

西条柿 (あんぽ柿)

西条柿特有の甘さを引き出した
やわらかく口当りの良い干し柿



まつえ西条柿生産振興協議会

西条柿の新しい特産加工品として登場したのが「あんぽ柿」。古くから伝わる干し柿の加工技術を改良。新しい技術を活かし、柿のうま味をそのままに現代的にアレンジ。表面はアメ色に、中はゼリー状に仕上げ、生菓子感覚で食べられる干し柿として喜ばれている。市内では大庭地区や本庄地区など5地区で個人や組合を組織し加工されており、十一月下旬から広島市場を中心に出荷されている。



【生産情報】

生産地／松江市(大庭地区、本庄地区、秋鹿地区ほか)

供給可能時期／11月下旬～1月

【販売情報】

販売者名／JAしまね くにびき地区本部

販売場所／小売店、産直売場

規格／M、L、2L、3L、4L

価格(税込)／1個250円～

保管方法／冷蔵、冷凍

販売方法／進物用はデパート等、
家庭用は小売店等

流通エリア／瀬戸内(広島、徳山)、関西、名古屋



【お問い合わせ先】
JAしまね くにびき地区本部 園芸産直課
TEL／0852-5513033
FAX／0852-3217782