

【にっぽんの宝物JAPAN大会2020-2021】
スイーツ部門グランプリ受賞の農家が手掛ける新スイーツ
4/22 (土) 発売！明治36年開墾・柿を知りつくした柿農家
【堀内果実園】が提案するくだものバター
「あんぽ柿バター惚っ(ぽっ)」全7種

株式会社堀内果実園（所在地：奈良県五條市 代表取締役社長 堀内 俊孝）は
2023年4月22日(土)新商品「あんぽ柿バター惚っ(ぽっ)」全7フレーバーを発売いたします。
また、発売日4月22日(土)10時より、堀内果実園直営4ショップにてLINE友だち登録をして頂いた
先着50名様を対象に「あんぽ柿バター惚っ(ぽっ)」を1つ買うと、もう1つお店の“推し”フレーバー
プレゼントキャンペーン」を開催いたします。

今までなかった素材の組み
合わせ。うれしい出会いに
「(ぽっ)」保存料・着色
料不使用。
からだにやさしい「天然の
和菓子」

あんぽ柿はノンシュガーなのに
なんともいえない「自然で豊かな
甘み」。天然の和菓子と称され
る所以です。優しい甘さが特徴
の「あんぽ柿」の風味をさらに
引き立てるすもも・いちご・
レモン・くるみ・酒粕などのフ
レーバターを詰め込みました。



4/22 (土) 10時から！直営4ショップでLINE友だち登録をして頂いた先着50名様に「あんぽ柿バ
ター惚っ(ぽっ)」を1つ買うと、もう1つお店の“推し”フレーバー プレゼントキャンペーン」

堀内果実園直営4ショップでLINE友だち登録をして頂いた先着50名様を対象に「あんぽ柿バター惚っ(ぽっ)」を1つ買うと、もう1つお店の“推し”フレーバー プレゼントキャンペーン」を開催いたします。(お一人様1店舗1回のみ。先着50名様で終了とさせていただきます。)

キャンペーン開催場所：
堀内果実園直営4ショップ
・奈良三条店
・グランフロント大阪店
・エキュートエディション渋谷店
・東京スカイツリーソラマチ店



キャンペーン詳細

<https://horiuchi-fruit.jp/news/2023/04/-7.html>

柿を知り尽くした柿農家が厳選した定番のフレーバー5種に加え
さらに日本の四季に合わせた今しか味わえない季節限定フレーバー2種の全7種

季節限定



春限定
奈良いちご白あん



春夏限定
れもん

定番



ラムレーズン
塩バター



シナモンくるみ



ピスタチオ



酒粕大納言

チョコチップ



「あんぽ柿バター惚っ(ぽっ)」商品情報(※税込)

奈良いちご白あん/551円 れもん・シナモンくるみ・ラムレーズン塩バター・酒粕大納言・チョコチップ・ピスタチオ/各529円

※2023年秋、和栗・蜜いも・キャラメルチーズケーキ・かぼちゃも発売予定!

お取り扱い ※4月22日(土)より
堀内果実園 オンラインショップ
<https://horiuchi-fruit.shop-pro.jp/>

堀内果実園 直営4店舗

- ・奈良三条店
- ・グランフロント大阪店
- ・エキュートエディション渋谷店
- ・東京スカイツリーソラマチ店

<https://horiuchi-fruit.jp/shop/>

▶写真: 日本茶・紅茶・コーヒーは
もちろん、ワイン・シャンパンと
あわせて惚っ(ぽっ)とひといき



「食べておいしい」「体にもやさしい」商品をお届けするのは
当たり前。作った柿を全て山に捨てた悔しさが原点。「あんぽ
柿」誕生まで。

奈良県は柿の生産量が全国2位。昔から柿の名産地です。が、ある年
柿が供給過剰で卸値が大暴落。市場に持っていかけても引き取ってもら
えず親方が「おい、柿いらんって言われたわちょっと山に捨てて行こ
うか」と。親方に「ほんまに正気か?」と何度も問いました。
「売れへんねから仕方ないやろう」と。あの悔しさは忘れられません。

土壌作りから手間をかけ、大切に育てたくだものを何とか活かさない
ものかと試行錯誤の末、昔ながらの製法で作るあんぽ柿が誕生しまし
た。一番おいしい完熟時に収穫してすぐに干し柿に。通常行われる色
止めの硫黄燻蒸を行わず、酸化防止剤等不使用、無添加で仕上げまし
た。完熟だからこそ出せる鮮やかな色合いのあんぽ柿には添加物は必
要ありません。



堀内果実園のミッション 「余計な添加物を使わず自然なおいしさを伝えたい」

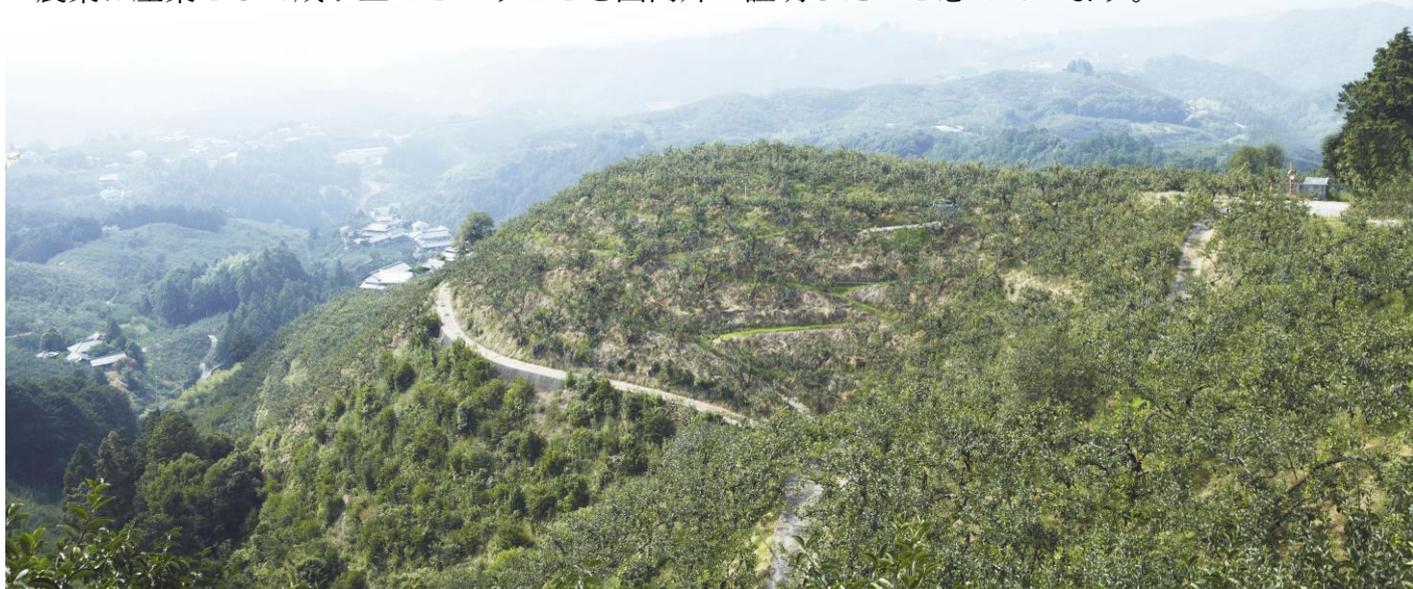
堀内果実園には、柿のほかに梅・かりん・ブルーベリー・りんご等7つの果樹園があります。環境に優しいものづくりを何より大切に考え、可能な限り農薬の量を控える特別栽培※、糖度を上げるために微生物を取り入れる研究など、毎年試行錯誤しながら新しい取り組みに挑戦し奮闘しています。※特別栽培農産物：化学合成農薬および化学肥料の窒素成分を慣行レベルの5割以上削減して生産する農産物のこと。



▶写真：樹齢100年以上の「百年柿」

国産・完熟・無添加にこだわって日本の農業を元気に。 日本のくだものを世界へ。

堀内果実園は五條市の農業の活性化に積極的に取り組み、この地域に人材を呼び込む施策や事業を展開して参ります。また、果物の美味しさをそのまま味わえる、国産・完熟・無添加にこだわった加工品づくりや『くだものを楽しむお店』をコンセプトにした直営4店舗の運営など、六次産業化にも力を入れ、これまでに得た知識や実績をもとに、ほかの農家さんや作り手とのコラボレーションなどを通じて農業の活性化や地域貢献につながる活動を率先して行って参ります。私たちがローカルビジネスのお手本になることで、小規模な農家が実直にものづくりを行えば、農業は産業として成り立つということを国内外に証明したいと思っています。



<お客様お問合せ先>

堀内果実園

<https://horiuchi-fruit.jp/contact/>

<報道関係者様お問合せ先>

株式会社堀内果実園 担当：穎原（えはら）千絵

電話：090-1430-1155／0747-20-8013（本社）

受付時間：8：00～17：00

メール：info@horiuchi-fruit.jp