



COCON TOHOKU

山形県産(松ヶ岡農場)産

蔵出し庄内柿

期間限定季節商品



〈古今東北の産地から〉

蔵出し庄内柿は、脱渋(渋抜き)を行って手間暇かけた柿を、蔵に貯蔵する事でとろっとした食感が楽しめるおいしいたねなし柿です。貯蔵を行う事で実がしまり、その中で選別を繰り返して、独自のパッケージで商品化する事で、日持ちがするため通常のたねなし柿より長く楽しめます。

〈国指定史跡 松ヶ岡開墾場と松ヶ岡農場〉

松ヶ岡農場のある松ヶ岡開墾場は、山形県鶴岡市中心部から東方8km、信仰の山として名高い出羽三山の主峰月山の麓の羽黒町にあります。平成元年(1989年)に、日本の開拓史上極めて貴重な例であるとして、国の史跡指定を受けました。

松ヶ岡農場は松ヶ岡開墾場創業以来の直営農産部門として今日まで継承し、松ヶ岡の農業の中核となる農業生産法人として、松ヶ岡開墾の歴史と精神を大切に、果樹(庄内柿・桃)、畑作(枝豆・アスパラガス等)に取り組んでおります。消費者の方に納得してもらえるように、『安全で美味しく、高品質、安定供給』を目指し、農薬・化学肥料を減らした栽培方法を積極的に取り入れております。

～松ヶ岡農場オンラインから一部抜粋～

〈庄内柿とは〉

庄内柿は、甘みたっぷりで風味もよく、庄内の秋を彩る味覚の一つです。

庄内柿は、庄内地域でとれる柿のブランド名で、代表的な品種は「平核無(ひらたねなし)」という四角い種無し柿です。「平核無」は渋柿のため、炭酸ガスやアルコールなどでの渋抜き作業を経て食用になります。

庄内柿の収穫は、10月上旬から始まり10月中旬～下旬が最盛期で、生産者は、専用のカラーチャートで色づきを確認しながらベストのタイミングで丁寧に収穫します

樹全体にまんべんなく陽が当たるように管理された柿は、秋の気温の低下とともに色づき、甘味が増していきます。

出典:山形県ホームページ「庄内柿」

〈商品名〉古今東北 山形県(松ヶ岡農場)産 蔵出し庄内柿

【分類】:果物

【製造者名】:株式会社松ヶ岡農場

【製造地】:山形県鶴岡市

【主な原材料】:柿

【内容量】:2個入

【保温方法】:常温

【JANコード】:4573381182857

【ITFコード】:なし