



さわやかな香りを食卓に ゆずパウダー & ゆず粉が完成



●荒い粒子の「ゆず粉」は料理の仕上げの香り付けなどに、細かい粒子の「ゆずパウダー」は色々なものに混ぜ込む使い方ができます。

NPO法人かわね来風が昨年度より開発していた「ゆずパウダー」と「ゆず粉」が完成し、販売を開始したことから、12月26日（水）にお披露目と試食会が実施されました。
会場となったあけぼの食堂では、「ゆず粉」を使用したケーキや浅漬け、猪鍋などのアレンジ料理が振る舞われました。
試食会の参加者は味や香りを確かめながら「マヨネーズや蜂蜜と混ぜてソースにしたら」など、お互いにアイデアを出し合いながら使い方を考えていました。
販売開始に際し、かわね来風の浜谷友子事務局長は「新たな名産品として本町のゆずを選んでもらえるきっかけにしたい」、「ゆず農家を応援する商品にしたい」と意気込みを語りました。
この「ゆずパウダー」と「ゆず粉」は、現在下泉の三ツ星村をはじめ、千頭駅売店や白沢温泉もりのいずみなどで販売されているほか、町のふるさと納税への返礼品としても活用されています。

