生鮮果実でなく、ドライフルーツを原料に使用
ドライフルーツからつくったコンフィチュール〔アプリコット〕
2016年産原料使用の新商品を8月1日（火）より販売開始

ドライフルーツ、ナッツの輸入商社の株式会社三海（東京都千代田区、代表取締役社長：前田榮造）は当社で輸入しているアメリカ産ドライアプリコットを主原料にしたコンフィチュールの新商品を8月1日（火） より直販サイトにて販売を開始いたします。
直販サイト あんずＡｎ ‘ｓ http://www.sankaico.com/ans/

＜商品特長＞
・一般的にはジャム、コンフィチュールは生鮮果実から作られますが、乾燥されることで甘味、酸味が凝縮されるドライフルーツから作りました。

・原料のアプリコットは米国カリフォルニア州ホリスター地区で栽培されるブレンハイム種。栽培に手間がかかるため、生産する現地ファーマーも限られる希少なプレミアムアプリコットです。

・天候に大きく左右されるアプリコットは収穫年によって酸味や甘味が異なります。天候に左右される味は同じように生鮮ぶどうからつくられるワインのようです。2016年産のアプリコットは大粒傾向で熟度が高いのが特徴です。

＝＝
【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】
株式会社 三海（さんかい） 担当：神崎（かんざき）
〒101-0021 東京都千代田区外神田5-4-9ハニー外神田第2ビル1階
電話：03-3834-1759 ／FAX：03-3834-1750 E-mail ： info@sankaico.com
＝＝

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com