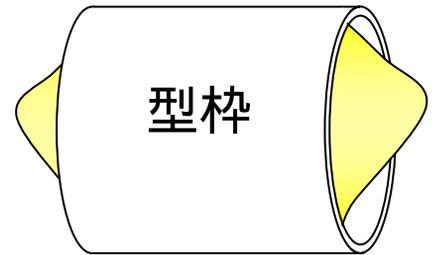


円筒形レモン果実による加工品の開発

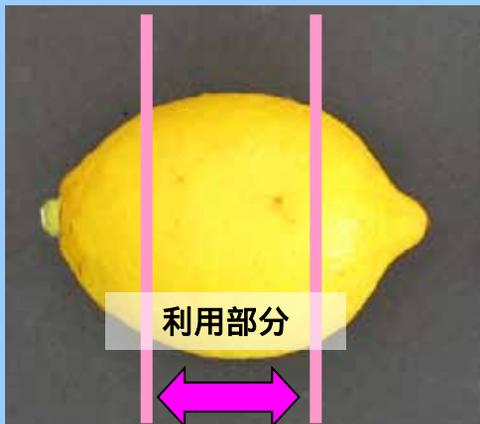
加工時の歩留まり率を向上させる円筒形レモンを栽培できるようにしました。また円筒形の果実を利用したスライスシラップ漬けを開発しました。

広島レモンの消費拡大を図るため、通常のレモンに比べ、加工時の歩留まりの向上と商品性を高めるため型枠を利用した円筒形レモン果実栽培に取り組みました。



型枠取り付けのイメージ

通常のレモン



60 ~ 70%

歩留まり

円筒形レモン



80 ~ 90%

型枠開発：西部工業技術センター 栽培技術：農業技術センター

円筒形レモン果実を利用した
レモンスライスシラップ漬け
製品開発：アヲハタ株式会社

