

ありそうでなかった！ シャリッと食感のおいしい冷凍フルーツ。

エスジーエス株式会社

商品名 ^{ひやか} 長崎冷果いちご ^{ひやか} 長崎冷果みかん ^{ひやか} 長崎冷果ブルーベリー

事業名 新技術による長崎県内産フローズンフルーツデザートの開発・販路開拓事業



私たちの想い

もともとはみかんを丸ごと冷凍して販売していましたが、「もっとおいしく」「もっと食べやすく」を追求した結果、ブライン凍結技術を使ってひと房ずつ瞬間冷凍する方法にたどり着きました。みかんの皮をむくのも、ひと房ずつ分けるのもすべて手作業。形が不揃いなものも“自然のまま”の証です。ぜひ「長崎冷果」で旬のフルーツの素晴らしさを知ってください。



商品について

豊かな自然に恵まれた長崎県産のフルーツを旬の時期に収穫し、ブライン凍結技術で瞬間冷凍しました。ブライン凍結技術は、-50度で瞬間冷凍するため細胞の破壊を防ぎ、食品の品質を損なわない製造技術。これまでになかった、シャリとした独特の食感が実現しました。

ラインナップはみかん、いちご、ブルーベリーの3種。特にみかんは県内の一大産地である地元諫早のものを中心に使用しています。輸入ものが多い冷凍フルーツの中で、長崎県産の果実のみを使用するという、一線を画した新商品です。

食べ方いろいろ。アレンジを楽しんで！

食べたい分だけ冷凍庫から出してそのまま楽しむのはもちろん、ヨーグルトに混ぜたりミキサーにかけてスムージーにしたりと、様々なアレンジを楽しむことができます。ブライン凍結技術で瞬間冷凍しているため、解凍時のドリップが著しく減少し、凍ったままでも解凍して調理しても美味しさが変わらないのが魅力です。また半解凍すると、果物の風味や甘みが増すため、ケーキのトッピングにするのもおすすめです。

ホームページではデザートをはじめサラダやスープなどのレシピを公開しています。いつでも手軽に旬のフルーツをお楽しみください。

住所 長崎県諫早市久山町 1375-1
HP <https://www.sgs-nagasaki.jp/company>
電話 0957-26-1057
fax 0957-26-1059



創業昭和63年(現組織設立平成17年)より記念品総合卸・小売販売を主業務とし、冠婚葬祭用記念品販売を35年間継続してきたが、数年前より事業展開を図り、「いかなごのくぎ煮」を主力商品として、食品加工事業に取り組んでいる。新商品の「長崎冷果」は全国展開を視野に入れて、大型スーパーでの販売を目指しているほか、種類も増やすべく現在、様々な果物で試作を行っている。