

2017.6.8 (木)

柚子香る「木頭柚子 和のスイーツ&グロッサリー」発売！

徳島県産の香り高く木頭柚子(きとうゆず)を使用した、スイーツ&グロッサリーを取りそろえ、昨年9月東京・渋谷ヒカリエShinQs B2FにOPENした木頭柚子専門ショップ「KAORU-KITO YUZU-」

(<http://kaoru-kitoyuzu.jp/>)

徳島県木頭産の<木頭柚子>は、香酸柑橘類の中でも群を抜く酸味と清涼感のある香りを持ち合わせています。これらの事が評価され、昭和52年に農産物の最高峰の賞「朝日農業賞」を受賞し、日本一の柚子として称されています。高級料亭などで利用される柚子の中では圧倒的なシェアを誇り、パティシエや料理人からも認められています。

<概要>

- KAORU 和のスイーツ&グロッサリー 新登場は、5種類（スイーツ 3種類 / グロッサリー 2種類）
- KAORUは農薬・化学肥料不使用の新鮮な木頭柚子果汁を使用した商品
- フォトジェニックな和菓子「手まり飴」に、果汁を凝縮、徳島県産素材を合わせた「木頭柚子 飴」3種
- 柚子のビタミンCはレモンの1.5倍。夏にピッタリの木頭柚子をツルっと「飲むゼリー」
- お客様の声から夏の涼やかな料理に便利な、トマトを使用した「木頭柚子トマトポン酢」登場

2017.6.8 (木) 木頭柚子 和のスイーツ&グロッサリー 発売！

お中元・贈り物シーズンに KAORU - KITO YUZU- は、夏にも新鮮な木頭柚子果樹をお楽しみ頂けるようフォトジェニックな「和スイーツ」と、お客様のお声から「冷たい料理に合うグロッサリー」を発売します。



●木頭柚子 飴 ~ゆず・ゆず塩・ゆず藍~ 各10粒入 税込500円

日本の飴文化の発祥と言われる京都の「手まり飴」に、農薬・化学肥料不使用の新鮮な木頭柚子果汁を凝縮し、木頭柚子の産地である徳島県産の素材を使用した飴。ゆず塩はうず潮で名高い「鳴門塩」を使用、ゆず藍は古くから解毒・解熱の薬草として、また色鮮やかな藍で知られる「阿波藍」を使用しています。フォトジェニックで豊富な手まり飴に凝縮した木頭柚子の風味をお楽しみください。



●木頭柚子 せんべい~ゆず塩・柚子味噌・柚子七味~各3枚入 税込410円

農薬・化学肥料不使用の新鮮な木頭柚子果汁の風味を損なわないよう、国産うるち米を100%使用し、合成保存料・着色料を使わず、パリッと焼き上げたせんべい。木頭柚子の持ち味を3種類それぞれにお楽しみ頂けます。シンプルに木頭柚子の爽やかさを味わう「ゆず塩」、甘めの味噌に柚子の味が溶け込んでいる「柚子味噌」、ピリッと七味の辛さと鰹だしの旨みに柚子が香る「柚子七味」。日本古来の調味料、木頭柚子の味と香りをお楽しみ頂けるせんべいです。



●飲む木頭柚子ゼリー 170g 税込380円

農薬・化学肥料不使用の新鮮な木頭柚子果汁と果肉も使用した、チューブタイプの飲むゼリーです。細かく刻まれた果皮が見た目にも爽やか、つるつとしたのどごしとみずみずしいゼリーが、木頭柚子の風味をより一層に引き立てます。グラスに開けて果物や炭酸と合わせ、爽やかなおもてなしデザートとしても便利にお使いいただけます。

柚子のビタミンCはレモンの約1.5倍です。日焼けが気になる夏は、木頭柚子を贅沢に使用した和のスイーツをお楽しみください。

お中元・贈り物シーズンに、夏にも新鮮な木頭柚子果樹をお楽しみ頂けるよう お客様のお声から、夏に涼やか「冷たい料理に合うグロッサリー」2種類登場

●木頭柚子トマトポン酢 100ml 税込 761円

農薬・化学肥料不使用の木頭柚子の酸味とトマトの酸味をそのままに、北海道産昆布の出汁で仕上げた、保存料・添加物・化学調味料不使用の風味豊かな白醤油ベースのポン酢です。普通のポン酢と同様に肉・魚はもちろんの事、トマトを使用するパスタソースの隠し味や、トマトケチャップの代わりに、また、夏に食べたい冷製パスタやそうめんには、特にオススメです。

○ツナとトマトの涼やかそうめん(写真右)

- ・ツナ缶にトマトポン酢を少量和える
- ・鰹出汁1:トマトポン酢1 の麺つゆを作る
- ・そうめんに飾りトマト、ツナ、青シソを載せ
トマトめんつゆをかける。
- ・風味付けに、オリーブオイルを少々
- ・お好みで青柚子胡椒を適宜。



●木頭柚子ゆず蜜・ゆずしょうが蜜 100ml 各税込 790円

農薬・化学肥料不使用の木頭柚子を使用したデザートシロップ。木頭柚子果汁の風味が濃縮されたシロップなので、冬は柚子茶として、夏は炭酸水と割ってハイボールやジュースにお楽しみ頂けます。味はシンプルな「ゆず蜜」と、四国・高知県産の生姜を使用した「ゆずしょうが蜜」の2種類。

○木頭柚子蜜のアイスソース添え

- ・バニラアイスに木頭柚子マーマレードを乗せ、
柚子蜜を少々かけます。
- ・クリーミーなバニラアイスに木頭柚子の香りが
広がります。お酒の後にもよく合う、
少し大人のスイーツです。



■徳島県の木頭柚子とは■

徳島県那賀町木頭地区(旧木頭村)は、西日本第二の標高・霊峰剣山の南麓に位置し、清流・那賀川にそって集落を形成しています。標高300m以上の場所に位置し、寒暖の差が激しい為、香り高く、酸味の強い柚子栽培の適地です。実るまで18年かかり、農産物として流通させにくい柚子。木頭柚子は独自の研究により5~6年で収穫を可能に。その技術は農業の最高峰「朝日農業賞」を受賞。香り・酸味が支持され、高級料亭で使用されるブランド柚子として知られています。



<取扱い店舗>

KAORU - KITOUYUZU -

東京都渋谷区渋谷2-21-1渋谷ヒカリエ ShinQs B2階
電話番号: [03-6434-1763](tel:03-6434-1763) / 営業時間: 10:00~21:00

<取材に関するお問い合わせ>

KITO YUZU株式会社

担当: 遠藤 Mail: endo@kitoyuzu.jp
Tel: 03-6256-9058 / Mobile: 090-9000-8883