

柚子の魅力をのこらず  
甘いお菓子にしました



「自然のグミ」のような、クセになりそうな食感！ 色合いも美しい。

デザート

## すき特産の「ゆずちぎり」

【ゆずちぎり】 100g ¥440 (税抜)

<http://kuri-yuzu.co.jp>

有 有限会社すき特産は、あの、“ンダモシタン”の動画で有名な、小林市の山あい、旧・須木村にあります。観光に訪れる方々に、須木の特産品を広めたいと平成4年に創業。自然豊かな環境のなかで育った自社産の須木栗やゆずなどの素材を活かした、極力手を加えない自然そのままの安心な商品開発に努めています。果汁にお菓子にと、ゆずの加工品はバリエーション豊か。どれも果実の恵みをあますところなく、愛情をもって加工しています。

ゆずに自信があるからこそ作れる

のが、この「ゆずちぎり」。果汁をしぼった後のゆずの皮を砂糖と煮詰めて乾燥させてドライフルーツにしました。捨ててしまうことの多い果皮ですが、おいしいからこそ再利用できるというわけです。

この「ゆずちぎり」、まずはそのまま食べてみてください。須木産のゆずは特に豊かだといわれる“ゆず本来の味”が口いっぱい広がります！

日本茶だけでなく、紅茶にもとてもよくあいます。刻んで焼き菓子に入れたら、グッと上級のお菓子ができあがりそう。



農業生産法人  
有限会社すき特産  
平川春義さん

ゆずの加工販売により、  
年間を通しての雇用確保  
と商品販売が出来るよう  
になりました。

TEL 0984-48-3085

FAX 0984-48-3092

EMAIL [sukitoku@titan.ocn.ne.jp](mailto:sukitoku@titan.ocn.ne.jp)

〒宮崎県小林市須木下田619番地

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

みやざき物産館KONNE(宮崎市)、百笑村(小林市)、自社ホームページ

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍