



【遊味 (あんぼ柿)】 ※11月上旬~1月末 【柿ろまん (干柿)】

受け継がれた木から新たなおいしさの提案

事業者名: 遊佐町遠赤外線パーシモン組合 代表: 松本 揮一 住所: 〒999-8313 山形県飽海郡遊佐町杉沢字中山口98-1

TEL/FAX: 0234-72-3878

販売店○道の駅鳥海ふらっと TEL: 0234-71-7222

○電話での注文販売

鳥海山を正面に望む、小さな山地に位置する杉沢地区。ここには開拓時代に植えられた80～100年の柿畑があり、代々大切に手入れされ、四季折々に鳥海山との美しい風景を見せてくれます。日当たりが良く、山手ならではの低い気温はじっくりじっくりと柿を熟成させ、瑞々しく甘みの濃い柿を実らせませます。また、自然のままの味を出すために、有機肥料を使って元気な土壌へ改良、安心・安全のおいしさを守り続けています。

生でも人気の柿を遠赤外線技術で乾燥加工し、中はとろとろ半熟状態のあんぽ柿「遊味(ゆうみ)」、そして表面がきれいに白粉(柿の糖分が表面に

固まったもの)で色付いた干柿「柿ロマン」を作りました。味わい良く美しく仕上げるため、栽培でも春先の枝の選定から、実がぶつかることなく、まんべんなく光が当たるよう、細かな配慮を行ってきました。どちらも栄養がギュッと凝縮され、生柿では想像もつかない上質な



味と食感が堪能できます。そのまま食べてももちろんおいしいのですが、冷凍でシャーベットのように食べたり、ヨーグルトに混ぜたり、ケーキの材料に用いるなど、ファンの中での楽しみ方は様々。柿の旨みを最大限に引き出した2つの逸品をご家族でお召し上がりください。

