

ばんべいゆ 晩白柚ペースト「マキシト」



熊本県

デザート工房オレンジ会

八代商工会議所

▶▶▶創業年：2010年／従業員数：2名／熊本県八代市東片町316-1 <http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=433>

ギネスブックにも認定されている八代の特産物「晩白柚」 生産農家の奥さん3人がまるごとペーストにした珠玉の逸品



晩白柚ペースト「マキシト」は720g（業務用サイズ）で1800円（税抜）。冷蔵販売で賞味期限は180日（冷凍保存の場合は1年間）



米焼酎やウォッカ等カクテル用の割り材に、またドレッシングやヨーグルトのフルーツソースとして



皮、わた、実と晩白柚をまるごと使用しながら晩白柚特有の苦み渋みを取り除くことに研究を重ねた

商品概要

世界最大の柑橘類「晩白柚（ばんべいゆ）」を取穫シーズンに関係なく全国で楽しめるようにとペーストにしました。スイーツ用のフルーツソースはじめ、ドレッシングやカクテル用の割り材など幅広く使えるペーストです。

商品の特徴・こだわり

独特の香りとおほのかな苦みが特徴

収穫期以外でも晩白柚を楽しんでもらえるよう、晩白柚生産農家の嫁3人でオレンジ会を立ち上げ、ペースト化に取り組みました。晩白柚は1月～3月にもっとも美味しくなります。旬がやってきたら、昼間は畑で作業し、夜は毎晩工房に集まりペースト作りをしています。果皮、綿、果実に分け、それぞれが一番おいしくなる時間でコトコト煮詰め、爽やかな風味や食感を大切にしながら丁寧に仕上げました。

ドリンクやフルーツソースとして

晩白柚ペーストを焼酎で割った酎ハイやジンやウォッカと相性良く、地元飲食店ではオリジナルカクテルとして好評いただいています。720g入りで約20杯程度のドリンクができ、一杯500円～900円で提供されています。このほかにも、料理やデザート、お菓子作りに幅広くお使いいただけます。

生産者からひと言



オレンジ会のメンバーは同じ町内の晩白柚農家の仲よし奥様3人組

素材にこだわった全国の菓子店から問い合わせをいただき、地元飲食店では、このペーストをベースにしたカクテル「マキシト」が好評です。量販店に出せませんので、本物がわかる方々におすすめしたい自信作です。



世界最大の柑橘としてギネスブックにも認定

お問合せ先

☎ 0965-32-6583

デザート工房オレンジ会／担当：岡田 行枝

Fax 0965-32-6583 E-mail banpeiyu866@yahoo.co.jp