

商品名 「こしがわのびりっとゆず」 柚こしょう 青・赤(ゆずこしょう あお・あか)



商品概要	柚子と地元産の赤唐辛子、青唐辛子を塩漬けた調味料です
商品説明	商品名 「こしがわのびりっとゆず」 柚こしょう 青・赤(ゆずこしょう あお・あか)
	内容量 40g入り
	販売価格 580円
	主な販売店 自社ネット販売。
ネットショップ	http://www.zb.ztv.ne.jp/yuzusato/index.html
	なお、販売価格及び主な販売店等は掲載時のもので、変更されている場合もございますので、最新の販売価格等については製造者にお問い合わせ下さい。
連絡先	製造者名 農事組合法人 古座川ゆず平井の里
	所在地 東牟婁郡古座川町平井469
	TEL 0735-77-0123
	FAX 0735-77-0506
	URL http://www4.ocn.ne.jp/~yuzusato/

「こしがわのびりっとゆず」を開発された農事組合法人 古座川ゆず平井の里 総務営業部総括責任者 倉岡有美さんに、本商品についてお話を伺いました。

商品開発のきっかけは？

平井地区では古くから柚子を栽培して果汁を使った飲料やポン酢などの柚子加工品を販売しています。今回、果汁を搾った後の果肉や果皮を使った商品があればということから開発に取り掛かりました。この「柚子こしょう赤」と「柚子こしょう青」誕生は、爽やかな風味の柚子と地区内で栽培される唐辛子で新たな商品を作りたいというのがきっかけでした。

商品開発で苦労されたことは？

開発に当たっては柚子の香りと唐辛子の分量がポイントでした。何度も何度も試作・試食・検討を重ねた結果、ようやく完成！古座川産柚子の香り高い風味を生かした辛さ控えめのゆずこしょうができました。



商品のこだわりは？

澄み切った空気、きれいな水、豊かな自然のもとで栽培する平井地区の柚子は古座川の自然が生んだ大切な宝物の一つです。

商品のアピールポイントは？

本商品は自然の恵みをたっぷり受けて香り高い風味のある柚子と地元産の唐辛子を塩漬けしました。黄色く色付いた柚子と赤唐辛子を原料にした「柚子こしょう赤」は肉料理に、黄色く色づく前の柚子と青唐辛子を原料にした「柚子こしょう青」はお魚料理にぴったりですので、ぜひご賞味下さい。