

島根県松江市東出雲町の
「まろく農園」と「島根県立大学 赤浦教授」が
産学連携で開発した年間を通じて使える「熟し柿」です。

柿は熟した状態が甘くて美味しいと言われますが、
天然の「熟し柿」は実が柔らかく、
色もくすんで保存がしにくいいため、
美味しい状態で味わえる時期が限られていました。

この商品は西条柿の実が成熟した時期に収穫し、
独自処理で人工的に赤く色づかせ熟し柿にしたものを
冷凍して年中使用できる状態にしています。



まつえ西条柿 百果物語

ひやか

まつえ西条柿 冷凍熟し柿

特徴

- ・味は天然熟し柿と変わりません。
- ・天然熟し柿やあわせ柿の冷凍ものに比べて色が鮮やかです。
- ・食感が硬くしっかりしています。
- ・あわせ柿を冷凍したもの比べて、解凍後の色あい、味、硬さが長持ちします。
- ・常温に戻しても形が崩れにくく実が硬いままなのでカットしての使用が容易です。
- ・1年をとおして、夏場でも西条柿が食べられます。

食べ方

- ・冷凍デザートとして凍ったままスプーンで食べる。
- ・カットして使用する。



まつえ農水商工連携事業推進協議会
TEL.0852-60-7101(まつえ産業支援センター)
TEL.0852-55-5213(松江市商工企画課)