



COCON TOHOKU

山形県

そのままシャインマスカット



急速冷凍することで
山形県産のシャインマスカットを
いつでも楽しめます。

古今東北の産地から

山形県はシャインマスカットの全国生産量トップクラスです。そのシャインマスカットを年間通して楽しんでいただくために商品を開発しました。

旬の時期に採れた山形県産のシャインマスカットを急速凍結し、美味しさを閉じ込めました。半解凍でお召し上がりいただくことをおすすめします。シャリつとした食感、芳醇な香りと甘さを楽しめます。

株式会社東根農産センターのみなさん

山形県は“フルーツ王国”の名を誇り、さくらんぼや西洋梨をはじめ、四季折々の芳醇な果実が人々を魅了する地。

農産物はひとつとして同じものではなく、形の悪いもの、傷ついたものは廃棄されてしまう「もったいない」を減らす手段として様々な加工商品開発に挑戦しております。



《こだわりの製法》
 厳しい選果基準をクリアした山形県産シャインマスカットを旬の一番おいしいタイミングで急速凍結し鮮度を閉じ込めた冷凍フルーツです。急速凍結することで細胞が傷つきにくく凍ったままでもシャインマスカット本来の色、風味、味を楽しむことが出来ます。

《こだわりの原料》
 山形県はぶどうの生産量トップクラス。昼夜の寒暖差が激しく、樹体にストレスがかかりよりおいしいブドウが生産されています。また成熟期に晴天が多いこと、夏場の降水量がすくないことなどから水はけの良い土地を好むぶどうの栽培に適しており、糖度の高い美味しいぶどうが育ちます。

＜こだわりの急速冷凍技術＞

急速冷凍技術「凍眠」を使用しています。液体アルコールで一気に凍結させることで、旬の果物のおいさを閉じ込めた冷凍フルーツを開発しました。国際的に掲げられているSDGsやフードロス問題への対策として当社は青果物加工に取り組んでおります。
 旬のおいさを急速冷凍した果実は、アイスシャーベットのようシャリッと、気軽に一年間いつでも楽しめます。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東北の果物を通じて皆様が笑顔になってくれることを願い、日々よい商品づくりに邁進しています。

＜商品名＞古今東北 山形県産 そのままシャインマスカット

【分類】: 日配

【製造者名】: 株式会社東根農産センター

【製造地】: 山形県鶴岡市

【主な原材料】: シャインマスカット

【内容量】: 100g

【保存方法】: -18℃以下で保存

【賞味期限】: 365日

【JANコード】: 4573381185797

【ITFコード】: 14573381185794

冷凍シャインマスカットのおすすめの食べ方

●凍ったまま又は半解凍でお召し上がりください。
 完全解凍してしまうと食感や風味が損なわれます。生と同じ食感には限りません。冷凍シャインマスカットならではのサクサク食感をお楽しみください！

半解凍で食べるときの解凍時間目安		注意事項
常温 (室温20℃)	5～10分	軸がついていたり、棒に棒が入っている場合がございます。誤飲等にお気をつけてお召し上がりください。
冷蔵庫 (4℃)	10～20分	

※軸周りが茶色になっている場合や、温度変化によって変色する可能性がございますが、品質に問題ありません。開封後は賞味期限に関わらず、お早めにお召し上がりください。



そのまま食べて
サクサク食感



ドリンクに入れて
お洒落な氷代わり



トッピングにも好相性

＜おすすめの食べ方＞

凍ったまま又は半解凍でお召し上がりください。
 ドリンクに氷代わりに入れたり、アイスのトッピングなどでも美味しく頂けます。

