

柿

のワインの

フルーツ

果実パウンド

奈良県産柿を使った

柿ワインの酒粕使用

柿ワインの製造時に出る酒粕を使用

令和元年度「県内大学生が創る奈良の未来事業」の
最優秀賞に輝いた

近畿大学農学部 of 学生さんのアイデアを商品化しました。

奈良県産フルーツたっぷりのパウンドケーキ

奈良「松田果樹園」の八朔を使用した八朔ピール、
五條の干し柿、柿スライス、

奈良「梅乃宿酒造」の梅酒の実ダイスカットを
生地練り込みました。

奈良の材料を厳選し、丁寧に焼き上げた
こだわりのパウンドケーキ。

しっとりとした口当たりと、ラム酒香る大人のフレーバーが
柿本来の美味しさと風味を引き立てます。