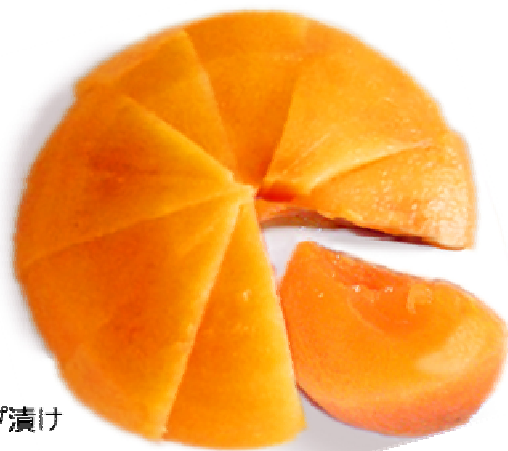
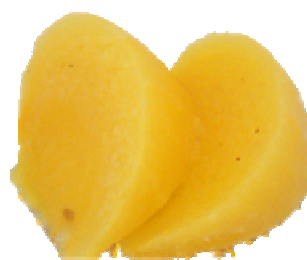


柿シロップ漬け



柿シロップ漬け
(富有)



柿シロップ漬け
(刀根早生)

生産量全国第2位！

奈良県が誇る柿を1年中味わっていただけるよう開発しました。
※奈良県の柿は、7月のハウス柿(刀根早生)にはじまり、10月には富有、
12月冷蔵柿(富有)と、生果としての流通は冬期まで続きます。

<商品の特徴>

・生果に比べ、柔らかい食感と、シロップによる少し酸味のある甘さが、洋菓子の生クリームや和菓子の餡とも合わせやすく、幅広い活用が期待できます

<素材>

・柿果実(富有または刀根早生)

<加工技術の特徴>

・糖などで調整したシロップを用います
・柿の特性の1つである、「加熱による渋戻り」が起きません

<利用>

・柿シロップ漬けとしてそのまま
・菓子等への季節素材として



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