

【アマテ農園】糖度60度以上・重量80g以上！幻の高級大粒干し柿「天授柿®」がいよいよ販売開始！熊本・天草が誇る天然の和菓子をご賞味ください。

天授柿®とは

天授柿®とは熊本県西部に位置する車で行ける島、天草市。その一部地域だけでひっそりと生産されている、まだ世に知られてない幻の干し柿です。農家の庭に植えられていた渋柿の木から突然変異で生まれた巨大な果実。手野地区ではその柿に特産品としての可能性を感じ、大切に守りながら品質の安定化に取り組んできました。突然変異で生まれ、品種が定義されていないからこそアマテ農園では厳しい独自基準を設け、糖度60度以上・重量80g以上をクリアした個体だけを天授柿として送り出しています。

アマテ農園の圃場

小ぶりの個体でもこのサイズ感

天授柿の特徴：糖度60度以上・重量80g以上が最大の特徴です。常温や冷蔵での保管時は、白粉（柿の糖分が表面に出てくる状態）が吹き、赤から白く表面の色が変化していきます。天授柿は通常の干し柿より水分量が多いため、羊羹のようにねっとりした食感に仕上がっています。

お召し上がり方

天授柿はサイズが大きく甘みも強いので、一口サイズにカットしていただくのがおすすめです。お茶請けとしてはもちろんのこと、干し柿に多く含まれるタンニンは二日酔いを和らげる効果があるため、お酒のアテとしても相性抜群です。当社は冷凍保存にて通年出荷が可能ですので、年始だけでなく他の慶事にも対応可能です。冷凍保存しても糖度が高く凍らないので、夏にピッタリの冷菓としても美味しくお召し上がりいただけます。

生産者について【アマテ農園】

農家の3代目として初めて干し柿の生産・販売を始めた【アマテ農園】。昔ながらの製法で柿本来の美味しさを最大限引き出した最高級干し柿「天授柿」づくりに取り組んでいます。

お問い合わせ先

〒863-2424 熊本県天草市五和町手野1-1094-2

メールアドレス：amatenouen@gmail.com

天授柿ご紹介サイト：<https://amate-tenjyu-kaki.studio.site/>

アマテ農園公式Instagram：<https://www.instagram.com/amatenouen/>

販売サイト：<https://amate.theshop.jp/>