COCON TOHOKU

宮城県産和梨使用

さわやかな甘さの和梨コンポートジュレ

和梨の瑞々しさと
梨果汁ジュレとの
爽やかなハーモニー



〈古今東北の産地から〉

宮城県産の和梨「幸水」「豊水」「あきづき」「新高」を使用しています。
当社独自の製法により梨本来の瑞々しくシャリっとした食感を残しました。梨果汁ジュレと合せて爽やかな味わいに仕上げています。



製造している株式会社福一

梨の加工品が世の中に少ないのは水分が非常に多く、保管が難しいためです。あえてそこにチャレンジした商品です。和梨のシャキシャキした食感と瑞々しさを出すよう製造しています。

【古今東北商品のこだわり】



〈こだわりの原料〉
宮城県産（主に蔵王産）の和梨を厳選して使用しました。
幸水をはじめ、豊水やあきづき、新高といった品種を使用しています。



〈こだわりの製法〉
梨の食感を残すため2段階で製造しています。
1段階目は、生の和梨の皮をむき、芯抜きした後、12分割にカットします。カットした梨を独自の製法で蜜漬けして冷凍保管します。
2段階目は冷凍の蜜漬け梨を梨と果汁に分離して果汁をジュレにします。梨とジュレを合せてパックします。





＜震災時の苦労・復興にかける想い＞
東日本大震災では株式会社福一も大きな影響を受けました。
工場の一部損壊もですが、一番大きかったのは風評被害です。地産原料を主に製品化していたことから品質は全く問題ないのにも関わらず出荷が一時できず、苦労いたしました。
今では宮城県産、蔵王産をブランドとして商品化・販売できることを有難く思っております。

＜おすすめの食べ方＞
冷蔵庫で冷やして涼しげな器にあけ、そのままお召し上がりください。



＜株式会社福一のこだわり＞
株式会社福一は、独自の冷凍保管技術を駆使し、野菜や果実の鮮度を保持することで、通年を通して安定した製造加工を行っております。
和梨のコンポートジュレをはじめ、今後も宮城県産、蔵王産、広くは東北産原料を使用したこだわりの商品づくりを目指します。

＜商品名＞古今東北　宮城県産和梨使用さわやかな甘さの和梨コンポートジュレ
【分類】：農産
【製造者名】：株式会社福一
【製造地】：宮城県刈田郡蔵王町
【主な原材料】：梨（宮城県産）、砂糖／トレハロース、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸化防止剤（ビタミンC）、酸味料、香料
【内容量】：180g
【保存方法】：直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
【賞味期限】：180日
【JANコード】：4573381186237
【ITFコード】：14573381186272