



COCON TOHOKU

福島県伊達産

とろ甘 あんぽ柿

期間限定季節商品



福島県北部の冬の味覚

「あんぽ柿」が復活しました

〈古今東北の産地から〉

原料の栽培から加工まで、
手作りで一つ一つ丁寧に仕上げました。果肉はしっとりとして
柔らかく、自然の甘みが凝縮
されています。
あんぽ柿発祥の地である
福島県伊達市五十沢地区で
作られた和のスイーツは、ビ
タミンA、ベータカロテン・カ
リウム・食物繊維を豊富に含
み、健康食品としても愛され
ています。
震災から復興のシンボルとし
て復活を遂げた、とろっと甘
い「あんぽ柿」をご賞味くださ
い。

種まきうさぎ株式会社のみなさん

原料の栽培から加工まで、一貫して手作りで一つ一つ丁寧に仕上げました。減圧乾燥室で乾燥することで、短期間でも柿の成分が変化して甘味が増し、水分を多く含むジューシーなあんぽ柿になります。
福島県北部の冬の味覚「あんぽ柿」をご賞味ください。



「こだわりの原料」

あんぽ柿の原料となる柿は、あんぽ柿発祥の地である福島県伊達市梁川町五十沢地区を中心として減農薬で生産している「蟬谷柿」を使っています。

「こだわりの製法」

原料柿の皮を剥いてから1時間以内に硫黄で燻蒸します。単に干しただけの干し柿は、乾燥して黒くなります。硫黄で燻蒸することにより、黒変を防止すると同時に微生物の発生を抑えてくれます。その上、減圧乾燥室に入れて乾燥させることで、二重に微生物の発生を抑えてくれます。

＜あんぽ柿発祥の地＞

福島県伊達市梁川町五十沢地区はあんぽ柿発祥の地です。江戸時代より柿の栽培が盛んになり、当時から干し柿の生産が行われていました。当地では「甘干し柿(あまぼしがき)」とよんでおり、これが「あんぽ柿」の名称に転じたといわれています。

五十沢地区は福島盆地北端の南斜面に位置し、適度な日照り量があり寒暖差が激しい気候風土が柿の栽培とあんぽ柿づくりに適しています。原料の栽培から加工まで、一貫して手作りです。一つ一つ丁寧に仕上げました。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

震災の東京電力原子力発電所の事故による放射能汚染と風評被害により、地域農業の崩壊が加速することを危惧し、新しい農業生産法人を立ち上げました。

福島県では、あんぽ柿が復興のシンボルとして位置づけられています。しかしながら、生産者の高齢化の為、生産・加工量が減少しています。その為、弊社では、地域と協力して生産量を拡大しています。

＜福島県伊達産 とろ甘あんぽ柿＞

【分類】: 農産

【加工者名】: 種まきうさぎ株式会社

【加工地】: 福島県伊達市梁川町

【主な原材料】: 柿(国内産)、酸化防止剤(二酸化硫黄)

【内容量】: 230g

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避け、涼しいところで保管してください

【賞味期限】: 30日

【JANコード】: 4573381182161

【ITFコード】: 14573381182575

＜あんぽ柿の栄養成分＞

＜ビタミンA＞

生の柿の3倍含まれています、高い抗酸化作用を持ち肌や粘膜を守ります。

＜食物繊維＞

1個で1日必要量の1/4が摂取できます。コレステロールの抑制や整腸作用があります。

＜パントテン酸＞

糖質、脂質、タンパク質の代謝に必須。カロリーを効率よく消費します。

＜カリウム＞

身体のイオンバランスを調整して理想的な状態を維持。むくみの解消や高血圧の予防改善に役立ちます。

＜水溶性ペクチン＞

血液の流れを改善し、身体全体の新陳代謝を高めます。

＜おすすめの食べ方＞

そのままでも美味しく召し上がれますが、「柿なます」や「天ぷら」にしても美味しく召し上がれますので是非お試しください。