



【遊味 (あんぽ柿)】 ※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: 有限会社松本ファーム 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

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でじっくりじっくりと熟成した、瑞々しく甘み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。

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。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楽しみ方も様々。柿の旨みが最大限に引き出された味をぜひご家族でお確かめください。

平成30年の秋には、2つの加工品を用いた「gottso smoothie (ゴッツオスムージー)」が発売予定。濃厚な柿の風味にアクセントとしてビターチョコレートをプラス。新たなメニューにも注目です。



【gottso smoothie (ゴッツオスムージー)】
※平成30年秋頃デビュー予定

