

雅

— みやび —



国産

蒸し栗ペースト

こだわりの原料

栗の主産地である愛媛県・熊本県・茨城県から、それぞれ最も良い時期の栗を集めました。

国産栗は繊細でありながらしっかりとした風味を持っており、そのまま食しても豊かな味わいがあり、さらに和・洋を問わず製菓材料としても最適です。

弊社が築き上げた独自のルートで調達することで、栗の鮮度を損なうことなく収穫から加工まで行っております。他では実現できない最上級の栗ペーストです。



製法の特徴

蒸しあげた栗から風味豊かな実の部分だけを取り出し、砂糖以外に何も加えることなくペーストに仕上げました。栗の風味を最大限に引き出すため、ローストした風味は抑えてあります。

できたてのペーストをアルミパウチで包装することで、豊かな風味をのがすことなくお客様までお届けいたします。

栗の風味を優雅に表現したペーストができ上がりました。



規 格

商品名 冷凍栗ペースト 雅 (みやび)

原材料 栗 (国産)、砂糖

荷 姿 2kg × 10入り

糖 度 40 ± 2

保 管 冷凍 (-18℃以下)

※開封後は速やかにお召し上がりください。

お問い合わせは・・・

米田青果食品(株)

TEL : 089-978-3280

FAX : 089-978-1986

E-mail : info@yoneda-seika.co.jp