

福島伝統柿「みしらず柿」をつくる農家

◆会津松原農園

URL:<https://matsubaranouen.mystrikingly.com/>

(作成日) 2023年6月9日



【企業の魅力】

会津地域で400年前から栽培されている伝統品種「みしらず柿」は、会津の秋を彩る果物です。

渋柿を焼酎で渋抜きし、おいしい状態に熟成させます。(渋いというクレームは今までありません。)シルクのようななめらかな舌触りと、上品な甘みが特徴です。

最初はサクサクの食感からだんだん熟成してトロトロの食感になるとも美味しい柿です。生と加工品を作っています。

【商品の特徴】

～みしらず柿の由来・いわれ～

みしらず(身不知)柿は500年ほど前から会津地方で栽培されている種なし柿です。なめらかな舌触りと、上品な甘さが特徴です。

渋柿であるため、さわす(渋を抜くこと)工程を経て皆様のお手元にお届けしています。でもどうして「みしらず柿」っていうのでしょうか。

会津では下記3説が有名なようです。

- ①放っておくと枝が折れてしまうほどたわわに実をつける。(身不知)
- ②おいしさのあまり、身の程をわきまえずにたくさん食べてしまう。
- ③室町時代に足利将軍に献上したところ、「こんなにおいしい柿は食べたことがない」とお誉めいただいた。

【商品】 柿、柿チップス

【基本情報】

| | |
|---------|------------------------------------|
| 事業内容 | 果樹園(柿) |
| 会社所在地 | 〒965-0828 福島県会津若松市門田町面川字花坂316-2 |
| 担当者名 | 島影 亮輔 |
| 電話番号 | 080-2073-9204 |
| FAX | |
| メールアドレス | matsubarafarm@23style.jp |

| | | | |
|----------|-----------------|---|----------------------------|
| 対応エリア | 全国 | ○ | エリア |
| 商流 | 直出荷可能 ※決済方法は要相談 | | |
| 発注方法 | 電話 | △ | FAX ○ LINE △ メール ○ インフォマート |
| 発注リードタイム | 関東翌日 関西翌々日 | | |
| 決済方法 | 当月末支払い | | 翌月末支払い ○ |
| 現地見学 | ○ | | |
| 商談方法 | オンライン | ○ | 出張商談 |