



Confiture
BLENHEIM APRICOT
2018

ドライフルーツからつくった
コンフィチュール



嗜好品ではなく 至高品

濃厚で芳醇な ドライアプリコットからつくった
贅沢なコンフィチュール

2018年産 プレンハイムアプリコット使用

プレミアムなアプリコット

カリフォルニア州ホリスター地区で栽培されるブレンハイムアプリコットを使用。甘味と酸味のバランスが良く、上品な味わいが特徴の品種ですが、栽培に手間がかかるため生産する現地ファーマーも限られる希少なプレミアムアプリコットです。



手間と時間をかけて

旬の時期に収穫されたアプリコットはカリフォルニアの太陽をたっぷり浴びてサンドライ(天日干し)され、その美味しさが凝縮されたドライアプリコットになります。その後日本に輸入され、コンフィチュールになるまでには少なくとも半年はかかります。手間と時間をかけた分、その美味しさは一般的な生鮮果実から作られたものとは一線を画します。



日本国内でコンフィチュールに

多くの輸入品のコンフィチュールを試食しましたが、どれも現地で好まれている味になっていて私たち日本人の口には合わないものも多くありました。

そこで職に携わる職人にレシピ作成を依頼し、そのレシピを元に提携国内工場で製造。単純が故に難しいからこそ、職人の経験が活かされたものが出来上がりました。



収穫年によって異なる味わい

天候に大きく左右されるアプリコットは、収穫される年によって少しばかり酸味や甘みが異なります。ドライアプリコットに適したブレンハイム種は、収穫年による多少の味の違いも許してしまうほど、知る人ぞ知る、日本では長きに渡り愛されているドライフルーツです。機械で画一的に作り出すのではなく、天候に左右される味は、同じように生鮮ぶどうから作られるワインのようです。



今年のコンフィチュールは
皆様にとってどのような味わいがあるものでしょうか？
来年のコンフィチュールがどんな味になるか今から楽しみです。

