



ガニピーオリジナル商品の紹介

私が「ジャムおばさん」として販売担当です。

添付手づくりりんごジャム 190g 560円+税

豊岡市出石町廣井農園さんの紅玉・りんごを使用

極力農薬を使わず栽培され、今年採れた新物です。

加工に適したりんごで甘味と酸味のバランスがちょうどいいと

されてます。瓶に入っているのも瓶詰めになります。①

食感を楽しめるジャムでパン・キヤホウチー干などに上へゴロッと乗せて召し上がるべし。



無農薬手づくりブルーベリージャム 190g入り 780円+税



神金局にあまがニピー・ブルーベリー農園で今年の夏に収穫したブルーベリーを

みんなに使用。園主と加工担当が一粒一粒こなして手詰めした

② 手間暇のかかるジャムです。原材料は有機の土にこなして農薬を使わない栽培方法で育てられた完熟ブルーベリーとこんがり糖、園庄レモン果汁のみであります。ヨーグルトに合わせたり牛乳と一緒に漬けたり飲んでみて下さい。



添付手づくり山椒みそ 100g入り 580円+税



今年の秋の山椒を使、たっぷりのコマロ香ばしく仕上げました。辛さの

山椒は香りが濃く味にハチドミのこだわり減らす調整はからであります。③

コマロはガニピーおまかめのかどやさんの炒りごま。みそは香美町の米せみを使用

ガニピー・オリジナル商品人気NO.1です。ごは人のお供に使って下さい。商品です。



但馬神崎高原産こだわりの赤山椒の粉 10g 980円+税



秋の山椒は香りと辛味が絶品です。一粒一粒こなして果皮から黒い種

を取り除き、赤い皮のみを粉末にしました。鼻から抜け出す独特な香りと

ピリリとした辛さがつせになり食欲を掻き立てます。用途としてはうなぎ

の溝焼、あわび汁、お漬物、うどん、焼魚、焼とり、焼肉・ステーキなど

お野菜にもお魚にもお肉にもイケビタケルや、てOKです。味方にいいかも…



あとがき

ここにちはじめ、ガニピー始め前回の通信でさんぽの高瀬を取り上げま

したが、海水温が下がって来たら、やがておまかめやまほ、と来ましたね

今日はまたとてさんぽの溝焼をさして食べましたよ。

さて今度はガニピー・オリジナルティドリ商品を紹介します。この他にも色々な

商品が店舗に並んでいます。四季折々のジャムも店舗にあります。

加工担当の麥十郎がたっぷり注ぎ入れます。ぜひ手に取ってみて復させてください。最後まで読んで下さりありがとうございました。

豊岡市田高町園分寺228-1 ガニピー農物倉庫 店長EP

