

商品コース「紀ノ川柿&富有柿セット」



お届け時期：11月

お届け回数：年1回

内容：各1箱・化粧箱入

和歌山県の秋の味覚を代表するフルーツといえば、柿！

てんプロでは紀ノ川農協の光センサーで選別された高品質の紀ノ川柿と富有柿をそれぞれ化粧箱に入れてセットでお届けいたします。

紀ノ川柿

紀ノ川柿は品種名ではなく「平たねなし柿を木に実らせたまま脱渋処理をして完熟させる」という特別な栽培方法を用いられてつくられた柿のことです。

一般的な平たねなし柿と比べて果皮の色が濃く、糖度も高くシヨリシヨリとした歯ごたえがあるのが特徴です。

この歯ごたえの正体は実の中にある黒い粒々で、柿の渋(タンニン)が脱渋処理の過程で固形化したものです。この黒い粒々(ゴマといいます)が多いほど甘くて美味しい証であるといわれています。

富有柿

富有柿は「柿の王様」と呼ばれる甘柿の代表格です。

果皮の色は明るいオレンジ色で、ツヤツヤとした光沢があります。

果肉は緻密で固いうちに食べるとシャキッとした歯ごたえ、熟してから食べるととろけるような柔らかさが味わえます。とても甘くてジューシーな柿です。

柿を美味しく食べるために

柿はヘタを乾燥させないこと！

柿の鮮度を長持ちさせるポイントは、ズバリ「ヘタを乾燥させないこと」です！

柿はヘタの部分から呼吸をしているので、ヘタが乾いていると熟成が進んで傷みも早くなってしまいます。

柿を保存するときは、水に濡らしたキッチンペーパーでヘタを包み、ひとつずつラップでくるんで冷蔵庫の野菜室に入れるのがおすすめです。熟度の進みを抑えることができ、長く柿を楽しめます。

熟し過ぎて柔らかくなった柿は、食べやすい大きさにカットして冷凍保存するという手もあります。

凍らせた柿は半解凍してシャーベット感覚で食べたりスムージーにしたり。カレーを作るときにチャツネの代わりに使う事もできます。

電子レンジで干し柿を作る

柿を薄切りにしてクッキングシートを広げた天板に並べ、オーブンで焼くタイプのドライフルーツです。

110℃に予熱をしてから110℃で60分焼き、水気を飛ばします。

焼き加減はお使いのオーブンにより誤差が生じることがありますので、焼き時間は調整してください。

干し柿の様な食感のセミドライタイプの干し柿が出来上がりますので試してみてください。