



青森県津軽産ふじりんご使用 パクッとシャキッとドライ林檎

半生食感に仕上げた
セミドライフルーツです



〈古今東北の産地から〉

青森県津軽産ふじりんごを

100%使用し、

青森の指定工場で、

ソフトな食感のドライフルーツ

に仕上げました。

「ふじりんご」は甘み・酸味・

食感の三拍子揃った日本の

りんごを代表する品種です。

歯応えのある果肉には蜜が

入りやすく、果汁が極めて

多いのが特徴です。

優しい甘さと程よい酸味を

パクッとひとくちでどうぞ。

有限会社 まごころ農場のみなさん

りんごの生産者は高齢化と離農が進み、耕作放棄地も年々増加しています。そのような中、りんごを使用した商品の製造による消費拡大と生産者の所得向上に努めています。
消費者が“おいしい”と言ってくれるのは勿論のこと、地域のみんなが全て良くなるように地域で共同し共存できるよう“One for All, All for One”の精神で今後も取り組んで参ります。



〈こだわりの原料〉

津軽平野は東西5〜20km・南北50kmと日本でも有数の広さを誇ります。広大で肥沃な大地で太陽にいっぱい照らされ、大切に育てられたりんごの中でも“ふじ”は、甘味と酸味・歯応えと三拍子揃った果汁が極めて多い人気ナンバーワンの品種で、この津軽産ふじりんごのみを使用して製造しています。

〈こだわりの製法〉

りんごが新鮮なうちに皮むきとカットを行い、りんごの風味そのものの良さを最大限に出すため煮詰めずにシンプルに密漬けした状態にします。その後の乾燥工程では長年の技術と経験に基づき湿度と温度を調整し、独自の技術を駆使してりんごの風味が豊かで絶妙な食感を出しています。半生の食感を残したセミドライ加工ではオンリーワンの技術です。

〈まごころ農場のこだわり〉

産地の中に加工場があるため鮮度が良いものだけを使用でき、それによって出来上がった商品は素材本来の美味しさが出ます。一見簡単そうには見えませんが、実は素材の味を自然な状態で保ちつつ、加工商品として販売するのは大変難しいことです。当社では、不要・過剰な加工工程・添加物を極力入れることなく素材の美味しさを追求することが消費者の皆様にご喜ばれ支持されると考え、日々切磋琢磨しながら技術の向上を図っています。



〈おすすめの食べ方〉

1. 小腹が空いたときのおやつに。
2. ナッツと合わせてワインのお供に。
3. ヨーグルトに一晩漬け込むと、濃厚な口当たり。

〈青森県津軽産ふじりんご使用 パクっとシャキッとドライ林檎〉

【分類】: 菓子

【製造者】: 有限会社 まごころ農場

【製造地】: 青森県平川市

【主な原材料】: りんご(青森県産)、砂糖/トレハロース、酸化防止剤(V.C)

【内容量】: 30g

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください

【賞味期限】: 製造から300日

【JANコード】: 4573381183236

【ITFコード】: 1 4573381183233