



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
HPアドレス/
<https://sado-biyori.com/blog/kakimochihonpo/>
担当者/五十嵐 敏郎

柿のかき餅

商品データ

品名/柿のかき餅
規格内容量/50g
参考上代/400円(税抜)
ケース入数/24個
出荷納期/受注後10日
年間生産量/3000個
原材料名/もち米(佐渡産こがね餅)、
干し柿(佐渡産)、塩(佐渡産)、
植物油
製造地/新潟県佐渡市
賞味期限/製造日から3カ月
保存方法/常温
他の営業品目
佐渡の柿もち、佐渡の柿プラチョコ、佐渡の
福くる巻き、おけさ柿干し柿、黄金餅おかし



噛めばカリツカリ

干し柿入り 柿餅のおかし
ちよつと堅くてほのかな甘さ。
おかきの元となる柿餅は、佐渡の農家のおやつとして守り継がれてきた、伝統のお餅です。食材は、佐渡産のこがね餅と干し柿、隠し味に佐渡の塩、せくんぶ佐渡産。
この柿餅を乾燥させ、植物油で揚げた「柿のかき餅」はおけさ柿干し柿の控えめで自然な甘さと、堅めでヘルシーなおかしです。スツキリとした味わいと、ほのかな甘み、カリツカリとした食感が魅力です。



味の
こだわり
あと口に、控えめでほのかな甘さ。
カリツカリとした、確かな食感。

