



たねなし柿

販売期間 10月15日～11月5日頃(完売次第販売終了)

渋抜き工程のため、ご注文頂いてから数日いただきます

プレミアム 特撰品 化粧箱	2L	14玉	¥3,200
	3L	14玉	¥4,000

	サイズ	7kg	10kg
プチ贅沢	おまかせ	32玉前後	40玉前後
		¥3,000	¥3,700
おまかせ ご家庭用	おまかせ	¥2,200	¥3,000



プレミアム特撰品 2L

税別・送料が別途必要です

■商品特徴

柿は大昔から食されてきた歴史の古い果実の一つで、「万葉集」や「源氏物語」に出てくるほど太古から親しまれてきました。柿栽培は現在、国内はもちろん世界各地で盛んに行われ、アメリカの太平洋岸一部や、イスラエル、ニュージーランドで、またブラジルでも日系人が行い、世界的に「KAKI」で通じるほど日本的な果実として受け入れられています。今回お届けの「たねなし柿」は渋柿を代表する品種で、地域によっては別名「庄内柿」・「おけさ柿」等とも呼ばれています。平べったく正方形のような四角い形が特徴で、タネが無いので食べやすく、しっかりした果肉と十分な甘味を味わえます。秋の訪れを感じさせる「たねなし柿」をぜひお楽しみください。

■渋の正体とは？

柿の「渋味」は果肉に含まれる水溶性タンニンによるもので、これは元々甘柿・渋柿ともに含まれている成分です。甘柿は果肉が熟すと水溶性タンニンが不溶性タンニンへと変化し、渋味を感じなくなります。渋柿の場合は性質上、熟しても水溶性タンニンが不溶性タンニンへと変化しないため、収穫後は炭酸ガス等で渋を抜きます。商品到着後、まだ渋味や臭いが残っている場合は、風通しの良い所で2～3日保存し、柔らかくなった柿からお召し上がりになると美味しくいただけます。

■保存方法

商品到着後は、風通しの良い所に保存するか、ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存してください。2～3時間ほど冷蔵庫で冷やしてからお召し上がりいただくと、果肉に含まれる「果糖」の甘味を強く感じ一層美味しさが引き立ちます。