

観音山フルーツガーデンが地元のイチジクを使い希少な国産ドライフルーツの販売を開始!

【要旨】

この度、観音山フルーツガーデン（有限会社柑香園：和歌山県紀の川市）は、紀の川市の特産物で日本一の生産量を誇るイチジクを、希少な国産ドライフルーツとして販売を開始しました。

外国産がほとんどを占めるドライいちじく市場に、お客様からの要望を踏まえ、質を追求し今回あえて国産のイチジクでドライ化したものに取り組みました。

また、紀の川市の特産品を貯蔵の効く状態で保存し、収穫が集中するイチジクを年間通じて販売することにより、紀ノ川イチジクのブランド化を後押しするとともに、イチジク生産者様の利益向上に寄与します。

概要



(1) 日本で販売されているイチジクのドライフルーツは、ほとんどが外国産で占められており、イラン、アメリカ、トルコ産などを生産国としたものがほとんどです。

他方、わが故郷紀の川市は、イチジクの算出額が全国一位（平成18年生産農業所得統計）で、多くの農家がイチジクを栽培しており、市の特産品になっております。

そこで今回、日本産のドライイチジクを市場に供給し日本のフルーツの美味しさを改めて知って頂くとともに、大産地紀の川市の強みをさらに活かす取り組みとして、イチジクをドライフルーツにして販売することに致しました。

(2) 国産ドライいちじくがほとんど出回っていないなかで、国産を求めておられる生活者の方に国産のドライイチジクをご提案します。

(3) イチジクは生果実のままでは、収穫してから3日程度で食べてしまわないと、実の傷みが早い比較的取り扱いが難しいフルーツですが、これを生産現場でドライフルーツにすることで、収穫が集中する時期にドライフルーツして加工し、長期間販売することが可能です。

(4) 長期間販売することが可能になることで、イチジクの収穫がない時期にも周年でイチジクをお楽しみいただけます。

(5) 完熟のイチジクの実本来一番美味しい状態ですが、実が柔らかくなってしまいうため、市場出荷が難しい状態になってしまいますが、それをドライフルーツにすることで、農家所得の向上に貢献します。また、完熟の美味しい実をドライにしておりますので、味も美味しく仕上がります。

内容 乾燥果実（イチジク） 50g / 980円（税込）

賞味期限 3ヵ月

URL : <http://www.kannyonama.com>

会社情報 観音山フルーツガーデン（有限会社柑香園）

代表取締役 児玉典男

〒649-6523 和歌山県紀の川市下丹生谷557

TEL : 0736-73-4095

FAX : 0736-73-3210

【事業内容】

- ・農産物の生産・販売（観音山レモン、観音山みかん等）
- ・農業体験の実施
- ・農業研修生の受け入れ

紀州観音山フルーツガーデン
国産ドライいちじく（紀州産）

品名：乾燥果実（いちじく）

原産地：いちじく（紀州産）

原料原産地名：紀州紀ノ川

内容量：50g

賞味期限：平成22年2月2日

保存方法：直射日光、高温多湿
を避け常温で保管

製造者：観音山フルーツガーデン

和歌山県紀の川市下丹生谷557

TEL：0120-593-262

kodama@kannyonama.com
<http://www.kannyonama.com>

開封後は賞味期限に関わらず
お早めにお召し上がり下さい。

