

甲子柿ってこんな柿!

甲子柿を初めて見た人は、「トマトですか?」と誰もが言います。

甲子柿は小枝柿を室(むろ)という部屋で綿密な温度管理のもと、約一週間煙で燻(いぶ)して渋を抜いて(燻蒸脱渋)作られます。すると柿の色は橙色から真っ赤になり、甘くて果肉はプリプリ、トロリとした何とも言えない食感となります。

これが美味しい『甲子柿』なのです。



栄養価に注目

燻蒸脱渋した甲子柿は、栄養も豊富。

一般的な柿と比べ、リコペン、βクリプトキサンチン、カロテンが多く含まれています。

また、甲子柿を使用したドレッシングは素材にもこだわり、砂糖は甲子柿が持っている甘みだけを使い、添加物も一切使用せず、塩は岩手県宮古産の自然海塩を使用しています。

健康が気になる方へもおすすめのドレッシングです。



岩手・釜石生まれ

かっしがき
甲子柿
ドレッシング

砂糖不使用

甲子柿ドレッシング お召し上がり方いろいろ!

- 生野菜にそのままかけて
- フライやトカツなどの揚げ物に
- 冷しゃぶのたれとして
- 冷やし中華のアクセントに
- サラダスパゲティのソースに
- お好み焼きやたこ焼きにも
- ポテトサラダに添えて

などなど、アイデア次第でいろいろなお料理にご使用いただけます!

商品の特徴

並びに使用上の注意

本商品は、粘度の高い半固体状ドレッシングにつき、分離凝固することがあります。よく攪拌してからご使用下さい。

甲子柿の種について

この柿にはほとんど種がないと言われておりますが、まれに種が入ることがあります。製造段階で種を取り除いておりますが、万が一入っておりますりした場合、お手数ではございますが、製造者まで連絡ください。

製造者

創作農家いとう こすもす

代表 藤井サエ子

岩手県釜石市甲子町 5-72

電話 0193-27-3366

FAX0193-27-3370

e-mail e3221@kk.ij4u.or.jp



岩手・釜石生まれ

かっしがき
甲子柿
ドレッシング

甲子柿ドレッシング お召し上がり方いろいろ！

- 生野菜にそのままかけて
 - フライやトカツなどの揚げ物に
 - 冷しゃぶのたれとして
 - 冷やし中華のアクセントに
 - サラダパゲティのソースに
 - お好み焼きやたこ焼きにも
 - ポテトサラダに添えて
- などなど、アイデア次第でいろいろなお料理にご使用いただけます！

商品の特徴

並びに使用上の注意

本商品は、粘度の高い半固体状ドレッシングにつき、分離凝固することがあります。ふたをした状態でよく攪拌してからご使用下さい。

砂糖不使用

製造者

創作農家イノウエ ことすもす

代表 藤井サエ子

岩手県釜石市甲子町 5-72

電話 0193-27-3366

FAX 0193-27-3370

e-mail e3221@kk.ij4u.or.jp

甲子柿の種について

この柿にはほとんど種がないと言われておりますが、まれに種が入ることがあります。製造段階で種を取り除いておりますが、万が一入っております場合、お手数ではございますが、製造者まで連絡ください。

甲子柿の種について

この柿にはほとんど種がないと言われておりますが、まれに種が入ることがあります。製造段階で種を取り除いておりますが、万が一入っております場合、お手数ではございますが、製造者まで連絡ください。

栄養価に注目

燻蒸脱渋した甲子柿は、栄養も豊富。

一般的な柿と比べ、リコペン、βクリプトキサンチン、カロテンが多く含まれています。

また、甲子柿を使用したドレッシングは素材にもこだわり、砂糖は甲子柿が持っている甘みだけを使い、添加物も一切使用せず、塩は岩手県宮古産の自然海塩を使用しています。

健康が気になる方へもおすすめのドレッシングです。



こんな柿！

人は、「トマトですか？」と誰もが言います。という部屋で綿密な温度管理のもと、約一週間（燻蒸脱渋）作られます。すると柿の色は橙色くて果肉はフリフリ、トロリとした何とも言えず『柿』なのです。

