



ママなんちゃんのお

食べたくて



シリーズ第 23 弾

みなさんこんにちは!

だんだん寒くなってきましたね

今回はカラダぽかぽか、徳島県の木頭ゆずを使った『無添加 柚茶』をご紹介します!



キトウ
木頭ゆずとは?

徳島県那賀町木頭地区(旧 木頭村)で栽培されているブランド柚子

木頭地区は一年を通じて寒暖差が大きく、降水量も多い地区

そこで育つ木頭ゆずは香り高く肉厚で、そして酸味が強く『日本一の柚子』と呼ばれ、料亭などでも使用されているんです



名物社長のこだわり柚茶

そんな木頭ゆず100%使い 手づくり無添加で柚子茶にしたのが、株式会社柚子っ子さんの『無添加 柚子茶』



柚子っ子
三澤 澄江社長

← 柚子っ子社長の三澤さんは『徳島の山間部の人々が大切に育ててきた柚を守りたい』という思いで66歳で起業されたすごい方

ママなんちゃんは10年以上前に三澤社長と出会い、それ以来この柚茶を愛飲しています 香りはもちろん優しい甘さがいいんです!

原材料は木頭ゆずと北海道産甜菜糖を使った最高純度ロック氷糖

厳選したシンプル素材で作っているから柚子の風味をたっぷり満喫できますよ~

お湯で割って柚子茶はもちろん、炭酸水やアルコールで割ってもよし、パンケーキやヨーグルトのソースにも!

今回はたっぷり使って頂ける400gをご紹介します



株式会社柚子っ子HP



400g 1,200円 (税込)

生の『木頭ゆず』数量限定で入荷予定です
ご希望の方は、直接店頭でお申し出ください!

締切は11月20日(日) 販売は11月28日(月)から 下仁田納豆にて
☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409