

まごころと確かな安心



黄かぼすって何？

「かぼす」は知っているけれど、「黄かぼす」は知らない・・・

そんなあなたへ、成熟した「黄かぼす」の魅力をご紹介します。

かぼすは、その酸味と香りが珍重されてきた、日本古来の香酸かんきつ(酢みかん)で、うすき製薬のある大分県臼杵市が原産地です。

緑の果実として世の中に出回っているかぼすですが、じつは、緑のかぼすはまだ若い未熟なもの。これを若いうちに収穫せずに、ゆっくり、11月～12月まで木になったまま完熟させると、輝くばかりの綺麗な黄色に成熟した「黄かぼす」になるのです。

太陽の光に染まって黄色く輝いた成熟かぼすの魅力は、まろやか酸味の果汁のおいしさ。

レモンよりもずっとまろやかな、穏やかな酸味です。成熟によって酸味がやわらかくおいしくなるので、調味料としての用途が大きく広がります。

また、皮もやわらかく、味がしっかりしているので、お菓子の材料として、また生のままサラダの材料になど、新しい食材としての使い途がこれから期待されています。

これまで産地以外ではあまり知られてこなかった黄かぼすのおいしさに、あなたも出会ってみませんか？

※ ちなみに一般に流通している緑のかぼすの収穫時期は7月頃から9月頃まで。未熟な緑のかぼすは、成長途中の爽やかな香りを楽しむものといえるでしょう。

黄かぼすをおすすめする理由その1: 成熟しているから、まろやかな酸味がおいしい

成熟しているからこそ、未熟なときとは酸味のまろやかさが違います。若い果実を絞ったときとは違ってツンツンした感じがなく、非常に口当たりの良い味わいになります。

黄かぼすの果汁はまろやかな酸味とこくのある味わいが特徴です。このまろやかな果汁はいろんな食材と相性が良く、素材の味を引き立ててくれる抜群の調味料となります。

黄かぼすをおすすめする理由その2: クエン酸が豊富です！

天然のクエン酸をたっぷり豊富に含んでいます。(果汁100g中 4,500mgのクエン酸)

クエン酸は疲れをとり、エネルギーの素になる「クエン酸サイクル」の主役です。

クエン酸はうす味の料理の塩分を引き立てる役割をしますので、調味料として使っていただくと減塩料理をおいしくします。

クエン酸はカルシウムなど吸収されにくいミネラルの吸収を助ける働きもします。

クエン酸がたっぷりの黄かぼすを、ぜひ健康づくりにお役立て下さい。

うすき製薬は、かぼすの原産地臼杵市からかぼすの本当のおいしさをお届けするために

「黄かぼす事業部」を立ち上げ、黄かぼすの魅力普及に努めています。

黄かぼすを使った商品群