

国産果実を使用した加工品開発 成果報告・交流会展示品の概要

日時 平成24年1月17日(火) 13:10~17:00 (受付開始12:40)

会場 東京都立産業貿易センター浜松町館
〒105-0022 東京都港区海岸1-7-8 TEL:03-3434-4242



主催：財団法人中央果実生産出荷安定基金協会
後援：農林水産省

目 次

【北海道】	北海道立総合研究機構農業研究本部	1
	曲イ田中酒造株式会社	1
【栃木県】	高根沢町びれっじセンター運営委員会	2
【埼玉県】	大平戸農園	2
【山梨県】	株式会社東夢	3
【長野県】	社団法人長野県農村工業研究所	3
	長野県果樹試験場	4
	大鹿里山市場組合	4
	有限会社ほし	5
【静岡県】	静岡県農林技術研究所 果樹研究センター	5
	株式会社アグリサポートみっかび	6
【愛知県】	愛知県農業総合試験場	6
【三重県】	美し国伊勢アテモヤ生産者の会	7
【滋賀県】	JAこうかいちじく生産部会	7
【和歌山県】	紀の里農業協同組合	8
	株式会社濱辰商店	8
【徳島県】	有限会社日本漢方医薬研究所	9
【愛媛県】	愛媛県農林水産研究所	9
【高知県】	株式会社岡林農園	10
【福岡県】	筑前あさくら農業協同組合	10
	福岡県農業総合試験場	10
【長崎県】	長崎県農林技術開発センター	11
【沖縄県】	大宜味村農山漁村生活研究会	11

※出展者の諸事情により、出展物に変更される場合があります。

品種の個性を活かした無添加西洋なしコンポート
焼きプリン／瓶詰め



北海道



▶ 西洋なしは甘くてトロツとした食感が人気の果物です。北海道でもいろいろな西洋なしの品種が栽培されていますが、追熟が難しいことや日持ち性、貯蔵性が他の果物と比較して短いことが、消費拡大の妨げになっています”。そこで旬の西洋なしの味を年間通じて、おいしく楽しめるよう、“何も足さない、何も引かない”無添加コンポートを開発しました。砂糖も水も加えない完全無添加のため、品種が持つ甘味、酸味、香りなどがストレートに味わうことができます。そのまま召し上がっても、スイーツや料理の素材としてもご利用になれます。製法も簡単ですので、家庭でも作ることもできます。冷凍や瓶詰めでも長期の保存も可能で業務用途にもご利用いただけます。

〒069-1395
北海道夕張郡長沼町東6線北15号

TEL:0123-89-2589 FAX:0123-89-2060

<http://www.agri.hronet.local/>

北海道産梅果実を使った
新しい道産梅酒の開発



北海道



▶ 梅酒は若い女性をはじめとする消費者に大変人気の高い商品として認識されるに至っている。ここ数年に亘る梅酒市場の拡大と共に、次は梅酒製品の差別化が求められる段階に入ることが予想される。そこで北海道ならではの新概念の梅酒を製品化することにより、梅酒市場の活性化、北海道での梅栽培の普及が促進されることが出来ると思われる。今回は、北海道産の熟度の異なった梅を原料とした梅酒の製造、梅酒に北海道産の果実の果汁をブレンドしたフルーツ梅酒の開発、梅酒に使用した梅果実の2次利用として、梅ジャムの試作を行った。

〒047-0016
北海道小樽市信香町2-2

TEL:0134-21-2390 FAX:0134-21-2424

www.tanakashuzo.com

1. じっくり梨ピューレ
2. じっくり梨入りレトルトカレー
3. じっくり梨入り中濃ソース

高根沢町びれっじセンター運営委員会

栃木県



- ▶ 1. 高根沢町産じっくり梨をピューレにしました。冷凍で2年間保存できます。
- 2. 高根沢町産じっくり梨を使用したさわやかなカレーです。朝食やパンにも合うカレーです。梨以外に使用している食材(野菜等)も高根沢町産です。
- 3. 高根沢町産じっくり梨を使用した、甘く、コクがありスパイシーな中濃ソースです。梨以外に使用している食材(野菜等)も高根沢町産です。

〒329-1292
栃木県塩谷郡高根沢町大字石末2053

TEL:028-675-8104 FAX:028-675-8114

<http://www.town.takanezawa.tochigi.jp/>

ブルーベリー甘納豆/桑の実甘納豆/ゆず甘納豆
ブルーベリージュレ/桑の実ジュレ/ゆずジュレ/吊るし柿ジュレ

大平戸農園

埼玉県



- ▶ 秩父の山里で無農薬で栽培されたブルーベリーと桑の実、ゆずを使用した甘納豆です。ブルーベリーは植物繊維が豊富でアントシアニンも多く含有しております。桑の実は、ブルーベリーと同等のアントシアニンを含み健康果実として脚光をあびております。いずれも砂糖は北海道産グラニュー糖を使用しております。かおり豊かなゆず甘納豆は、果皮の厚いゆずの皮を包丁で丁寧に切り3回蜜上げをして製造いたしました。
- ブルーベリージュレは、10gのブルーベリーの実と25%の果汁を中に入れました。桑の実ジュレは、中に10gの桑の実が入っており果汁も20%入っております。ゆずは皮と果汁をふんだんに使用してジュレを作りました。10%のゆず果汁が入っており、多少酸味がありさっぱりとした味に仕上げました。吊るし柿ジュレは蜂屋柿を使用しております。皮を剥き天日乾燥して渋をぬきジュレにしました。素朴な味をお楽しみください。

〒368-0201
埼玉県秩父郡小鹿野町両神薄2140-1

TEL:0494-79-0818 FAX:0494-79-0453

<http://park3.wakwak.com/~ohhirado.nouen/>

食べるワインビネガー

株式会社 東夢



山梨県



▶ 従来生食用ぶどうの出荷の企画に合わないぶどうは、低価格のぶどう酒か、ぶどうジュースなどに加工されてきました。又ワインは専用ぶどうの栽培が欧米のようになってきている今日では、規格外ぶどうを有効に使いにくくなっております。この新商品は、味覚としては生食用として出荷されるぶどうと同じ品質の葡萄を商品価値を落とさずに商品化し、生産農家農家個人では規格外品を確保して流通することが難しい為、この事業により調達の仕組みを構築し、妥当な価格での流通販路を造り、生産農家の所得向上を計り、消費者に対しても季節商品のぶどうを生食に近い形で一年中味わっていただける商品として開発しました。

〒409-1316
山梨県甲州市勝沼町勝沼2562-2

TEL:0553-44-5535 FAX:0553-44-5535

<http://www.toumuwinery.com>

果実&米糖化液混合飲料 (りんご・もも・巨峰 & 米)

社団法人長野県農村工業研究所

長野県



▶ ・長野県産原料にこだわった果実と米の混合飲料です。
・各果実の風味、甘酸味および色調を生かし、米とのブレンドにより爽やかな飲み心地の製品に仕上げました。
・果実類の爽やかさと米の栄養を融合させました。

〒382-0084
長野県須坂市大字須坂787-1

TEL:026-248-0875 FAX:026-245-0153

www.nn.zennoh.or.jp/houkouken

皮ごとブドウの彩りパック(仮称)

長野県果樹試験場

長野県



▶ 種がなく皮ごと食べられるブドウを用いた食べきりサイズの粒売りパックです。使用した「ナガノパープル」、「シャインマスカット」は食味が良く、消費者の人気は非常に高いのですが、高価なため、なかなか果房で購入することができません。粒売りにしたことで、単価が下がり購入しやすくなるとともに、一度にいろいろな味が楽しめます。また、皮ごと食べられる品種ですのでゴミがほとんど出ません。スイーツ感覚で、女子会やお茶のお供にまた頑張った自分へのご褒美に最適です。携帯性にも優れていますので、野外でのイベントや旅のお供にもなります。20~30代の女性層とその家族を中心に、コンビニやサービスエリア、道の駅での販売を想定しています。

☎ 〒382-0072
長野県須坂市小河原492

☎ TEL:026-246-2411 FAX:026-251-2357

🌐 <http://www.pref.nagano.lg.jp/xnousei/kajusi/>

大鹿村産ブルーベリーを使ったブルーベリー発泡酒「B.B.HOP」(仮称)

大鹿里山市場組合

長野県



▶ 長野県産ブルーベリーでは最も古い歴史を持つ大鹿村産ブルーベリーを原材料とした「ブルーベリーの発泡酒」です。標高700~1500mの寒暖差の大きい気候で栽培されている大鹿村のブルーベリーは酸味と甘味のバランスが良く、青果として、またジャムやジュースなどの加工用としても高く評価されています。
【B.B.ホップ】はオリジナルの製法により素材の良さを活かしたフルーティですっきりと飲みやすい発泡酒です。

☎ 〒399-3502
長野県下伊那郡大鹿村大河原389 ビガーハウス内

☎ TEL:0265-39-2343 FAX:0265-39-2343

国産ドライフルーツ/お酢のシロップ 新アイス/ジャム



長野県



有限会社ほし

▶ 国産果物を使用して、半乾燥、乾燥技術によりドライフルーツにしました。

半乾燥、乾燥技術によりできたドライフルーツをお酢と組み合わせる事によりできた新感覚のお酢のシロップです。

上記の二つを組み合わせアイスの上にかけての新食感のアイスです。

半乾燥、乾燥技術を用いたジャムです。

〒395-0156
長野県飯田市中村6-3

TEL:0265-32-1677 FAX:0265-32-1678

<http://www.via-lactea.jp/>

スモウメ'李梅'を使った梅酒、ジャム、ピューレ、 梅酒の残渣を活用したジャム



静岡県



静岡県農林技術研究所 果樹研究センター

▶ スモウメ'李梅'は、スモモとウメの種間雑種であり、大粒で、果肉歩合が大きく、果肉色が鮮やかな赤色であることが特徴です。静岡県では、静岡県落葉果樹振興協会により、平成11年から苗木の配布をし、産地化に取り組んでいます。現在、浜松市内で10名程度の生産者により、約110本が植栽され、地元企業による梅酒の商品化にも成功し、全量梅酒加工用として取引されています。一方で、梅酒以外の活用についても産地では模索しています。ここでは、梅酒の残渣を利用したジャム、スモウメ本来の風味を活かしたピューレを試食として提供します。'李梅'は結実が不安定で、安定生産が課題ですが、梅酒の残渣も活用できれば、より付加価値が高まり、産地化が進むと考えられます。梅酒残渣を活用したジャムは、鮮やかな赤色は損なわれることがなく、強い酸味も和らぎました。しかし、アルコールの風味が若干残ったので、その影響を少なくすることが今後の課題です。

〒431-2102
浜松市北区都田町9450-1

TEL:053-428-3141 FAX:053-428-3142

<http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-830/index.html>

- 1.青みかんオイル・完熟みかんオイル
- 2.青みかん石鹸、完熟みかん石鹸
- 3.青みかんボディソープ
- 4.完熟みかんボディソープ



静岡県



株式会社アグリサポートみっかび

▶ 〇温州みかんの摘果みかんは、トレーサビリティ、労務コストの面から殆どが廃棄されていました。今回、これを食用以外の用途利用について検討し、新たな利用価値の創出に取組みました。また、完熟した果実でも加工用となるランクの果実についても食用以外の用途利用について検討しました。青みかん、完熟みかんからオイル成分のみをマイクロ波抽出し、抽出したオイルから次の製品を試作しました。

- 1.青みかんオイル・完熟みかんオイル、
- 2.青みかん石鹸、完熟みかん石鹸、
- 3.青みかんボディソープ、完熟みかんボディソープ

【特徴】青みかん、完熟みかんとも柑橘特有の爽やかな香りが楽しめます。その香りを生かした製品化を図り、機能性についてもこれから検証していきます。

〒431-1414
静岡浜松市北区三ヶ日町三ヶ日885

TEL:053-428-3141 FAX:053-428-3142

<http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-830/index.html>

カキの加工業務用途向け 省力栽培法の確立

愛知県



カキの加工業務用途向け省力栽培法の確立
愛知県農業総合試験場研究開発事業報告書

＜事業の背景＞
消費者の嗜好は10年間の新たな需要を創出するため、産地ごとの特色を確立した栽培技術を開発する。
1 省力栽培技術 隔年交互群状結実法及び一斉収穫法
2 加工業務用途向け「着果」の発生と着果率の向上と生理落果の抑制
技術確立の基礎となる加工用果実に関する品質については、加工業者等から聞き取り調査する。

1 「隔年交互群状結実法」
年間の収穫量を均等に分散させることで、収穫時期が3割減し、着果率と不着果率を偏平化し、着果率を向上させる。着果率を向上させることで、収穫時期が3割減し、着果率と不着果率を偏平化し、着果率を向上させる。

2 「一斉収穫」
着果率を向上させることで、収穫時期が3割減し、着果率と不着果率を偏平化し、着果率を向上させる。

(1) 着果率と不着果率の向上
着果率と不着果率の向上を図る。着果率を向上させることで、収穫時期が3割減し、着果率と不着果率を偏平化し、着果率を向上させる。

(2) 着果率と不着果率の向上
着果率と不着果率の向上を図る。着果率を向上させることで、収穫時期が3割減し、着果率と不着果率を偏平化し、着果率を向上させる。

(3) 着果率と不着果率の向上
着果率と不着果率の向上を図る。着果率を向上させることで、収穫時期が3割減し、着果率と不着果率を偏平化し、着果率を向上させる。

(4) 着果率と不着果率の向上
着果率と不着果率の向上を図る。着果率を向上させることで、収穫時期が3割減し、着果率と不着果率を偏平化し、着果率を向上させる。

3 「隔年交互群状結実法」
隔年交互群状結実法は半数の結果母枝を基部2芽で切り返して不着果部とし、着果部と不着果部を毎年交互に繰り返す方法で、摘果・収穫時間が慣行の1割削減できる。

4 加工業務用途向け省力栽培法の確立
加工業者への聞き取り調査から、加工業務用途向け省力栽培法の確立を図る。着果率を向上させることで、収穫時期が3割減し、着果率と不着果率を偏平化し、着果率を向上させる。

愛知県農業総合試験場

▶ 需要減退が著しいカキの新たな需要を創出するため、果実加工仕向けを前提とした栽培技術を開発した。省力栽培技術として、隔年交互群状結実法は半数の結果母枝を基部2芽で切り返して不着果部とし、着果部と不着果部を毎年交互に繰り返す方法で、摘果・収穫時間が慣行の1割削減できる。一斉収穫法は全果実を一度に収穫する方法で収穫時間が3割削減でき、加工仕向けの収穫時期は収穫期後半が適する。加工用果実生産技術として、「筆柿」の種なし果生産のための受粉制御方法は開花期間中、雌花をネットで被覆することで種なし果率が8割となったが、生理落果の恐れがあることが判った。技術確立の基礎となる加工用果実に求められる品質については、果肉硬度が重要で、精度は極端に低くなければ良い、果実の形状は問題とならない。

〒480-1193
愛知県長久手市岩作三ヶ峯1-1

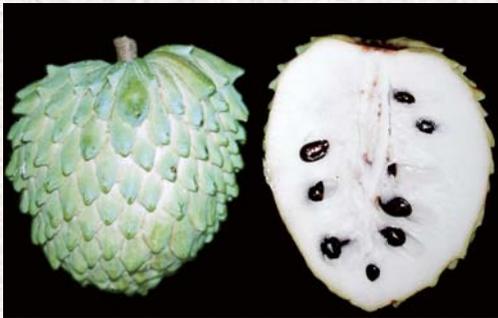
TEL:0561-62-0085 FAX:0561-63-7853

<http://www.pref.aichi.jp/nososi/>

アテモヤ冷凍カットフルーツ



三重県



美し国伊勢アテモヤ生産者の会

- ▶ 亜熱帯果樹アテモヤは、10月～12月に収穫されるクリーミーでとても甘く(糖度が20度以上)美味しい果物です。しかし、アテモヤをおいしくご賞味されるには、お客様による追熟と食べ頃の判断が必要です。今回開発いたしました「アテモヤ冷凍カットフルーツ」は、完熟したものをカットして冷凍しておりますので、追熟は必要ございません。いつでも、どこでも、フルーティーなアテモヤの味を、新しい食感で楽しんでいただけます。また、冷凍しておりますので長期保存ができます。さらに、生産が少なく高級なアテモヤをリーズナブルな価格で提供できます。

〒516-0111
三重県度会郡南伊勢町内瀬155

TEL:0599-65-3273 FAX:0599-65-3273

you721@amigo2.ne.jp

いちじくドライフルーツ、 いちじく飲む酢、いちじく甘露煮



滋賀県



JAこうかいいちじく生産部会

- ▶ より多くのお客様にこうかのいちじくをお届けできるよう、ドライフルーツ、甘露煮、いちじく酢の三種類を作りました。それぞれいちじくの風味を大切にした魅力ある品となっており、いちじくになじみがない方でも召し上がれます。ドライフルーツは、いちじく本来の風味や色彩を大切にすため、いちじく以外の材料(砂糖、着色料、香料など)を使用せず製作しました。甘露煮は、未熟な果実を原料とすることで、完熟いちじくの甘露煮とは違った食感となり、新感覚のデザートに仕上がりました。これらはそのまま召し上がるほか、刻んでパンやケーキ、アイスやヨーグルト等に添えれば、より一層おいしく頂けます。また飲む酢は、ストレートはもちろんのこと、水割りやソーダ割り、牛乳割りなど、お好みで様々な飲み方をお楽しみ頂けます。

〒528-0005
滋賀県甲賀市水口町水口6111-1
甲賀農業協同組合 営農経済部 生産指導課内

TEL:0748-62-0588 FAX:0748-62-9878

紀の里のはっさく缶詰



和歌山県



紀の里農業協同組合

- ▶ 「シロップから脱却したフルーツ缶詰の試作」として地元産のフルーツを使用し、自然風味追及の缶詰を試作しました。今旬である柑橘類(温州みかんやはっさくなど)で、果実×皮(ピール)×ジュース漬けの缶詰にし、果実の風味を追加させ、皮に含まれる栄養素も取り入れながら、フルーツ全部を楽しんでいただける、そんな缶詰。皮には特に「ビタミンP」という、ビタミンCの吸収を高める栄養素がたっぷり含まれています。その他にも代謝を高める、リモネン・オーラプテンも皮の部分に多く含まれています。フルーツ王国・和歌山県の太陽をいっぱい浴びた柑橘類の新感覚の缶詰をぜひ味わってください。今回は試食用に、はっさくの缶詰をご用意しました。ピールは寒天ゼリーでコーティングして見た目も楽しい仕上がりになっています。

〒649-6494
和歌山県紀の川市上野12-5

TEL:0736-77-7801 FAX:0736-77-6205

<http://www.ja-kinosato.or.jp/index.html>

国産果実と魚のすり身を使ったたい焼き風スイーツ 『魚魚やき(ととやき)』(仮称)



和歌山県



株式会社濱辰商店

- ▶ ブルーベリー、栗、もも、みかんなど国産果実をふんだんに使い、魚のすり身を使った生地で包み込んだ全く新しい「たい焼き風の焼きスイーツ」です。果物の風味いっぱい、しかもカルシウムもたっぷり摂れるのでお子様や魚が苦手な方にもお薦めです。『魚魚やき(ととやき)』という親しみやすいネーミングも魅力のひとつです。

〒640-8124
和歌山市雄松町3-48-1

TEL:073-402-1755 FAX:073-402-1737

不知火ハンドクリーム アルジオヘアローション



徳島県



有限会社日本漢方医薬研究所

◆不知火ハンドクリーム

不知火(デコボン)の果皮からエキスを抽出し化粧品原料として配合。不知火の甘く癒し系の香りは、化粧品と相性がよい。スクワランを配合することで肌に潤いを与え健やかにする。

成分:不知火エキス、スクワラン、コポリマー

◆アルジオヘアローション

不知火未成熟果実の果皮エキスを配合したヘアローション。昔から育毛、薄毛の薬として多く利用されてきた柑橘果皮成分を配合して保湿性を高めた製品。

柑橘類の皮の部分には発毛に重要とされている毛乳頭細胞を増殖、促進させる数種類のアミノ酸を含んだ良質たんぱく質のペプチドが発見されたことに着目し新商品を開発。

〒771-0142

徳島県徳島市川内町沖島563-4

TEL:088-666-0678 FAX:088-688-0678

機能性を活かした「伊予柑(いよかん)粉末」を 使用した加工食品の試作



伊予柑粉末

愛媛県



愛媛県農林水産研究所

中晩柑類で生産量第1位を占め、全国シェア約90%を愛媛県が占める「伊予柑」は、爽やかな香りとジューシーな味わいが特徴で、根強い人気があります。そのかんきつを粉末化し、栄養や機能性を活かした加工食品を検討しました。粉末にすることにより低水分で軽く、輸送性が高くなり、常温で長期保存ができ、付加価値の高い商品(今回は食パンやスイーツを試作)ができます。伊予柑の果皮粉末に含まれるβ-クリプトキサンチンの量は、生果の約12倍です。伊予柑のもつ爽やかな香りと独特の苦味を上手く表現した試作品です。

〒799-2405

愛媛県松山市上灘波甲311

TEL:089-993-2020 FAX:089-993-2569

<http://www.pref.ehime.jp/060nourinsuisan/150nogyo-shiken/00001707021106/sitesas/>
「愛媛県農林水産研究所」で検索してください

飲む土佐文旦ジュレ、飲むゆずジュレ、
飲む生姜ジュレ、ぶんたんぴーるシロップ漬け



高知県



株式会社岡林農園

▶ 飲む土佐文旦ジュレ:原料を国産100%にこだわり、素材の味、土佐文旦のほろ苦さを活かした飲むタイプのジュレです。

飲むゆずジュレ:原料を国産100%にこだわり、素材の味、ゆずの香りを活かした飲むタイプのジュレです。

飲む生姜ジュレ:原料を国産100%にこだわり、素材の味、生姜の辛味が特徴の飲むタイプのジュレです。

ぶんたんぴーるシロップ漬け:農薬を使わずに育てた文旦の皮と北海道のてんさい糖だけをコトコト煮詰めてつくりました。ほろ苦さがおいしい農園手作りのぴーるです。

〒781-1325
高知県高岡郡越知町浅尾750

TEL:0889-27-2205 FAX:0889-27-2009

<http://buntan-ok.com>

柿の葉茶、柿の葉石鹸、柿グミ



福岡県



筑前あさくら農業協同組合 福岡県農業総合試験場

▶ 柿の葉石鹸:加齢臭の消臭に気になる方への朗報!柿の葉に含まれるカキタンニン、トコフェロール、ビタミンEなどの消臭成分とお肌に良い保湿を保ち体臭も汗の臭いも防いでみずみずしいお肌をキープさせてくれる無添加石鹸です。

柿の葉茶:美容・健康・風邪予防に良いと言われる「柿の葉茶」、多量に含まれる天然ビタミンCは、緑茶の約20倍、しかも、そのビタミンCは「プロビタミンC」と呼ばれるもので、ビタミンCになる一歩手前の状態です。そのため熱に強く、お茶にしても壊れません。必見の健康茶ですね。

柿グミ:柿ピューレをたっぷりを使った新製品(試作品)です。小さな子供さんにも食べやすく、栄養もたっぷりです。

<筑前あさくら農業協同組合>

〒838-8602 福岡県朝倉市甘木221-1

TEL:094-622-1917 FAX:094-622-1893

<http://www.asakura-fk-ja.or.jp>

<福岡県農業総合試験場>

〒818-8549 福岡県筑紫野市大字吉木587

TEL:092-924-2930 FAX:092-924-2981

<http://www.asakura-fk-ja.or.jp>

スモモ「ハリウッド」の加工品ジャム、ドライフルーツ、エキスジュースなど



長崎県



長崎県農林技術開発センター

▶ スモモ「ハリウッド」は、主に「貴陽」の受粉樹として利用されており、果実は小さく食味が劣ることから生食用としてはほとんど利用されていない。しかし、果実は果皮、果肉ともにアントシアニンを含み美しい濃紅色であるため、加工品としての利用を検討した。その結果、紅色が美しく食味のよい、ジャム、ドライフルーツ、コンポート、ジュースなどができた。栽培技術については省力化をめざし、無摘果による栽培を実証した。生育が進むにつれ、果肉の色が鮮紅色から濃紅色になりアントシアニンの含有量が増加した。加工品の色も収穫時期により異なるが、どちらの色も加工品として十分利用できる。本事業で連携した(有)おおむら夢ファームシュシュにおいて、今後販売する予定である。

〒854-0063
長崎県諫早市貝津町3118

TEL:0957-26-3330 FAX:0957-26-9197

<http://www.n-nourin.jp/nougi/index.html>

- 1.シークワサーグミ
- 2.シークワサー紅いもようかん
- 3.シークワサーパウンドケーキ



沖縄県



大宜味村農山漁村生活研究会

▶ シークワサーは小粒のみかんながら、他の柑橘類に比べて肝機能改善やがん抑制、成人病予防、成人T細胞白血病抑制効果等、優れた機能性が実証されており、その成分は果汁よりも皮や種に多く含まれることが分かっています。本会では、機能性に優れた皮や種を活用した商品開発のため試行錯誤を重ねています。皮や種はそのまま食べると苦味が気になりますが、今回の新商品は皮や種を美味しく、多く摂れるように工夫しました。

- 1.シークワサーグミ
丸ごと絞った青切りシークワサーを70%使用。
優れたシークワサーの機能性をギュッと凝縮した大人のグミ
- 2.シークワサー紅いもようかん
紅いもの鮮やかな紫に完熟シークワサーを丸ごと練り込みました。
- 3.シークワサーパウンドケーキ
完熟シークワサーの果汁と皮をふんだんに使ったしっとりケーキ

〒905-1392
沖縄県国頭郡大宜味村字大兼久157

TEL:0980-44-3084(大宜味村シークワサー振興室内)



(注)本資料は、平成23年度実施中の農林水産省補助事業「果実加工需要対応産地育成事業(新需要開発型)」等の事業成果のうち、本日出展された試作品等について、交流会にご参加の皆様のご参考として作成したものです。本日、出展団体からご提供いただいた試作品等に関する詳細につきましては、各出展団体にご照会いただければ幸いです。