



東北産りんご使用

シャリツとりんご



東北産りんごの
シャリツとした食感が楽しめます。

古今東北の産地から

東北産のりんご（主に
ふじ種）を食べやすい
サイズにスライスし、
シャリツとした食感の
まま閉じ込めました。
爽やかな甘みと酸味が
デザートやヨーグルト
にぴったりです。また、
アップルパイなどの
ケーキ材料にもおす
めです。

サンヨー缶詰株式会社 山形工場長

東北の生産者様が丹精込めて育てたりんごを、より多くの人に届けたいという思いから生まれた商品です。自然の恵みと人の手間ひまが詰まったりんごを、季節を問わず楽しんでいただける形にしました。

【古今東北商品のこだわり】



＜こだわりの原料＞

東北産のりんごを、年に1回のシーズンに収穫を行い、東北地方にある工場で缶詰にパックしていきます。缶詰原料であるりんごを丁寧に選別し、加工しています。

日本で栽培されているりんごの7割〜8割は東北地方が占めていると言われており、全国的に非常にポピュラーな果実のひとつとなっています。

＜こだわりの製法①＞

果肉を薄切りにすることで、様々なレシピに使用しやすくしています。

東北の原料を東北にある工場加工するため、収穫から加工までを短期間に行うことが可能です。りんご特有の風味を残しつつ、酸味と甘みのバランスのとれた一品となっています。

＜おすすめの食べ方＞

りんご特有の食感と風味を味わっていただくため、まずはそのまま召し上がることをおすすめします。

また、ケーキなどお菓子のトッピングや、ヨーグルトなどと一緒に食べてもりんごの香り、食感などがお楽しみいただけます。



＜こだわりの製法②＞

りんごの原料をパックする際に、丁寧に皮や種、芯などが残っていないかなどの確認を行っています。

本商品を安心してお客様へお召し上がりいただける商品づくりを生産者一同心がけています。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

原料農家の一部の方々は、震災後から長い時間をかけて畑を整え、樹木を守り、地域の営みを取り戻してきました。今ではたくさんの方々の協力を得て復興が進みました。風土豊かな東北の魅力をより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。

＜商品名＞古今東北 東北産りんご使用 シャリつとりんご

【分類】：食品

【製造者名】：サンヨー缶詰株式会社

【製造地】：福島県または山形県

【主な原材料】：りんご（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】：固形量170g（内容総量）295g

【保存方法】：常温

【賞味期限】：1080日

【JANコード】：4573381185896

【ITFコード】：14573381185893

