

あんぽ柿の作り方は山梨の西村農園にお任せ下さい。

サイトマップ



さくらんぼ狩り山梨トップ > あんぽ柿の作り方

山梨のあんぽ柿の作り方

- さくらんぼ狩り 山梨 西村農園 メニュー
- トップページ
- さくらんぼ狩りのご案内
- さくらんぼ狩りの特典
- よくある質問
- お客様の声と写真
- 予約/お問い合わせ
- 交通アクセス
- さくらんぼの時期や育て方
- さくらんぼ狩り豆知識
- サイトマップ
- さくらんぼ狩り 桃狩り 山梨 西村農園 もも狩り メニュー
- 桃狩りトップ
- 桃狩りのご案内
- もも狩りの特典
- よくある質問
- お客様の声と写真
- 予約/お問い合わせ
- 交通アクセス
- 山梨さくらんぼ狩り もも狩り 西村農園

**山梨県のあんぽ柿 西村農園**

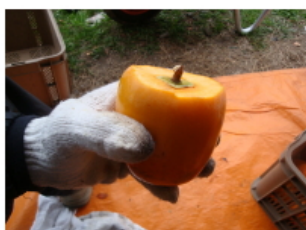
ご注文/お問い合わせ  
お気軽にお電話下さい **090-5801-7728**

**あんぽ柿の作り方/干し方**

西村農園のあんぽ柿は温度と湿度を自動で管理する為全て乾燥庫に入れて加工しております。外気の状態に関係なく加工ができてむらのないあんぽ柿ができます。下記説明はご家庭で簡単にあんぽ柿が作れる様に天日（自然の環境の下）での説明致となります。



まずへたを取ります  
へたを取ることで仕上がりが見栄えよく見えます。



こんな感じです。



- さくらんぼ狩り もも狩り 山梨 西村農園 概要
- 1分で分かる! 西村農園はリピーターが多い理由
- 山梨県桃狩り さくらんぼ狩り西村農園のフルーツ
- さくらんぼ
- もも
- あんぽ柿
- さくらんぼ狩り 桃狩り 山梨西村農園会員章

## あんぽ柿 メニュー

あんぽ柿トップ

あんぽ柿作り方

## 西村農園 通信販売

通信販売のご案内

さくらんぼ

桃 (もも)

あんぽ柿

ご注文FAX用紙

ご注文のご案内

山梨さくらんぼ狩り  
桃狩り園  
エコファーマーPOINT  
1

次に皮をきれいに剥きます。ポイント1として剥き残しがあると出来あがった時にその部分が固くなりますのでできるだけきれいに剥きましょう。

POINT  
2

剥いたら枝のところにタコ糸を結んで下さい。片側も同じようにタコ糸で結んで下さい。ポイント2としてしっかり結ばないと乾燥してくると枝が細くなってきて糸がゆるくなり落ちてしまう可能性があります。

POINT  
3

次に密閉して硫黄に火をつけ薫蒸します。硫黄10gで(1m3当たり15分位) 硫黄が入手できなかつたら熱湯にくぐらせるか焼酎(25%)を噴霧して下さい。なにもしないよりは色が黒くなるのを防げます。

POINT  
4

最後に雨があたらず風通しの良い場所に干します。1個1個がくっつかないように干してください。(20日~1か月)お好みの硬さになったらお食べ下さい。ポイント4として鳥が食べにきますので対策して下さい。



乾燥の目安は生柿を皮剥き後100に対して35%以下(柿の大きさや状態によって異なる)まで干します。

完熟フルーツマスター  
認定者山梨さくらんぼ狩り 桃  
狩り西村農園 携帯用  
QRさくらんぼ狩り 桃狩り  
山梨西村農園 リンク観光案内リンク集  
その他リンク集