



# 東北産和梨使用 シャリリシャリ 和梨(4つ割)

みずみずしく

シャキシャキとした食感



〈古今東北の産地から〉

## 年に1回の和梨のシーズン

(毎年8月～10月下旬)にのみ  
製造を行い、本来ではその時しか  
味わえない和梨特有の食感をその  
まま缶詰しております。

缶詰を開ければ家庭でいつでも  
旬の和梨をお楽しみいただけます。  
また、果肉を4つ割にする「とこ  
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」使用いただきや  
すくなっています。

サンヨー缶詰株式会社 山形工場長 相澤さん

和梨の魅力の一つでもありますシャリリシャリとした  
歯ごたえのある果肉と和梨の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。



和梨の原料を缶詰にパックする際に、丁寧に皮や種、芯などが残っていないかなどの確認を行つております。

#### 製造の「こだわり」

安心してお客様にお召し上がりいただける商品づくりを生産者一同心がけております。



東北産の和梨を、年に回のシーズンに収穫を行い、山形県にある工場で缶詰にパックしております。日本で栽培されておりまして、和梨の5割～6割を占めているといわれております。豊水や幸水などの赤梨を主に使用しております。

#### こだわりの原料

### <和なしの产地>

なしは北海道南部から鹿児島県まで、沖縄を除く日本各地で栽培されています。産地は東日本と九州地方に集中しており、特に関東地方で半数を超える収穫量となっている。

東北地方では福島県が収穫量上位となつていて、自治体単位では福島市が日本一の収穫量を誇り、福島県内では須賀川市、相馬市、郡山市、いわき市などに産地があります。

東北地方の他県の産地としては、青森県の南部町、宮城県の蔵王町、利府町、角田市、秋田県の男鹿市、潟上市、山形県の酒田市などが主な産地となっています。（出典：ウィキペディア「ナシ」）

### <おすすめの食べ方>

シーズンパックした和梨特有の食感を味わつて頂きたい為、まずはそのままお食べいただく事をおすすめ致します。

ケーキなどお菓子のトッピングや、ヨーグルトなどと一緒に食べてても和梨の香り、食感などがお楽しみいただけます。

### <東北産和梨使用シャリシャリ和梨(4つ割)>

【分類】：食品

【製造者名】：サンヨー缶詰株式会社

【製造地】：山形県東置賜郡高畠町

【主な原材料】：和梨（東北産）、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）/酸味料、香料、酸化防止剤（ビタミンC）

【内容量】：295g

【保存方法】：常温

【賞味期限】：製造より3年

【JANコード】：4573381182840

【ITFコード】：14573381182847

### <復興にかける想い～サンヨー缶詰～>

製品で使用しております原料の生産農家の一部では、震災の影響により表土を剥がし、農場を作り直すなど一からの再出発をしており、東北産和梨の美味しさを伝えたい一心で栽培を行つております。今ではたくさんの人達の協力を得て復興が進み、また、風土豊かな東北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。

### <フローズンヨーグルト>

#### 【材料】

- ①プレーンヨーグルト……………200g
- ②シャリシャリ和梨（サイコロ状にカット）お好みの量
- ③ぽってりまるごとブルーベリー……お好みの量
- ④缶詰のシロップまたは蜂蜜……20～30g
- ⑤フリーザーパック…約縦21×横18cmくらいの物

#### 【作り方】

- ①フリーザーパックにすべての材料を入れて、上から揉んで混ぜます
- ②空気を抜き、しっかりと口を閉め、平らにして冷凍庫で凍らせる
- ③凍ったら、フリーザーパックの上から揉んでかたまりを崩し、食べやすいようにして出来上がり。  
(※冷凍庫から出してすぐは硬いので、少し室温においてから揉むのがおすすめ)

