

色とりどり、
味とりどりの



3種類揃えて、利き酒ならぬ、利き胡椒を楽しんでみてはいかがでしょうか。

調
味
料

日の影特産果樹振興会の「柚子胡椒」3種類

「森の柚子胡椒」「陽の柚子胡椒」「月の柚子胡椒」各40g 各¥500 (税抜)

<http://www.yuzunohana.com/>

ち いさな瓶のふたには、「森」「月」「陽」の文字。唐辛子の熟成度によって、「森」=極めた辛さ、「月」=やさしい辛さ、「陽」=熟した辛さと、見た目も香りも味わいも異なる3種のゆず胡椒ができました。

開発・製造しているのは、宮崎県の間部郡日の影町にある日の影特産果樹振興会。昭和48年からゆずの栽培に取り組み、日の影産柚子の生産拡大と地域活性化に貢献してきました。日の影産ゆずは、その香りのよさに注目が集まりますが、果汁は

もちろん果皮も高品質で、粉末やねり状に加工され、香辛料やお菓子などに利用されています。

そんなゆずのエキスパートがつくるゆず胡椒は、化学調味料を一切使用せず、塩こうじで自然な旨みを出したもの。香りはそれぞれ個性的で「森」はピリピリと刺激的、「月」はフルーティ、「陽」はまるで熟したトマトのよう。そうめん、ぎょうざの薬味などはもちろん、イタリアンやエスニック料理と幅広い用途あり。使い切りの40gという少量サイズだから、ちょっとしたお土産にもぴったりです。



日の影特産果樹振興会
甲斐幹章さん

香りの良さが特徴の日の影産のゆず皮を使って、一つ一つ丁寧に作っています。

☎ 0982-87-2380

☎ 0982-87-2381

✉ yuzuya@ma.wainet.ne.jp

〒宮崎県西臼杵郡日の影町大字七折12525-2

購入方法

- 直売所
- 道の駅
- 県内食品販売店
- 県外食品販売店
- ネット通販
- メール注文
- 電話注文
- ファックス注文

販売店

道の駅青雲橋 (日の影町)

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍