

# 南信州の旬な特産物!

市田柿とは

## 市田柿

長野県産の干し柿のほとんどは飯田・下伊那地域(南信州)で栽培・加工されている「市田柿」です。一口サイズの小さな干し柿で、もっちりとした触感と上品な甘さが特徴です。

### 市田柿のできるまで

「市田柿」は、仕上がるまでに、多くの工程があり、手間をかけて作り上げます。



①収穫:10月末から11月にかけて収穫



②連づくり:丁寧に皮をむき連づくり



③乾燥:1ヶ月程度干して乾燥



④完成:柿もみをして完成



市田柿の  
詳しい情報は  
こちらから



市田柿ブランド  
推進協議会

## シードル Cider

シードルとは

りんごの果汁でつくる醸造酒です。  
なかには香りをつけるためにほかの果物の  
果汁などを入れるものもあります。  
アルコール度数は2~8%程度と低めのため、  
気軽に楽しむことができるお酒です。



シードルの  
詳しい情報は  
こちらから



南信州地域振興局  
商工観光課  
南信州地域  
シードル情報