

# ゆずの紹介



## 穂積のゆず

穂積のゆずの歴史は古く、もともとは小室山妙法寺の僧侶が精進料理のゆずの種を蒔いて広めたと言われていいます。現在では関東有数の生産量を誇るまでになり、その質の高さは全国に知られています。

季節の香りがいっぱい詰まった  
贅沢な贈り物

富士川町の特産品ゆずを、贈り物としてお世話になったあの人に差し上げてはいかがでしょうか。上品でさわやかなゆずの香りに、きっと満足していただけるでしょう。

受付:11月上旬~12月中旬

## ゆずもぎボランティア

富士川町は関東有数の生産地として知られていますが、年々生産者の高齢化が進み、実ったゆずが収穫できない状態が続いていました。そこで、日出づる里活性化組合では、ゆずもぎボランティアを募集します。ボランティア活動を通じて山間地農業やゆず栽培への関心を促しています。

## ゆずの木オーナー制度

「ゆずの木オーナー」を募集しています。果実はすべてオーナーのものとなります。愛情を込めて育てた、あなただけのゆずの収穫を楽しんでください。



《ボランティアとオーナーに関するお問い合わせ》  
日出づる里活性化組合

TEL0556-22-1503 FAX0556-22-1506

実施期間：11月上旬~12月上旬（10月下旬から受付開始）

# 販売商品一覧



ゆず味噌 (260g)



ゆずマーマレード (160g) ゆずジャム



ほずみの はちみつ (170g)



ほずみの ゆず胡椒 (60g)



ゆず搾り (300ml)



ゆずポン酢 (300ml)



ゆずビネガー (300ml)



ゆずドリンク (180ml)



ゆずゼリー (75g×3)



飲むゆずゼリー (170g)



ほずみの郷の ゆずうどん(真空) (2人前)



ゆずうどん (3人前)

## オススメゆず商品

ゆずを丸ごと搾った「ゆず搾り」やまろやかな口当たりと香り高い「ゆずポン酢」「ゆず胡椒」など、様々なゆず加工商品を揃えています。食卓に一手間ゆずの風味を加えてみてはいかがでしょうか？



柚子七味 (7g)



柚子らーめん (醤油味・塩味)



麺類：冬季限定