

やさしい香りが 生きてます 徳島老舗農園 直生産



① 真由美のすだち香汁 (一番搾り) 720ml
すだちの収穫が始まった9月初旬の酸味と香りの強い露地のすだちを搾りました。100%生果汁です。



② 真由美のゆず香汁 720ml
真由美のゆず香汁は、実生の柚と接ぎ木の柚の果実を皮ごと搾りました。フレッシュ感あふれる生果汁100%です。



③ すだち果汁 150ml 720ml
真夏の太陽をいっぱい浴びた露地栽培の新鮮なすだちを搾りました。果汁100%です。



④ ゆず果汁 150ml 720ml
実生の柚と接ぎ木の柚の果実を皮ごと搾りました。ゆずの香りが生きてます。果汁100%です。



⑤ だいたい果汁 150ml 720ml
だいたいの皮には苦みがありますが、弊社では独自のカット方法で苦みの少ない香り豊かな果汁を搾ることに成功しました。果汁100%です。



⑥ ゆこう果汁 150ml 720ml
ゆこうは、徳島県にしかない珍しい柑橘です。“和製レモン”と呼ばれ、料理の名脇役で京料理・フランス料理にも合います。カルパッチョなどに使用すると、果汁のさわやかさを残し、素材の良さを引き出します。果汁100%です。



搾りたてをその日の内に、そのまま瓶につめて低温保存しています。

- ① 真由美のすだち香汁 業務用 1.8ℓ
- ② すだち果汁 業務用 1.8ℓ
- ③ ゆず果汁 業務用 1.8ℓ
- ④ だいたい果汁 業務用 1.8ℓ
- ⑤ ゆこう果汁 業務用 1.8ℓ
- ⑥ レモン果汁 業務用 1.8ℓ



20ℓ
業務用
キューピテナ

すだち・ゆず・だいたい・ゆこう・レモンは搾ったその日の内に鮮度を保つため社内の冷凍庫に入れています。20ℓの業務用として販売。

柚



柚ミンチ 業務用
徳島県産の柚の皮を使用しミンチ状に仕上げています。



柚ピールパテ 業務用
徳島県産の柚の皮を使用してペースト状にした商品です。

すだち



すだちスライス 業務用
徳島県産のすだちを農家の厳しい目で安全を追求し選り抜いた果皮をスライスしました。



すだちピールパテ 業務用
すだちの皮をペースト状にしました。



すだちペースト 業務用
徳島県産のすだちの皮の色の付いている上皮のみを削り、ペースト状に仕上げました。

しょうが



しょうが みじん切り 業務用
徳島県産生姜をみじん切りにしました。大きさにばらつきがあります。



しょうが パウダー 業務用
繊維のつまった親生姜を乾燥し、使いやすいパウダーに加工しました。



しょうが スライス 業務用
徳島県産生姜を1.8mm幅カットにしました。



おろし しょうが 業務用
徳島県産生姜をすりおろした商品です。

レモン



レモンピールパテ 業務用
レモンの皮をペースト状にした商品です。



レモンスライス 業務用
レモンの皮を2.5mm設定幅でスライスした商品です。



レモンきざみ 業務用
レモンの皮をみじん切りにした商品です。

たけのこ



たけのこの水煮 業務用
① 元
味がよく食感が硬めなので中華炒めや炊き込みご飯におススメ。



たけのこの水煮 業務用
② 穂先
徳島県内の契約農家さんが掘った筍や自社農園の筍を昔ながらの方法で米ぬかを入れてゆでています。その為えぐみのない懐かしい筍の味がします。業務用は12種類のサイズ別になっています。



すだち 業務用
徳島県産のすだちです。A級品からB級品まで幅広く扱っていますので、入り数などご相談承ります。



ゆず 業務用
徳島県産の柚です。青果販売もしています。冬至用の注文も承ります。



しょうが 業務用
徳島県の県南で農作放棄地を借り受け「土佐一」という品種を栽培しています。



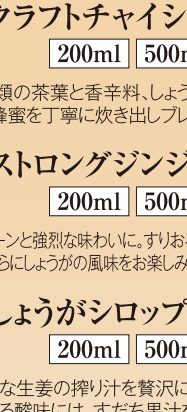
ゆこう 業務用
ゆこうは、徳島県にしかない珍しい果汁です。“和製レモン”と呼ばれ、料理の名脇役です。



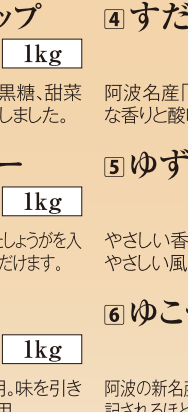
① クラフトチャイシロップ 200ml 500ml 1kg
3種類の茶葉と香辛料、しょうが、黒糖、甜菜糖、蜂蜜を丁寧に炊き出しブレンドしました。



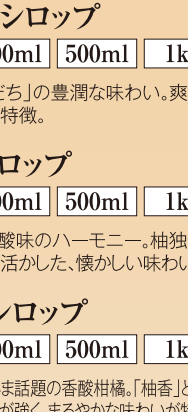
② ストロングジンジャー 200ml 500ml 1kg
ガツーンと強烈な味わいに、すりおろしたしょうがを入れ、さらにしょうがの風味をお楽しみいただけます。



③ しょうがシロップ 200ml 500ml 1kg
新鮮な生姜の搾り汁を贅沢に使用、味を引き締める酸味には、すだち果汁を使用。



④ すだちシロップ 200ml 500ml 1kg
阿波名産「すだち」の豊潤な味わい。爽やかな香りと酸味が特徴。



⑤ ゆずシロップ 200ml 500ml 1kg
やさしい香りと酸味のハーモニー。柚独特のやさしい風味を活かした、懐かしい味わい。



⑥ ゆこうシロップ 200ml 500ml 1kg
阿波の新名産、いま話題の香酸柑橘。「柚香」とも表記されるほど香りが強く、まろやかな味わいが特長。



⑦ クラフトジンジャー 1kg
すりおろししょうがと、しょうがの搾り汁を絶妙にブレンドしました。しょうがの香りとさわやかさが引き立ち、プロの方に人気の逸品です。



しょうがパウダー
繊維のつまった親生姜を乾燥し、使いやすいパウダーに。添加物は一切加えていません。業務用の大きなサイズもあります。



ゆず粉
徳島県産の柚をフリーズドライにし、粉末状にしました。業務用の大きなサイズもあります。



柚子胡椒 業務用
柚ピールパテ、鳴門のうず塩、国産の青とうがらして作ったリーズナブルな柚子胡椒です。



こだわり品 柚子胡椒
徳島県産の柚皮の黄色い部分を削り取り、ペースト状にしたものと、海陽町の花から塩職人が平金で炊き上げた海塩を使用して作りました。



ガリガリガーリー
ちょっと厚めスライスの生姜の甘酢漬けです。生姜がしっかりと効いているので、おつまみや、箸休めにおすすめです。



生姜はちみつ
生姜スライスを貴重な蜂蜜(千年蜜)他2種の蜂蜜と、少量のゆこう果汁で漬けました。



武士の握飯米
自然を愛する武士が草ぼうぼう、虫だらけの田んぼで育てた、虫から守り抜いたお米です。



武士の手前味噌
生姜をふんだんに使った生姜味噌です。みじん切りにした生姜と国産の味噌を混ぜ合わせ、隠し味にすだち果汁を使用し炊き上げました。



生姜バカー代
生姜の風味、柚、ゆこうのほどよい酸味。これまでに経験したことのないおいしいボン酢です。