



ゆうみ  
【遊味 (あんぽ柿)】 ※11月上旬～1月末



ころ  
【柿ロマン (枯露柿) 干柿】

鳥海山を正面に望む、小さな山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景色を見せてくれます。日当たりがよく山手の低い気温で育つ柿は、じっくりじっくり熟成。みずみずしく甘味の強い柿が実ります。また、自然のままの味を出すために有機肥料で元気な土壌に改良、安心・安全のおいしさを守り続けています。遠赤外線技術で乾燥加工され、中はとろとろ半熟状態のあんぽ柿「遊味 (ゆうみ)」、表面がきれいに白粉 (柿の糖分が表面に固まったもの) で色づいた干し柿「柿ろまん」が作られまし

た。もともと甘い柿の味と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が堪能できます。冷凍して夏にシャーベットに、また切ってヨーグルトに混ぜたり、ケーキの材料にまぜて焼き上げるなど、いろいろな楽しみ方が。柿の旨味が最大限に引き出された二つの味、まずはそのまま食べてみて下さい。



## 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○電話での注文販売