

絞れば木頭柚子の香りがふわっと広がる

徳島木頭柚子ムース



Point
01

時短

必要な時に解凍してそのまま絞れるので調理の手間を軽減

Point
02

食感

従来のホイップクリームと違うムースならではのエアリーな食感

Point
03

原料

香り高く酸味が強く肉厚な木頭柚子のペーストを使用

木頭柚子の果皮の食感と、爽やかな香りを活かしたムースに仕上げました。絞袋タイプで、あらかじめ口金を装着し、解凍後すぐにご利用頂けます。

木頭柚子（きとうゆず）の魅力

四国徳島県－標高300m～500mの山間部、那賀町木頭地区（旧木頭村）は一年を通して寒暖の差が激しく雨も多い、柚子の生育環境に適した地域。その品質は国内外のシェフ、パティシエから高く評価され“クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー”に採用されるなど、世界から注目されるブランド柚子です。

中身



内装



荷姿

2箱 (300g×20袋/箱)

賞味期限

365日

保存温度帯

冷凍 (-18°C)

株式会社 上野忠

お問い合わせは
カスタマーサポート室まで



0120-656-016



support@uenochu.co.jp