

イチジクグラッセ（糖菓）

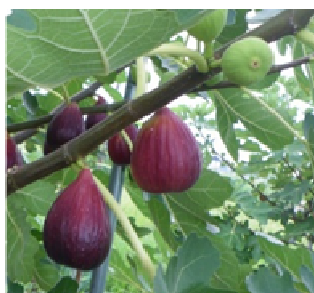


イチジクグラッセ



ご存じですか！

奈良県はイチジクの生産量が全国7位です。



品種：柳井ドーフィン



加工の一工程



<商品の特徴>

- ・香り豊かで、イチジクの特徴的な風味を備えています
- ・柔らかな食感です

<加工技術の特徴>

- ・イチジクに糖を浸透させたのち、水分をとばして仕上げます
- ・収穫期末の（10月中旬頃）の固い、小さいなどの生食に不向きな果実を有効利用できます
- ・冷凍果実を利用できます

<利用>

- ・そのまま菓子として
- ・チョコ等でコーティングして

<素材>

- ・イチジク果実

ー 加工、商品づくりに一緒に取り組みませんか！ー
奈良県農業研究開発センター 加工科では、県の農産物を活用した加工技術の開発に取り組んでいます。この加工品に興味のある方はぜひお問い合わせください。

奈良県農業研究開発センター 加工科
〒633-0046 桜井市池之内130-1

TEL 0744-47-4491 月～金曜日(祝日、年末年始除く)
8時30分～12時、13時～17時15分