの食品添加物は一切使用していない、自家製・手づくりの“さくらんぼジャム”です。

All the fullness of the cherry fruit packed inside.

Fully ripened whole cherries picked from our trees are cooked slowly. No preservatives or colorants or any other kind of additives are added to this home made, "cherry jam."

使用整粒櫻桃果肉

將在本園採摘的成熟櫻桃長時間精心熬幹。不使用色素，防腐劑等食品添加劑的自家製・手工“櫻桃醬”。

사쿠란보의 과육을 통째로 듬뿍

저희 농원에서 갓 수확하여 숙성시킨 사쿠란보의 과육을 통째로, 장시간 꼭 졸였습니다. 착색료 및 보존료 등의 식품첨가물을 일체 사용하지 않은 수제 '사쿠란보 잼'입니다.

櫻桃中含有豐富的鐵質，胡蘿蔔素

櫻桃有升高體溫作用。對改善貧血體質有期待效果的鐵質含量居上等。據說對預防及恢復眼睛疲勞有療效的胡蘿蔔素含量是蘋果，桃的4~5倍。

さくらんぼは、鉄分やカロテンが豊富です。

食物には体を温めるものと冷やすものがありますが、さくらんぼは体を温める作用があります。貧血體質の改善に効果が期待出来る鉄分の含有量は果物のトップクラス。また、疲れ目の予防、回復にも効果のあるカロテンはリンゴや桃に比べて4~5倍と言われています。

Cherries are full of iron and carotene.

It is said that some foods cool the body while others warm the body. Cherries have a tendency to warm the body. The amount of iron in needed to bring about positive effects on anemia is among the highest in fruit. Also, it is said that cherries contain 4 to 5 times more carotene, which is needed to prevent fatigue, or even help restore energy, is higher than that of apples and peaches.

櫻桃中含有丰富的铁质，胡萝卜素

櫻桃有升高體溫作用。對改善貧血體質有期待效果的鐵質含量居上等。據說對預防及恢復眼睛疲勞有療效的胡蘿蔔素含量是蘋果，桃的4~5倍。

사쿠란보는 철분 및 카로틴이 풍부합니다.

식물에는 몸을 따뜻하게 해주는 것과 차갑게 하는 것이 있습니다만, 사쿠란보는 몸을 따뜻하게 해주는 효과가 있습니다. 빈혈체질 개선에 효과를 기대할 수 있는 철분의 함유량은 과일 중에서 톨클레스. 또한 눈의 피로 예방 및 회복에도 효과가 있는 카로틴은 사과·복숭아에 비해 4~5배 많다고 합니다.



世界にも通用する究極のお土産
115商品の中に選ばれました。(観光庁主催)

Our cherries were chosen as one of the 115 ultimate souvenirs that meet world class standards. (Ministry of Tourism sponsored)

列入在世界也通用的“極佳土特產115選”(觀光庁主辦)

列入在世界也通用的“極佳土特產115選”(觀光廳主辦)

세계에서도 통용되는 최고의 기념 선물 115종에 선정되었습니다. (관광청 주최)

札幌商工会議所認定
北のブランド 2014 認定

Registered 2014 North Brand

認定為北國名牌2014

認定為北國名牌2014

북쪽의 브랜드 2014 인정

櫻桃醬食譜

Delicious recipes for cherry jam. 櫻桃醬食譜
さくらんぼジャムのおいしいレシピ さ쿠란보 식초의 맛있는 레시피



與冰淇淋

Over ice cream 与冰淇淋
아이스크림에 아이스



與克力架,曲奇餅

on crackers or cookies 与克力架,曲奇餅
크래커 및 쿠키에 크래커-야 쿡키어



加在刨冰上

over shave ice 加在刨冰上
빙수에 뿌려서 かき氷にかけて



與面包

on bread 与面包
빵에 빵에



與酸奶

on yogurt 与酸奶
요구르트에 요구르트에



放入紅茶中

in your tea 放入紅茶中
홍차에 넣어서 紅茶に入れて

大橋櫻桃園的
好吃的自家制手工櫻桃醋

使用最高級櫻桃品種
自家制手工櫻桃醋。

最高級品種のさくらんぼを贅沢に使った、
当園オリジナルのさくらんぼ酢です。



さくらんぼの女王
月山錦
Gassan Nishiki



櫻桃女王

The queen of cherries
櫻桃女王
사쿠란보의 여왕

さくらんぼの王様
南陽
Nanyo



櫻桃之王

The king of cherries
櫻桃之王
사쿠란보의 왕

日本一の大王
サミット
summit



日本第一大粒

The largest of cherries in Japan
日本第一大粒
일본 제일의 큰열매

Generous amounts of our finest cherries are used to make this vinegar.

使用最高級櫻桃品種，
精心制作的本園獨創櫻桃醋。

使用最高級櫻桃品種，
精心制作的本園獨創櫻桃醋。

최고급 품종의 사쿠란보를 듬뿍 사용한
저희 농원 오리지널 사쿠란보 식초입니다.



日本傳統釀醋法 “靜置發酵”

採用防止微生物繁殖，不依賴於藥品、添加劑的古來發酵方法，利用約1年的時間釀成。在零下20度左右的北海道寒冷氣候中，用傳統釀造法釀成的“櫻桃醋”。

日本伝統の酢醸造法「静置発酵」

微生物の繁殖を防ぎ、薬品・添加物に頼らなくてもお酢を発酵させる昔ながらの静置発酵で約1年もの時間をかけて作りました。マイナス20℃を下回る北海道の寒さを利用した、こだわりの酢醸造法です。

[Stationary Fermentation] is a traditional Japanese method used for making vinegar.

With the use of the traditional stationary fermentation, the breeding of micro organisms is prevented, and the vinegar is allowed to ferment over a period of one year, without the help of additives and chemicals. The extremely cold temperatures of Hokkaido, dipping well below minus 20 degrees Celsius, play a big role in our vinegar fermentation methods.

日本传统釀醋法 “静置发酵”

採用防止微生物繁殖，不依賴於藥品、添加劑的古來發酵方法，利用約1年的時間釀成。在零下20度左右的北海道寒冷氣候中，用傳統釀造法釀成的“櫻桃醋”。

일본 전통의 식초 양조법 '정지발효'

미생물의 번식을 막아 약품·첨가물에 의지하지 않고도 식초를 발효시키는 전통적인 정지발효로 약 1년여의 시간을 들여 만들었습니다. 영하 20도를 밑도는 홋카이도의 추위를 이용한 고집스러운 식초 양조법입니다.

櫻桃中含有豐富的鐵質，胡蘿蔔素

櫻桃有升高體溫作用。對改善貧血體質有期待效果的鐵質含量居上等。據說對預防及恢復眼睛疲勞有療效的胡蘿蔔素含量是蘋果，桃的4~5倍。

さくらんぼは、鉄分やカロテンが豊富です。

食物には体を温めるものと冷やすものがありますが、さくらんぼは体を温める作用があります。貧血體質の改善に効果が期待出来る鉄分の含有量は果物のトップクラス。また、疲れ目の予防、回復にも効果のあるカロテンはリンゴや桃に比べて4~5倍と言われています。

Cherries are full of iron and carotene.

It is said that some foods cool the body while others warm the body. Cherries have a tendency to warm the body. The amount of iron in needed to bring about positive effects on anemia is among the highest in fruit. Also, it is said that cherries contain 4 to 5 times more carotene, which is needed to prevent fatigue, or even help restore energy, is higher than that of apples and peaches.

櫻桃中含有丰富的铁质，胡萝卜素

櫻桃有升高體溫作用。對改善貧血體質有期待效果的鐵質含量居上等。據說對預防及恢復眼睛疲勞有療效的胡蘿蔔素含量是蘋果，桃的4~5倍。

사쿠라보는 철분 및 카로틴이 풍부합니다.

식물에는 몸을 따뜻하게 해주는 것과 차갑게 하는 것이 있습니다만, 사쿠라보는 몸을 따뜻하게 해주는 효과가 있습니다. 빈혈체질 개선에 효과를 기대할 수 있는 철분의 함유량은 과일 중에서 톱클래스. 또한 눈의 피로 예방 및 회복에도 효과가 있는 카로틴은 사과·복숭아에 비해 4~5배 많다고 합니다.



向日本國際線頭等艙休息室以及機內餐提供櫻桃醋。

Our vinegar is served in the First Class lounge and seating of domestic and international flights. 國內の 국제선 퍼스트 클래스 라운지와 기내식에 제공되었습니다.

向日本国际线头等舱休息室以及机内餐提供櫻桃醋。 國內の国際線ファーストクラスのラウンジと機内食で提供されました。

櫻桃醋食譜

Delicious recipes for our cherry vinegar. 櫻桃醋食譜
さくらんぼ酢の美味しいレシピ 사쿠라보 식초의 레시피



作為調味汁

In Dressing
드레싱으로



作為泡菜原料

for pickling
作为泡菜原料
피클 재료로



加碳酸飲料

mix with sodas
加碳酸飲料
탄산수에 타서



加酒

mix with spirits
加酒
술에 섞어서



與酸奶

over yogurt
与酸奶
요거트에



與冰淇淋

over ice cream
与冰淇淋
아이스크림에

大橋櫻桃園的 好吃的自家制手工櫻桃派

Ohashi Cherry Farm Cherry Pie

使用最高級櫻桃品種
自家制手工櫻桃派。

當園的新鮮なさくらんぼをスイーツで。
大橋さくらんぼ園のさくらんぼパイです。

Enjoy our fresh cherries in
delicious sweets.
Ohashi Cherry Orchard's Cherry Pie.

本園新鮮櫻桃為原材料の甜品。
大橋櫻桃園櫻桃派。

本園新鮮櫻桃為原材料の甜品。
大橋櫻桃園櫻桃派。

저희 농원의 신선한 사쿠라보를 스위트로.
오하시 사쿠라보엔의 사쿠라보 파이입니다.

不使用保存劑，添加劑，混合粉類。
粉類，雞蛋，砂糖等主原料以外的原料也都是嚴格精選。
本園精心制作的精品甜品。

保存料や添加物はもちろん、量産品でよく使われるミックス粉類は使わず、
粉・卵・砂糖などの主原料以外の原料も厳選素材のみを使用。
こだわりぬいたスイーツです。

Not only do we make our pie without additives and preservatives,
but we also do not rely on ready made mixes, but use only original and
select ingredients such as flour, eggs and sugar. It is a preferable sweet.

不使用保存剂，添加剂，混合粉类。粉类，鸡蛋，砂糖等主原料以外的原料也都是严格精选。本园精心制作的精品甜品。

“보존료 및 첨가물은 물론, 양산품에 흔히 사용되고 있는 혼합 분말을 사용하지 않고 밀가루·계란·설탕
등의 주원료 이외의 원료도 엄선된 소재만을 사용. 깐깐하게 신경 써서 만든 스위트입니다.”

因為可以冷凍保存，
所以在突然來客時，
或與家人朋友聚會時
可有效利用。



厚み
約7cm

直徑約14cm

本園精品櫻桃派

使用“佐藤錦”，櫻桃之王“南陽”，只在蘆別市栽培的“平和錦”，
本園獨創品種“勝錦”等本園高品質新鮮櫻桃。
不僅留住櫻桃原味，在特制蜜中浸泡三次的櫻桃，其風味更加濃厚。
多層派皮以及櫻桃特有的風味。放入口中時，
還可品賞杏仁和西洋酒的風味。

當園こだわりのさくらんぼパイ

◦佐藤錦、やさくらんぼの王様◦南陽(なんよう)、芦別市にしかない◦平和錦、當園オリジナル品種の◦勝(はまれ)錦、など、
當園自慢のさくらんぼをふんだんに使用しております。
さくらんぼ本来の風味を残しつつ、オリジナルの蜜に3度漬け込み、より熟成された味わいに仕上がっています。
何層にも折り込まれたパイ生地は、ほんのりとしたさくらんぼの味わいととも、アーモンドと洋酒の風味が口いっぱいに広がります。

Our signature cherry pie

Cherries such as Sato Nishiki and Nanyo, the king of cherries, Heiwa Nishiki, which only grows in Ashibetsu, and our original variety such as Homare Nishiki are used to make this product. While the original aroma of the cherry is protected, the cherries are soaked in our very own syrup three times to create a mature flavor. The layers and layers of pie crust are light, and the slight cherry flavor combined with the flavor of almonds and liqueur dance upon your tongue.

本園精品櫻桃派

使用“佐藤錦”，櫻桃之王“南陽”，只在蘆別市栽培的“平和錦”，本園獨創品種“勝錦”等本園高品質新鮮櫻桃。不僅留住櫻桃原味，在特制蜜中浸泡三次的櫻桃，其風味更加濃厚。多層派皮以及櫻桃特有的風味。放入口中時，還可品賞杏仁和西洋酒的風味。

저희 농원이 자랑하는 사쿠란보 파이

“사토니시키”와 사쿠란보의 왕 “난요”, 아시베츠시에만 있는 “헤이와니시키”, 저희 농원 오리지널 품종 “호마레니시키” 등, 저희 농원이 자랑하는 사쿠란보를 듬뿍 사용하였습니다. 사쿠란보 본래의 풍미를 남기면서 오리지널 꿀에 3번 재워, 보다 숙성된 맛으로 완성되었습니다. 몇겹씩 접어 만든 파이스트는, 사쿠란보의 은은한 맛과 함께 아몬드와 양주의 풍미가 입안 가득 퍼집니다.

食用方法 お召し上がり方 How to serve 食用方法 드시는 방법

冷凍郵送。放入冰箱3~4小時後，用微波爐加熱 1 分左右。
※比起完全解凍狀態，在半解凍時更容易切開。

冷凍状態でお届けします。冷蔵庫に入れて3~4時間経過後、レンジで約1分前後温めお召し上がりください。
※完全に溶けた状態より半解凍状態でナイフを入れた方が切り口がきれいになります。
The cherry pie will be delivered frozen. Please place in the refrigerator for 3-4 hours, then place in the microwave for one minute and serve.
* It is easier to cut partially frozen, compared to when the pie is completely thawed.

냉동상태로 보내 드립니다. 냉장고에 넣어 3~4시간 경과 후, 전자렌지에 약 1분 전후로 데워 드시면 됩니다.
※완전히 녹은 상태보다 반해동 상태에서 자르는 것이 단면이 깔끔하게 잘립니다.

冷凍保存なので急な来客時のおもてなしや友人同士での集まり、
また家族でのお祝事など、様々なシーンでご利用頂けます。

Because our pies are frozen, it is great to keep on hand for sudden guests,
parties or family celebrations.

因為可以冷凍保存，所以在突然來客時，或與家人朋友聚會時可有效利用。

냉동보존 이므로 갑작스런 손님 방문의 접대용으로,
또 친구들과의 모임 및 가족의 축하행사 등 다양한 이용방법이 있습니다.

郵送時，放入本園特色禮盒中。

當園オリジナルのギフトボックスに
入れてお届けいたします。
Comes in our original gift box.
郵送時，放入本園特色禮盒中。

저희 농원 오리지널 기프트 박스에
넣어 발송해 드립니다.



大橋櫻桃園的
自家制手工櫻桃奶酪蛋撻

Ohashi Cherry Farm
Cherry
Cheese Tarte

使用最高級櫻桃品種
自家制櫻桃奶酪蛋撻。

当園の新鮮なさくらんぼをスイーツで。
大橋さくらんぼ園のさくらんぼチーズタルトです。

Enjoy our fresh cherries in this delicious sweet. Ohashi Cherry Orchard's Cherry Cheese Tart.

本園新鮮櫻桃為原材料の甜品。
大橋櫻桃園櫻桃奶酪蛋撻。

本園新鮮櫻桃為原材料の甜品。
大橋櫻桃園櫻桃奶酪蛋撻。

저희 농원의 신선한 사쿠라보를 스위트로.
오하시 사쿠라보엔의 사쿠라보 치즈 타르트입니다.

Not only do we make our pie without additives and preservatives, but we also do not rely on ready made mixes, but use only original and select ingredients such as flour, eggs and sugar. It is a preferable sweet.

不使用保存剂, 添加剂, 混合粉类。粉类, 鸡蛋, 砂糖等主原料以外的原料也都是严格精选。是本园精心制作的精品甜品。

不使用保存劑, 添加劑, 混合粉類。
粉類, 雞蛋, 砂糖等主原料以外的原料也都是嚴格精選。
本園精心制作的精品甜品。

保存料や添加物はもちろん、量産品でよく使われるミックス粉類は使わず、
粉・卵・砂糖などの主原料以外の原料も厳選素材のみを使用。
こだわりぬいたスイーツです。

"보존료 및 첨가물은 물론, 양산품에 흔히 사용되고 있는 혼합 분말을 사용하지 않고 밀가루·계란·설탕 등의
주원료 이외의 원료도 엄선된 소재만을 사용. 깐깐하게 신경 써서 만든 스위트입니다."

因為可以冷凍保存，
所以在突然來客時，
或與家人朋友聚會時
可有效利用。



厚み
約2.5cm

直徑約18cm

本園精品櫻桃奶酪蛋撻

"使用“佐藤錦”，櫻桃之王“南陽”，只在蘆別市栽培的“平和錦”，
本園獨創品種“勝錦”等本園高品質新鮮櫻桃。

留住櫻桃原味，風味濃厚。奶酪蛋撻的奶酪是北海道黑松內町
“Ange de Fromage”的特色奶酪。與本園的櫻桃很相配。"

当園こだわりのさくらんぼチーズタルト

*佐藤錦、やさくらんぼの王様*南陽(なんよう)、芦別市にしかない*平和錦、当園オリジナル品種の*勝(はまれ)錦、など、
当園自慢のさくらんぼをふんだんに使用しております。
さくらんぼの美味しさをほんのりと残しつつ、深みのある味わいに仕上げました。
原料のチーズは北海道の黒松内町にある「アンジュ・ド・フロマージュ」さんのオリジナルチーズを使用。
当園のさくらんぼとの相性も抜群です。

Our signature cherry cheese tart.

Cherries such as Sato Nishiki and Nanyo, the king of cherries, Heiwa Nishiki, which only grows in Ashibetsu, and our original variety such as Homare Nishiki are used to make this product. Rich with lingering cherry flavor. We use cheese from [Anje de Fromage], a cheese maker in Kuromatsunai, Hokkaido. The cheese is a perfect match with our cherries.

本園精品櫻桃奶酪蛋撻

"使用“佐藤錦”，櫻桃之王“南陽”，只在蘆別市栽培的“平和錦”，本園獨創品種“勝錦”等本園高品質新鮮櫻桃。留住櫻桃原味，風味濃厚。奶酪蛋撻的奶酪是北海道黑松內町“Ange de Fromage”的特色奶酪。與本園的櫻桃很相配。"

저희 농원이 자랑하는 치즈 타르트

"사토니시키"와 사쿠라보의 왕 "난요", 아시베츠시에만 있는 "헤이와니시키", 저희 농원 오리지널 품종 "호마레니시키" 등, 저희 농원이 자랑하는 사쿠라보를 듬뿍 사용하였습니다. 사쿠라보의 맛을 온전히 남기면서 깊이가 있는 맛으로 완성되었습니다. 원료인 치즈는 홋카이도의 쿠로마츠나이초에 있는 '안쥬·드·프로마쥬'의 오리지널 치즈를 사용. 저희 농원의 사쿠라보와 궁합이 잘 맞습니다.

食用方法 お召し上がり方 How to serve 食用方法 드시는 방법

冷凍郵送。放入冰箱3~4小時後即可品嘗。
※比起完全解凍狀態，在半解凍時更容易切開。

冷凍狀態でお届けします。冷蔵庫に入れて3~4時間経過後にお召し上がりになります。 ※完全に溶けた状態より半解凍状態でナイフを入れた方が切り口がきれいになります。

The cherry cheese tart will be delivered frozen. Please place in the refrigerator for 3 - 4 hours. *It is easier to cut partially frozen, compared to when the pie is completely thawed.

冷凍郵送。放入冰箱3~4小时后即可品尝。
※比起完全解冻状态，在半解冻时更容易切开。

냉동상태로 보내 드립니다. 냉장고에 넣어 3~4시간 경과 후, 드시면 됩니다.
*완전히 녹은 상태보다 반해동 상태에서 자르는 것이 단면이 깔끔하게 잘립니다.

冷凍保存なので急な来客時のおもてなしや友人同士での集まり、
また家族でのお祝事など、様々なシーンでご利用頂けます。

Because our pies are frozen, it is great to keep on hand for sudden guests,
parties or family celebrations.

因為可以冷凍保存，所以在突然來客時，或與家人朋友聚會時可有效利用。

냉동보존 이므로 갑작스런 손님 방문의 접대용으로,
또 친구들과의 모임 및 가족의 축하행사 등 다양한 이용방법이 있습니다.

郵送時,放入本園特色禮盒中。

当園オリジナルのギフトボックスに
入れてお届けいたします。
Comes in our original gift box.
郵送時,放入本園特色禮盒中。

저희 농원 오리지널 기프트 박스에
넣어 발송해 드립니다.



將熟透的櫻桃迅速冷凍而成。
冷凍櫻桃可直接品嚐,也可作為配料使用。
不僅在夏天,在任何時候都可品嚐的甜品!

完熟さくらんぼの美味しさをギュッと冷凍。
そのまま食べても、トッピングにも。
夏の時期だけでなく、
「いつでも食べられるデザート」としてオススメ!

All the delicious flavor of the cherry is frozen in place.
Eat them out of the bag or use as a topping.
We recommend our frozen cherries for a "quick snack"
anytime, not only during summer!

將熟透的櫻桃迅速冷凍而成。
冷凍櫻桃可直接品嚐,也可作為配料使用。
不僅在夏天,在任何時候都可品嚐的甜品!

잘 익은 사쿠란보의 맛을 그대로 냉동.
그대로 드시거나 토핑으로도,
여름철 뿐 아니라 '언제든지 드실 수
있는 디저트'로 추천!

使用最高級櫻桃品種
好吃的冷凍櫻桃。

完熟さくらんぼの美味しさをそのままに、
お子様にも大人気の冷凍さくらんぼです。

大橋櫻桃園的冷凍櫻桃

Frozen Cherry

All the delicious flavor of fully ripened and frozen cherries are a hit with kids and adults.

將熟透的櫻桃迅速冷凍而成的冷凍櫻桃。
小孩大人都喜歡。

將熟透的櫻桃迅速冷凍而成的冷凍櫻桃。
小孩大人都喜歡。

잘 익은 사쿠란보의 맛을 그대로.
어린이들에게도 인기가 많은 냉동
사쿠란보입니다.



不使用保存劑和添加劑。
櫻桃的獨特風味與醋融合在一起，味道極佳。

保存料や添加物は、なし。
さくらんぼの味をそのまま活かしているので、
お酢とさくらんぼの風味がとても良いバランスです。

No additives or preservatives.
Only the original flavor of the cherry is pronounced,
so the taste of cherry and vinegar maintain a good balance.

不使用保存劑和添加劑。櫻桃的獨特風味與醋融合在一起，味道極佳。

보존료 및 첨가물은 없습니다.
사쿠란보의 맛 그대로를 살렸기 때문에
식초와 사쿠란보 맛의 밸런스가 매우 좋습니다

使用最高級櫻桃品種
自家制櫻桃泡菜。

さくらんぼの自然な甘みが残る優しい味わい。
手作りのさくらんぼピクルスです。

大橋櫻桃園的櫻桃泡菜
Ohashi Cherry Farm
Cherry Pickles

A gentle taste of natural
sweetness the cherries provide.
Our home made cherry pickles.

留住櫻桃原味，柔和口味的手工櫻桃泡菜。

留住櫻桃原味，柔和口味的手工櫻桃泡菜。

사쿠란보 자연의 단맛이 남아있는 부드러운 맛.
수제 사쿠란보 피클입니다.



小孩子也可以安心品
安全好吃的櫻桃。

新鮮なさくらんぼを一つ一つ丁寧に摘み取り、
真心込めてお届けします。

只有在7月上旬至8月下旬可以
品嘗的新鮮櫻桃禮盒。

7月上旬から
8月下旬頃までしか食べられない、
摘みたてフレッシュの
さくらんぼギフト。

A fresh cherry gift that can only
be eaten between early
July to late August.

只有在7月上旬至8月下旬可以
品嘗的新鮮櫻桃禮盒。

7월상순 부터 8월하순 까지만 드실 수 있는
갓 따낸 신선한 사쿠란보 기프트.

Our fresh cherries are carefully
selected and hand picked,
then sent with care to our customers.

送給您精心採摘的新鮮櫻桃。

送給您精心採摘的新鮮櫻桃。

신선한 사쿠란보를 하나하나 정성을 다해 따서,
진심을 담아 보내 드립니다.

大橋櫻桃園的新鮮櫻桃

Ohashi Cherry Farm
Fresh Cherry



月山錦

Gassan Nishiki



サミット

Summit



南陽×月山錦

Nanyo × Gassan Nishiki



紅秀峰×南陽×月山錦×サミット

Beni Shuho × Nanyo × Gassan Nishiki × Summit

此外，還備有各種禮品盒。

その他、たくさんの各種ギフトセットをご用意しております。

In addition to the above,
We have prepared many various gifts.

此外，还备有各种礼品盒。

그 외에도 많은 각종 기프트 세트가 준비되어 있습니다.



交通導覽

Access
アクセス
交通指南
엑세스



HOKKAIDO, JAPAN



本園從旭山動物園(旭川市)約1小時、
從富良野約30分鐘、從瀧川IC約45分鐘、
從三笠IC約1小時可到達。本園周邊有多家櫻桃園，
來園時，請認印有「大橋櫻桃園」字樣的招牌。

Our orchard is approximately 1 hour from Asahiyama Zoo (Asahikawa),
30 min. from Furano, 45 min. from Takikawa IC,
and 1 hour from Mikasa IC.
Nearby there are several cherry orchards,
so be sure to look for the [Ohashi Cherry Orchard] sign.

本園從旭山動物園(旭川市)約1小時、從富良野約30分鐘、從瀧川IC約45分鐘、
從三笠IC約1小時可到達。本園周邊有多家櫻桃園，
來園時，請認印有「大橋櫻桃園」字樣的招牌。

지희 농원은 아사히야마 동물원(아사히카와시)에서 약 1시간,
후라노에서 약 30분, 타키카와 IC에서 약 45분,
미카사 IC에서 약 1시간 장소에 위치하고 있습니다.
지희 농원 근처에는 사쿠라보 농원이 몇 곳 더 있기 때문에
'오하시 사쿠라보엔'의 간판을 따라 찾아와 주시기 바랍니다.

当園は旭山動物園(旭川市)から約1時間、富良野から約30分、瀧川ICから約45分、
三笠ICから約1時間の所にあります。当園の近くにさくらぼ園が何軒かありますので
「大橋さくらぼ園」の看板を目印にお越し下さい。

這裡是滿天星斗的故鄉-蘆別。
充滿大自然的鄉鎮
櫻花自生數為日本第一。

盡是北海道遼闊美麗的大自然與靜謐的天空。有群山環繞的蘆別市，其面積的90%都是森林。入夜後因為可欣賞到眾星聚集繁星點點的美麗夜空而被譽為「滿天星斗的故鄉」聲名遠播。

ここ、星の降る里・芦別は、桜の自生数が日本一。
自然が溢れる田舎町です。

北海道らしい雄大で美しい自然と、澄みきった空。
四方を山々に囲まれた芦別市は、桜の自生数が日本一。
街面積の約90%が森林です。
夜になれば星が降り注ぐように瞬いて見えることから、
「星の降る里」として知られています。

Ashibetsu is known as the city where "stars fall."
It is a country town where nature abounds all around.
Clear skies and vast magnificent nature typical of Hokkaido is here. Over 90% of the area of Ashibetsu, which is surrounded on all sides by mountains, is covered in forests. At night the stars rain down from the heavens, giving the area its name, "village where the stars fall."

这里是满天星斗的故乡——芦别。是充满大自然的乡镇
樱花的自生数为日本第一。

盡是北海道遼闊美麗的大自然與靜謐的天空。有群山環繞的蘆別市，其面積的90%都是森林。入夜後因為可欣賞到眾星聚集繁星點點的美麗夜空而被譽為「滿天星斗的故鄉」聲名遠播。

이곳은 별이 내리는 마을·아시베츠.
자연으로 가득찬 시골마을입니다.
홋카이도다운 웅대한 아름다운 자연과 맑게 확 트인 하늘,
사방이 산으로 둘러싸인 아시베츠시는 마을 면적의 약 90%가 삼림입니다.
밤이 되면 별이 쏟아지는 것 처럼 깜빡이기 때문에 '별이 내리는 마을'로 알려져 있습니다.



開園期間
7月上旬~8月下旬まで
|開|園|中|無|休|
※天候やさくらんぼのなり具合により
開園期間は変動します。

開園時間 9:00~17:00

収容人数 約3,000名

8月下旬~10月上旬までは
**果物狩り(ブルーベリー・プラム
ブルーベリー・梨・もも など)**

[Open Season] 9:00 to 17:00, Early July - Late August
[Holidays] Open everyday during the season
[Capacity] About 3,000 people on 1 day
* Open season is subject to change depending on the weather and condition of the cherries.
* From late August to early October other fruit picking is also available.
(Blueberries, plums, prunes, pears, peaches)

[营业时间] 9:00~17:00 7月上旬~8月下旬 採摘季節期間不休。
[休息日] 採摘季節期間不休 [接待人数] 一天約3,000人
※開園時期會依天候及櫻桃的成熟度而有所變動，請見諒。
※8月下旬~10月上旬期間，有各種採摘水果開放(藍莓、李子、洋李子、梨子、桃、蘋果)

[營業時間] 9:00~17:00 7月上旬~8月下旬 採摘季節期間不休。
[休息日] 採摘季節期間不休 [接待人数] 一天約3,000人
※開園時期會依天候及櫻桃的成熟度而有所變動。
※8月下旬~10月上旬期間，有各種採摘水果開放(藍莓、洋李子、梨子、桃、蘋果)

[營業時間] 9:00~17:00 7월 중순~8월 하순 시즌 중에는 휴일 없음
[휴일] 시즌 중에는 휴일 없음 [수용인원] 1일 약 3,000명
※기후와 사쿠라보의 익은 상태에 따라 개원기간의 변동이 있을 수 있습니다.
※8월하순~10월상순까지는 과일 따기(블루베리·플럼·서양자두(프룬)·배·복숭아)



Ohashi Cherry Farm

〒079-1371 北海道蘆別市上芦別町469番地
TEL.0124-23-0654 FAX.0124-23-2828

[E-mail] sakura@oh-cherry.com

ホームページアドレス <http://www.oh-cherry.com>

旅行会社さま用に詳しくホームページに状況を記載しております。随時更新もしておりますので、ホームページ(旅行会社様へのページ)をご覧ください。

[Address] 469 Kamiashibetsu-cho, Ashibetsu-shi, Hokkaido, JAPAN
[Contact us] Phone:+81-124-23-0654 (*Only Japanese) FAX:+81-124-23-2828
(*電話只対応日本語) (*전화 문의시에는 일본어만 대응가능)

[E-mail] sakura@oh-cherry.com (*Only english)

Telephone only as for the Japanese Using translation card in our farms Translate Japanese into English when send by e-mail from us

联系(咨询时请用英语。只对英语。) 电话只对应日语 果园发来的回信翻译之后发送 到果园后用汉日双语翻译卡对应

聯繫(諮詢時請用英語。僅對應英語。) 電話只對應日語 果園發來的回信翻譯之後發送 到果園後用漢日雙語翻譯卡對應

연락처(*기타 문의는 영어 및 일본어로 해 주시기 바랍니다. 일본어와 영어 이외의 외국어서비스는 지원되지 않습니다.)

전화 문의시에는 일본어만 대응가능 농원에 방문시에는 한국에 번역카드를 손님이여분을 안내하고 있습니다. 본 농원에서 발송하는 메일은 번역을 하여 발송합니다.