



福島県伊達市はあんぽ柿発祥の地

フランス料理「ブラスリー ポール・ボキューズ 銀座」も初参加！
フランス料理「ミクニ マルノウチ」 江戸前料理「神田明神下みやび」

「あんぽ柿」のメニューが登場

2022年2月1日(火)～2月下旬(あんぽ柿がなくなり次第終了)

JA全農福島では、日本ならではの伝統的なデザート「あんぽ柿」を幅広い方に召し上がっていただきたく、フランス料理「ミクニ マルノウチ」、江戸前料理「神田明神下 みやび」、そして今年度はフランス料理「ブラスリー ポール・ボキューズ 銀座」のご協力も得て、3店舗独自の“あんぽ柿のメニュー”を合計4種類展開することになりました。

「あんぽ柿」の発祥は、福島県の北部にある伊達市梁川町。

県内の一大産地でもある、伊達地区は、山々に囲まれた福島盆地。昼と夜の寒暖差が大きい盆地特有の気候を生かし、他県の産地より半月以上長く乾燥させることでより甘みを引きだすことができます。

柿の皮を剥き、ヒモに吊るして下げ、天日干しにするなどの手間暇掛けて作る古くからの製法に、アメリカの干しぶどうの生産で盛んだった「硫黄燻蒸」を取り入れて、表面は乾燥したきれいな飴色、中はとろりとした口当たりに仕上がります。

当初は、天干柿(あまほしがき)と呼び、それが転じて1922年(大正11年)に「あんぽ柿」と呼ばれるようになったそう。

あんぽ柿の市場出荷時期は、12月～2月頃(収穫状況により異なります)

※コロナの影響で内容が変更になる場合があります。

■ブラスリー ポール・ボキューズ 銀座 (住所:中央区銀座 2-2-14 マロニエゲート銀座 1 10F)

「あぶくま三元豚ロース肉のロティ 福島県産あんぽ柿とクリームチーズのクルートをのせて」



あんぽ柿の奥深い甘みと爽やかなクリームチーズをジューシーなあぶくま三元豚に合わせました。

あんぽ柿の自然な甘みが全体の味を優しく引き立ててくれます。冬の終わりの兆しを感じる一皿です。

期間: 2月1日(火)～28日(月) 予定

料金: ¥2,750ランチコースのメインディッシュ(税込み)

■神田明神下みやび (住所:千代田区外神田2-8-9)
「あんぼ柿のフォアグラ最中」



あんぼ柿の上品な甘味を引き立てるのは、低温調理でしっかりと仕上げたフォアグラの西京漬け。サクッとした最中の食感との対比も楽しい一品。味わいのハーモニーをお楽しみ下さい。
料金: ¥1,100(税込み)

「あんぼ柿大福」



あんぼ柿に、柚子入りの白餡と、軟らかな求肥をまとうせました。誰もが笑顔になる和のスイーツです。
料金: ¥660(税込み)

■ミクニ マルノウチ (住所:千代田区丸の内 2-6-1 丸の内ブリックスクエア アネックス(別館)2階)
「ロックフォールと福島・あんぼ柿のコンポジション」



一昨年から展開の大評判のメニュー。お客様のリクエストに応えての展開です。1月15日～展開
世界三大青カビチーズ「ロックフォール」と、あんぼ柿をキルシュで洗って風味をつけたマーマレードにしてミルフィーユ状にサンドしました。あんぼ柿の甘さとチーズの塩味が相性抜群の逸品です。
ソーテルヌワインとのマリアージュをお楽しみください。
料金: ¥900(税込み・サービス料別)

《今シーズンの生産状況》

令和3年産の原料柿は、春先の好天に恵まれ生育が進み開花が平年より4日早かったですが、凍霜害の被害により、十分な花数が確保できず着果数が少なく不作の年となりました。よって、原料柿を加工する“あんぼ柿”も今年は少ない状況となっております。

《品種&特徴》

果実が大きく縦長でふっくらとした形の蜂屋柿(はちやかき)を中心に、小ぶりで種がない平核無柿(ひらたねなしかき)を使って生産しています。半生のようなジューシーな食感と、とろりとした味わいが特徴です。

《女性に嬉しい豊富な栄養:免疫力アップ・アンチエイジングに!》

柿はもともと栄養価に優れており、「あんぼ柿」に加工することで、さらに栄養成分がアップします。あんぼ柿には皮膚や粘膜の保護、眼精疲労やドライアイ防止など、免疫力のアップにつながる栄養素ビタミンAが多く含まれています。また、ごぼうより多くの食物繊維を含んでいるので、美容にも大変いいと言われています。女性に嬉しい栄養素がたっぷりのため、アンチエイジングの強い味方です。

お問い合わせ:

◆Office Me 担当:三井・石川 TEL:080-9657-2077 mii@office-me.co.jp

◆JA全農福島 園芸部 東京園芸事務所 担当:一条

TEL:03-6404-9372 ichijou-masato@zennoh.or.jp