오늘 갓 수확한
sweet4u 딸기

From 진주

FRESH GREEN STRAWBERRY

깊고 진한 단맛과 부드러운 과육
금실딸기

“ 딸기농사 베테랑이 재배합니다”

20년 이상 된 딸기 베테랑 농부가 자가제조한 비료를 활용하여
건강하고 단단한 금실 딸기를 여러분의 식탁에 올려드립니다.

수출용 인기 품종
금실

딸기의 고장
진주

자가제조
자연 비료

I'm
Sweet4u 남강농원

딸기 농부 정만열입니다.

저희 남강농원은 경남 진주에서 딸기와 단감을 주력으로
재배하고 있습니다.
올해로 20년차에 접어드는 우리 농장은
우리 가족이 먹는다는 생각으로
오직 안전한 먹거리 생산에 최선을 다하고 있습니다.
저희 딸기는 달콤하고 상큼한 맛이 어디에 내 놓아도
부끄럽지 않을 만큼 뛰어납니다.

자연에서 온 저희 부부의 금실딸기를 직접 확인해보세요

{ **Where**

어디에서 생산하나요

경남 진주시 수곡면

저희 남강(남쪽의 작은 봉우리)농장은 지리산 천왕봉
동쪽 자락을 배고있어 지리산 맑은 계곡물이 모여 이룬
1급수인 덕천강과 경호강을 사이에 두고,
해발 250m 지점에서 남강댐이 내려다보이는 곳에
위치하고 있습니다.

환경에 민감하다는 청개구리가 서식하는 청정지역의
깨끗한 공기와 더불어 지하 150m 천연암반수를
농업용수로 사용하고 있으며 친환경적 재배방법으로
건강한 농산물을 생산하는 데 주력하고 있습니다.

{ How

어떻게 다른가요

직접 만든 자연비료로

제가 실천하고 있는 자연농업 기술은 화학비료나 농약 대신
자연재료인 토착미생물을 이용하여 발효시켜 사용합니다.
쑥이나 미나리, 칡 순 등을 발효시켜 영양제로 쓰고
당귀, 계피, 감초를 막걸리로 불려서 흑설탕으로 발효시켜
한방 영양제로 만들어 활용합니다.

이런 자연재료들은 나무와 과일을 건강하게 키우는 데
도움이 될 뿐만 아니라 병충해에도 견디게 하는 강력한 힘을
발휘하게 됩니다.

수출용으로 인기있는 품종, 금실

금실딸기는 경남농업기술원에서 개발한 신품종으로
신맛이 비교적 적고 달달한 맛이 일품입니다.
평균 11브릭스의 당도를 지니고 있으며,
은은한 복숭아향이 입맛을 사로잡아 인기가 많습니다.

{ Taste

맛있게 먹어요

다양한 요리로 즐겨보세요!

딸기라떼

딸기케잌

Get

Sweet4u 딸기 2kg (1kg*2)

보관방법

받는 즉시 박스를 개봉하여 냉장 보관하시고,
가급적 빠른 시간 내 섭취하세요.
물에 가볍게 헹구어 드세요.

제품 배송

정성스럽게 포장하여
차곡차곡 전용 박스에 담아 우체국 택배로
안전하게 배송됩니다.

인터넷우체국
ePOST.kr

남강농원
스윗포유딸기
www.sweet4u.co.kr
경남 진주시 수곡면 사곡리 489번길 41-6
연 락 처 : 010-3578-7475