

津山市農村生活交流グループ協議会 商品紹介シート

キャッチコピー
生菓子の感覚の甘干柿です！

商品名
甘干柿

商品の特徴
ほどよい甘さで柔らかく、まろやかな味の柿です。水分の多い半生の甘干柿です。1度冷凍させることにより、粉がふいておらず見た目が綺麗です。

ターゲット
中高年

ラベル・品質表示

名	和干し柿	
原材料名	西条柿 (岡山県津山市)	
内容量	g	賞味期限
保存方法	10℃以下で保存	
製造者	津山市手づくり加工研究会 代表者 溝口 節子 0868-26-1550 岡山県津山市入2-1-3番地	

※随時更新
お召し上がりください
※柿の表面に白粉が
付いている場合がありますが
柿の糖が溶出し粉が
付いたものであり、品質に問
題ありません。

栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー 252kcal
たんぱく質 1.5g
脂質 0.1g
炭水化物 61.3g
食塩相当量 0.01g



主な販売場所
直接販売、アルネ津山(催事販売)

主原産地
津山市

内容量
3ヶ入

希望小売価格(税込)
550円

保存方法(温度など)
10℃以下

賞味期限・消費期限
10日

利用シーンの写真

コメント:

グループ名
津山市手づくり加工研究会

代表者氏名
溝口 節子

事業所所在地
岡山県津山市靱保540-2
製造所所在地
岡山県津山市靱保540-2

TEL: 0868-26-1550
FAX:
TEL: 0868-24-2637
FAX:

メッセージ
農業に携わっている主婦(おばあちゃん)達が地元の素材を利用して加工品を作り全国発送・地元のスーパー等で販売しています。



製造工程・生産工程の写真

購入可能な時期および製造可能数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
時期												
数										50	50	50

単位:(袋) リードタイム:()

備考:

品質管理情報
コンタミネーション:

JANコード
4589471160209