東北産

さくっととろり白桃（4つ割）

東北産の白桃を
とろけるような
味に仕上げました

〈古今東北の産地から〉

震災後に販売が落ち込んだ契約農家の方たちや製造工場とともに、品質管理を徹底し、東北産白桃の美味しさを絶やさぬよう、たゆまぬ努力を継続してきました。収穫された白桃を倉庫で追熟させ、風味と甘味が増した原料をつかっています。肉厚で柔らかく、風味が良い東北産の白桃を旬の時期に詰めることで桃の香りと風味がしっかりと味わえます。舌でとろけるような柔らかな桃の食感が味わえる商品です。

サンヨー缶詰株式会社　工場長　　八巻紀男さん

2011年3月11日の東日本大震災を経て、東北産原料の良さを再認識し、白桃の名産地としての自信をもって製造を続けております。
震災の際に多くの励ましをいただきました皆様方をはじめ、多くの方々へ東北地方の白桃をお届けしたいと思い、1缶1缶丁寧に製造しております。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉
東北地方の農家で栽培された、缶詰原料として最適な品種とされる「大久保種」を福島県にある工場でパックしました。
缶詰にする白桃原料を収穫後、専用の保管倉庫に原料を移動させ、適した熟度になるまで寝かせます。
長年白桃を見てきた作業員が缶詰にするのに適した熟度を見極めたものを使用しております。

〈こだわりの製法〉
年に1回の白桃のシーズン（毎年7月～9月）に収穫された原料を使用し、本来ではそのシーズンでしか味わえない白桃特有の甘味や香りを缶詰に閉じ込めましたので、家庭でいつでもお楽しみいただけます。
また、白桃の原料を缶詰にパックする際は、丁寧に皮や種などが残っていないかなどの確認を行っております。本製品を安心してお客様へお召し上がりいただけるように生産者一同心がけております。

＜大久保種って？＞
桃は果肉の色の違いにより、白肉種（白桃）と黄肉種（黄桃）に分けられますが、
大久保種は昭和初期に岡山の大久保さんという方が開発した品種で大型の桃色を帯びた白肉種の桃で淡白な甘みが特徴です。缶詰に多く使われる品種ですが、近年栽培が減少してきています。
白肉種の桃は黄桃種に比べ、果肉が柔らかいのが特徴で、生食で食べられることが一般的です。

＜震災復興への想い～サンヨー缶詰～＞
東北産白桃の美味しさを伝えたい一心で原料農家、製造員一同、協力して商品を作っております。
今ではたくさんの人達の協力を得て復興が進み、また、風土豊かな東北地方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＞
白桃の缶詰は特別な調理法等で食べるのではなく、デザートやお菓子の材料等にしていただき、白桃の食感や甘みなどを味わうことのできる食べ方が一番と思われます。

＜古今東北　東北産さくっととろり白桃（4つ割）　＞
【分類】：食品
【製造者名】：サンヨー缶詰株式会社
【製造地】：福島県福島市
【主な原材料】：白もも（東北産）、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
【保存方法】：常温保管
【賞味期限】：製造日より3年
【JANコード】：4573381184103
【ITFコード】：14573381184100