

県内初！添加物・砂糖不使用、鳥取県産梨の“柔らかい”ドライフルーツ

ほしくだもの  
第2弾「オリゼ商店の星果物/梨」11月27日(土)新発売

そのままおやつとして、 クリームチーズのせ、 生ハムと共に、 梨バター等



「オリゼ商店の星果物/梨」



「オリゼ商店の星果物/梨」のアレンジメニュー

鳥取県智頭町で安政6年(1859年)より地酒「諏訪泉」を製造している諏訪酒造株式会社(取締役COO:東田 雅彦 とうだ まさひこ)と申します。

弊社は、鳥取藩の藩主が参勤交代の最初と最後にお泊りになった智頭宿内にある酒蔵で、「純米酒で幸せな食卓作り」を理念として純米酒を中心とした清酒の製造、販売をおこなっています。昨年度、コロナ禍によっておうち時間が増え、家飲みする方が多くなり、自宅で過ごす時間を充実していただきたいと考え、お酒に合うおつまみとして、新たに「オリゼ商店の星果物(ほしくだもの)」シリーズ第1弾として、県内産の“花御所柿”を使ったドライフルーツを商品化し「オリゼ商店の星果物/柿」を販売いたしました。

この度は、第2弾として、県内産の20世紀梨を使用し、三重県工業試験所の特許製法を使用して製造したドライフルーツ、「オリゼ商店の星果物/梨」を11月27日(土)より新たに販売することになりました。

この商品の特徴は、添加物不使用、砂糖不使用、県産梨使用の新食感の“柔らかい”ドライフルーツです。日本酒やワインのおつまみはもちろん、純米酒で戻してお料理になどいろいろお使いいただけます。この商品を通じて、アフターコロナの時代を見据え美味しい食卓づくりを目指していきたいと考えております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しく申し上げます。

1.【顧客ターゲット】「全国の30代～50代の女性(7)・男性(3)」  
詳細 日本酒に合うおしゃれなおつまみを求めている方、フルーツの自然な甘みが好きな方

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」  
詳細 一般的なドライフルーツよりも柔らかい口当たりで、梨の自然な、ほどよい甘みが日本酒に良く合う一品です。そのまま食べても美味しいですが、純米酒で戻してクリームチーズなどをのせて食べるのがオススメ。

3.【強み】「創業160年の老舗酒蔵が作った日本酒に合うおつまみ」  
詳細 安政6年(1859年)より地酒「諏訪泉」を製造しており、今回の「オリゼ商店の星果物シリーズ」に良く合う日本酒を提供しています。オススメは、「純米大吟醸 鵬」「純米吟醸 満天星」「純米吟醸 杉の雫」です。

#### 4.【リリースのポイント3つ】

無添加でフルーツの旨味と甘さをそのまま凝縮

ドライフルーツを加工する際に、通常使われる植物油や酸化防止等の添加物、砂糖、保存料も一切使用せず、フルーツのおいしさをそのまま乾燥。

県内初の特許製法使用の柔らかいドライフルーツ

オススメの食べ方(アレンジレシピ)

アレンジ料理		作り方
1	クリームチーズのせ	純米酒で15分程漬け込み、適度な大きさにカットし、クリームチーズにのせる。
2	生ハムと共に	純米大吟醸(鵬)で15分程漬け込み、適度な大きさにカットし生ハムにのせる。
3	梨バター	純米大吟醸(鵬)で15分程漬け込み、5mm程度に刻み、柔らかくしたバターに混ぜ込み、棒状にしてラップし、冷蔵庫で1日冷やす。出来上がったものをスライスする。

#### 5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

弊社は酒蔵で、冬から春にかけては繁忙期です。それ以外の夏から秋にかけて地元の規格外品の梨や柿で美味しいドライフルーツを作って、お酒に合うおつまみとして販売し、日本酒も一緒に楽しんでもらいたいと思っております。

<以下、参考資料>



- 取締役 COO 東田 雅彦
- ・1959年 千葉県生まれ
  - ・東北大学院を修了後、石油元売会社でバイオ燃料などの研究に従事
  - ・1996年 1ターンし諏訪酒造へ入社
  - ・2002年 代表取締役就任
  - ・2018年 会社吸収分割により取締役 COO 就任
  - ・2020年 鳥取県酒造組合会長就任

その他

- ・広島国税局清酒鑑評会 燗酒部門 『阿波山田錦 Vintage2015』 優等賞受 (2018年)
- ・広島国税局清酒鑑評会 燗酒部門 『純米吟醸 満天星』 優等賞受賞 (2021年)

商品概要

商品名	「オリゼ商店 星果物/梨」
特徴	鳥取県産 20世紀梨で作ったドライフルーツ 添加物・砂糖不使用。
発売日	令和3年11月27日(土)
販売先	直売所 梶屋・ネット販売・お酒の小売店
販売価格	¥540(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

諏訪酒造株式会社 広報担当：東田 雅彦(とうだ まさひこ)

電話：0858-75-0618(携帯 080-5239-4481)

Fax：0858-75-3082

E-Mail：touda@suwaizumi.jp

HPアドレス <https://www.suwaizumi.jp>

住所 〒689-1402 鳥取県八頭郡智頭町智頭 451 番地