

## 木の葉柚子浮き舟

新発売

特約店及  
一般商社販売品最高級の素材を  
本物の料理人に  
送ります。柚子屋だからこそ出来た  
芳醇な仕上がり開封後そのまま使用可。  
よりフレッシュに近い柚子皮が通年供給可。  
収穫期(11月)より一気に加工(シーズンパック)。  
本製品は搾汁後の原料ではございません。国産柚子  
使用木の葉  
1/4カット

## 料理を活かす応用例

型

を楽しむ



香

を楽しむ



彩

を楽しむ

原料安定調達、安定価格、ルート確立、生産増を待つ事20年(直轄農家原料600t)。  
柚子と会話出来る人材スタッフの育成。加工時期がシーズンパックゆえの悩み解消。  
加工製造技術、殺菌技術、冷凍技術等の確立。

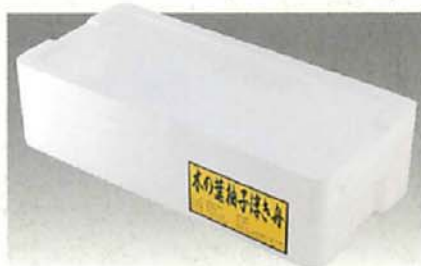
包装資材の進化、調達等すべてのノウハウの集積を待つ事... 企画構想より20年



## 荷姿



ダンボールケース



発泡スチロールケース



内装

## 規格

外 装	ダンボールケース	発泡スチロールケース
外 寸	405mm×260mm×120mm	530mm×245mm×140mm
内 装	アルミ袋 又は 透明袋 (※販売用期間は透明袋がございます。お客様ではご指定ができません。)	
入 数	8枚×10袋×2箱	8枚×20袋
産 地	四国 (愛媛・高知・徳島)	
原 材 料	柚子果皮 添加物使用無し	
輸 送	冷凍輸送	
保存方法	-18℃以下で冷凍	

## 使用上の注意

できるだけ半解凍で加工 (カット又は型抜き) して下さい。  
 通常、カンキツ外皮は解凍、冷凍を繰り返しますと、香味、色合いを損なう場合がございます。  
 弊社では、その対策として、衛生対策も兼ね、低温加熱処理を施しておりますが、必要量を取り出し使用し残りは直ぐに冷凍庫へお戻し下さい。なお、商品を湯又は水洗いを行ないますと香成分が少なくなる場合がございます。

## 色彩について

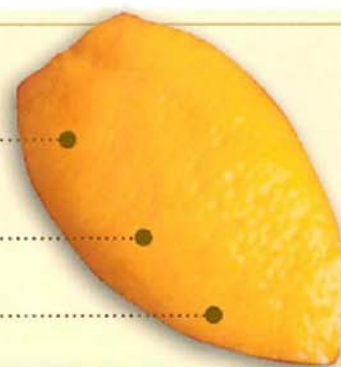
天産物ゆえ、収穫時期、収穫場所及び保管状況により誤差が生じますので御理解下さい。



春夏秋冬に合せ型抜きもOK。  
 残り余すことなく御使用下さい。

搾汁後の果皮使用商品と比べ、当商品では  
 香味成分が約2.5倍多い (当社調査)。

調理加熱後の退色が少ない。



当商品は、天産物につき年一度の収穫品のため、現品在庫限りの商品です。その年度の終売時期は特定できかねますので、あらかじめ御了解ください。なお、年間を通して使用を御希望のお客様は、販売店にて御相談ください。

製造者 株式会社 いのすや 本社  
 〒798-1332 愛媛県北宇和郡鬼北町出目18番地  
 TEL. 0895-45-3777 (代) IP. 050-3456-1266  
 FAX. 0895-45-3778  
 Eメール. inosuya@crocus.ocn.ne.jp  
 坂出工場  
 〒762-0025 香川県坂出市川津町蓮尺3318番地  
 TEL. 0877-44-5455 IP. 050-3505-3850  
 FAX. 0877-44-5456  
 Eメール. inosuya-sakaide@fuga.ocn.ne.jp

販売者