

ドライ柿ピューレ — 柿さくさく —

サクッと食感
口いっぱい広がる柿



ドライ柿ピューレ



柿果実



柿ピューレ



様々な形状に

<商品の特徴>

- ・サクサクした食感
- ・口に含むとフワッととろけ、柿の風味が広がります
- ・柿の自然な甘みが生きています

<素材>

- ・柿果実（柿ピューレ）

<加工技術の特徴>

- ・柿果実をペースト状に加工し、乾燥します
- ・ペーストをお好みの容器や型に流すことで、様々な形状に仕上げる事ができます

<利用>

- ・そのまま菓子として
- ・チョコ等でコーティングして

— 加工、商品づくりに一緒に取り組みませんか！ —
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