



COCON TOHOKU

山形県産

シャリとろラ・フランス(4つ割)



芳醇な香りと、とろける果肉が
自慢の山形産ラ・フランスを
旬の時期に詰めました。

〈古今東北の産地から〉
国産のラ・フランスの
約8割が生産されてい
ると言われている山形
県で収穫された原料で
す。年に1回の収穫シー
ズンに合わせて缶詰にし
ております。
収穫されたラ・フランス
を缶詰に適した熟度にし
る「追熟」を行うこと
により、とろけるような
果肉の食感やラ・フラン
ス特有の高貴な香りをお
楽しみ頂けます。

サンヨー缶詰株式会社 山形工場長 相澤光次 さん

工場があります山形県はラ・フランスの一大産地として
知られ、その山形県産のラ・フランスを使用した製品を
作ることを誇りに思っております。

最大の特徴でありますとろけるような食感のなかに、
シャリツとした歯ごたえのある果肉とラ・フランスの溢れ
出る香りをできる限りたくさんのお客様へお届けしたい
と考え心を込めて製品を作っております。

【古今東北商品のこだわり】



へだわりの原料

ラ・フランスを始め、果物の缶詰製品を作るにあたり、一番大事といっても過言では無いのが原料の熟度管理です。工場ではノウハウを持った作業員による熟度管理を徹底し、缶詰に適した原料を選別し、製品としております。

製造のこだわり

年に一回のラ・フランスのシーズン（毎年10月～12月）にのみ製造を行い、本来その時しか味わえないラ・フランス特有の香りや食感を缶詰にしております。また、果肉を4つ割にするにより、お子様でも食べやすく、お菓子作りや、デザートなどのトッピングにもご使用いただけます。

＜ラ・フランスの名産地“山形”＞

山形県のラ・フランスの生産量は全国の約80%を占めており、県内の主な産地は天童市、東根市、上山市、高島町、大江町、山形市、南陽市、寒河江市、中山町、朝日町、などが主な産地となっています。また収穫時期は10月から12月となっていますが、収穫してから2～3週間ほど“追熟”させてから市場に出荷されます。

＜とろける甘さを作る「追熟」＞

収穫してから熟させる追熟のメカニズムとは？もぎたてのラ・フランスは2%ほどのでんぷんを含み、クエン酸などの酸も多い。これが追熟するうちにデンプンが果糖やしょ糖、ブドウ糖などの糖分に分解され、ビタミンBやCも多くなる。また果肉中のペクチンも水溶性のペクチンに変わるため、とろりとしたなめらかな肉質になってくる。食べ頃は、軸の周囲に盛り上がっている「肩」と呼ばれる部分を指で押してみて、耳たぶくらいの柔らかさだったらOKです。

（出典：おいしい山形HP、山形のうまいもの）

＜生産者の想い＞

震災時には、生活物資の不足などを経験致しました。

また、食べ物に関しましては、福島県と同様風評被害にも悩まされておりました。しかし、今はたくさんの方々の協力を得て復興が進み、また、風土豊かな山形県の魅力を一人でも多くの人に伝えられるよう努力して参りたいと思います。

＜おすすめの食べ方＞

シーズンパックしたラ・フランス特有の香りや食感を味わって頂きたい為、まずはそのままお食べいただく事をおすすめ致します。

ケーキなどのトッピングや、やわらかいゼリーなどと一緒に食べてもラ・フランスの香り、食感などがお楽しみいただけます。

＜古今東北 山形県産シャリとろラ・フランス(4つ割) ＞

【分類】:食品

【製造者名】:サンヨー缶詰株式会社

【製造地】:山形県東置賜郡

【主な原材料】:洋なし(ラ・フランス)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)

【内容量】:295g(固形量170g)

【保存方法】:常温

【賞味期限】:製造日より3年

【JANコード】:4573381182116

【ITFコード】:14573381182113