

奥会津金山赤カボチャ
(おくあいづかねやまあかかぼちゃ)

商標登録

第6034692号

商 標

奥会津金山赤カボチャ

権 利 者

金山町商工会

(福島県大沼郡金山町大字川口字谷地381-1)

指定商品又は指定役務

福島県大沼郡金山町で生産され金山町商工会会員の奥会津金山赤カボチャ生産者協議会において規格選別出荷される赤カボチャ



連絡先・関連HP

連絡先：0241-55-3334 道の駅「奥会津かねやま」
0241-58-5661 (株)奥会津金山大自然

関連HP：<http://okuaizukaneyama.blog.jp/> 道の駅「奥会津かねやま」
<https://www.daisizen.biz/> (株)奥会津金山大自然

商品・サービスの特徴

奥会津金山赤カボチャは、濃いオレンジ色の皮と、お尻の部分に大きな「へそ」を持つ、大変目立つ外観をしています。カワイイので、販売所でも一目でわかるんですよ。

しかし、特徴は外観だけではありません！

一般的なカボチャよりもさらにコクのある甘みを持ち、肉厚でホクホクとした食感があります(甘みがさらに強いものは、「しっとり」してきます)。

その食味の実現のため、生産団体が、栽培マニュアルにより品質を徹底的に管理しています。さらに、出荷前には厳格な検査を行い、合格品にのみシールを貼り付け出荷しています。

赤カボチャはその甘みにより保存しにくく、8月中旬から9月中旬の約1か月程度で販売終了となってしまいます・・・生産量も少ないため、お早めにお買い求めください！