

2012年(平成24年)4月11日 水曜日

# 京ハバネロソースでどうぞ

野菜生産販売の篠ファーム(亀岡市)は、京都産の「ご当地ソ」を原料にした調味料「京ハバネロ」を原

はばねろ「篠ファーム」を商「篠ファーム」が「京の新野」品化した。亀岡市と京丹波「菜」として13年前から裁

亀岡・篠ファームが商品化



京都産ハバネロを使った「京はばねろ 篠ソース」

## じんわり感じる辛さ特徴

増し、契約農家を含め年200万個を生産する主力商品のハバネロを活用した。

実をペースト状にし、りんご酢などを加えて煮込んだ。合成保存料や合成着色料、化学調味料などを使わず、ハバネロ独特の風味を生かした、じんわり感じる辛みが特徴という。

100ミリリットル入り399円。高田実社長は「バスダヤカレー、焼きそば、煮物など洋中の何でもマッチする万能ソース」と売り込み、業務向けやスーパー、ネット販売も予定している。篠ファーム ☎0771(24)7878。

(上野正俊)