

作成日・Ver	平成 31 年 1 月 31 日 ・ Ver1
開示可否	㊟ ・ 否

## 創作農家こすもす

キーワード	農業生産	食品加工	物流・販売	飲食・ホテル	その他
提案	探してます	あります	できます	コラボしましょう	PR 紹介 その他( )

### こんな仕事をしています

岩手県釜石市には、「甲子柿(かっしがき)」という渋柿を柿室という密閉した空間で、1週間ほど燻し脱渋して味わえる不思議な柿があります。

甲子柿は、秋口しか楽しめない期間限定の果実ですが、通年で味わっていただけるよう、瞬間冷凍機を導入し冷凍の甲子柿を保存することで、加工品の開発をしています。

また、自社での加工商品の開発だけでなく、岩手県内外の製造業者と連携し、甲子柿の普及にも取り組んでいます。



### PRポイント

甲子柿独自の伝統製法が産み出す「色」・「食感」・「成分」が商品のポイントです！

#### ・色

誰もがトマトと見間違ふほどの鮮やかな赤色。収穫直後の果実は一般的な橙色ですが、燻煙脱渋による成分変化により美しい真紅の柿に生まれ変わります。

#### ・食感

一般的な柿の食感は少し歯ごたえのある硬い感じですが、甲子柿はプルプル。まるでゼリーのような食感が特徴です。

#### ・成分

トマトのように見えるのは、トマトの赤と同じ色素成分の「リコピン」が増えるから。他にも、アンチエイジング、メタボ対策に効果があるといわれているβクリプトキサンチンがみかんと同等になるなど、体に良いといわれる様々な成分の増加が確認されています。

### 皆さんへのご提案です

秘伝の味覚・甲子柿を使った新メニューや新商品の開発など、甲子柿の活用や普及に向け、いっしょに取り組んでみませんか？

#### ① 新商品開発

甲子柿を使ったメニューや新商品と一緒に取り組む飲食店や製菓店などを探しています。

#### ② プロフェッショナルアドバイザー

加工商品の開発や味の改良などアドバイスいただけるプロフェッショナル人材を探しています。

### 企業概要

代表者：藤井サエ子

事業内容：農家レストラン、甲子柿加工品の開発、販売

郵便番号：026-0055

住所：岩手県釜石市甲子町 5-72

電話番号：0193-27-3366

FAX番号：0193-27-6039

URL:

<http://www.sousakunoukacosmos.net/>

設立：2002年

従業員数：5名