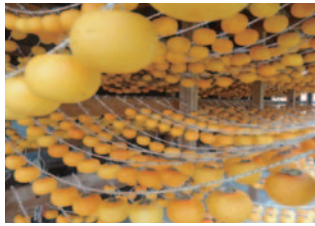


## 『佐渡の柿もち』

### ■商品データ

品名／佐渡の柿もち  
規格内容量／4個入り(150g)  
参考上代／500円(税抜)  
ケース入数／20個  
出荷納期／注文後10日  
年間生産量／3,000個  
原材料名／もち米(こがねもち)、  
干し柿(おけさ柿)、塩  
原材料はすべて佐渡産  
製造地／新潟県佐渡市  
賞味期限／製造日から60日  
保存方法／直射日光を避けて常温保存  
■他の営業品目  
佐渡の柿餅揚げ、佐渡の福くる巻き、  
佐渡の柿ブラチョコ、おけさ柿干し柿、  
佐渡の玄米珈琲



## 佐渡の柿餅本舗

〒952-1313 新潟県佐渡市八幡町54番地  
TEL.0259-67-7856  
FAX.0259-67-7856  
✉sado705@rhythm.ocn.ne.jp  
担当者／五十嵐 敏郎

# ぜくんぶ 佐渡産柿の餅。

柿餅は、干し柿の素朴な甘さが魅力の  
佐渡伝統のお餅です。

佐渡は、お米の島・おけさ柿の島・周りを海に囲まれた、北緯38度線に位置  
する穀倉の島です。

柿餅はその佐渡の農家で、古くから伝承されてきた、伝統のお餅です。  
食材はすべて佐渡産。砂糖・添加物は一切使用しておりません。最近では、  
柿餅を作る人も少なくなっており、今では幻の餅となりつつあります。  
ひとつひとつ丁寧に手作りをしています。



## 味の こだわり

食材は、もち米、干し柿、  
塩だけ。すべて佐渡ヶ島の  
自然が育んだ逸品で、  
あと口の優しい甘さが  
魅力です。