

筑前あさくら農業協同組合 柿チップ 秋王チップ

柿の甘さを凝縮した
完全無添加のドライフルーツ



豊かな自然に恵まれた朝倉市では、さまざまな農作物の栽培が盛んで、中でも、カロテンやビタミンCといった栄養をたっぷり含んだ「柿」の生産量は全国トップクラスを誇ります。筑前あさくら農業協同組合では、その自慢の柿をドライフルーツ「柿チップ」として販売しています。

「サイズが小さかったりキズがあるなど市場に出荷できない柿も利用しています。生産者が大切に育てた柿を無駄にせず、一年を通して柿を楽しんでいただきたい」と担当者は話します。添加物を使わず、スライスして低温乾燥することで柿の甘味をギュッと凝縮。しっとりとした食感で、噛むほどに優しい甘味が口の中に広がります。

2009年に販売を始めた「柿チップ」は、強い甘味を持つ「富有柿」を使用し、肉厚で優しい味わいが特長です。そして、2016年に誕生した「秋王チップ」は、福岡県が開発したブランド柿「秋王」を使用しています。サクサクとした食感と甘さが特長の秋王が、ドライフルーツになる事で、より濃厚で上品な味わいとなっています。おやつにはもちろん、ワインなどお酒のおつまみにもおすすめです。ぜひ一度ご賞味ください。

販売場所

楽天ショップ、道の駅みなみの里、道の駅原鶴バサロ



↑楽天ショップ



ワンヘルスの実践内容

- 県産の富有柿・秋王を使用(地産地消を推進)
- 本来廃棄処分される規格外の柿を生産者から買い取り(地域の農林水産業の継続・育成)