

『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。