

● Hシリーズ 製品例

在庫には限りがあります。受注生産は ご相談ください。

製品名	産地	原料入手時期	特徴
温州みかん	静岡県、 愛媛県、 徳島県	9~3月	外皮ごと酵素処理した全果ペースト。馴染みのある風味で多くの料理レシピに相性が良く、スイーツだけでなくソースやタレ、ドレッシングにも。主として三ヶ日青島温州、徳島十万温州など高糖系みかんを扱っています。
日向夏・小夏	宮崎県、 高知県	4~7月	スッキリとしたシャープな味わい。グレープフルーツのようなオレンジのような香り。機能性でも注目される素材
柚子皮 柚子ホール	高知県、 愛媛県	10~12月	天然精油が多く含まれるユズの皮をペースト化。幅のある香りで呈味感が増します。 柚子果実全体を使用しているため、味に厚みがあります。さわやかな香りや深みのある風味。酵素処理により熟成されているため、味が丸く、ツンツンしません。種なしタイプもあります。
グレープフルーツ	米国フロリダ、 南アフリカ	通年	皮の裏側にある爽快感のある独特な苦味が、一度口にするくとクセになります。日本人に馴染みのあるホワイト種。飲料や製菓だけでなく、焼肉のタレなど調味料にも。
レモン	米国カリフォルニア ・アリゾナ、チリ	通年	強い香りと風味を持ち、乳製品からハムソーセージサラミ等畜肉、卵などの基材素味の強い原料にも特徴を与えます。
国産レモン	瀬戸内地域(広島、愛媛) 三重県(三重南紀御浜町)	12~4月	国産レモン品種は瀬戸内ユウレカ種が主で、三重県マイヤーレモン(メイヤーレモン)はマンダリンとレモンの交配種といわれ、丸く穏やかな風味酸味が特徴です。海外産レモンは通年供給が可能です。
ストロベリー	米国、中国	4~月 通年(冷凍)	果実の中まで真っ赤な品種;カマロッサ、カリフォルニア生まれの大学品種。アルビオン;同じく中まで赤い大粒品種。色が濃く、味も特徴的なので、製菓原料としてクリームやホワイトチョコと合わせても良いです。
国産苺	栃木県、三重県	3~6月	栃木県とちおとめ、三重県かおり野など産地特有の品種が育成されているので、品種と産地を合わせた商品提案に。
サツマイモ	安納芋(鹿児島県種子島) 鳴門金時(徳島県) 紅はるか、紫芋		蒸し芋または焼き芋を酵素処理したペーストです。流動性が高く、工場製造ラインに流しやすい。
栗	韓国 熊本・宮崎(和栗)		流動性の高い加糖タイプペースト。原料に混ぜやすいです。
その他ベリー系	通年(冷凍在庫)		ブルーベリー、ラズベリー、ブドウの全果酵素処理ペースト。熟成された深みのある旨味があります。
その他柑橘類	八朔(はっさく)		和歌山県産。滋賀県菅浦産。年齢問わず日本人に好まれるフレーバーで、和風、国産のイメージの強いフルーツです。甘い香りですが、スッキリとした風味なので、和菓子洋菓子どちらでも使い易いです。
ライム(メキシコ)			
サマーフレッシュ(三重南紀御浜町)			
セミノール(三重南紀御浜町)			
サンフルーツ(新甘夏)(三重南紀御浜町)			

★ 農産加工品 その他取り扱い

かんきつ皮(糖漬け) および その乾燥品、果汁、ジャムソース、天然香料(蒸留、抽出)、さのう(つぶつぶ)

