



河原町の特産品「西条柿」の普段は捨ててしまう皮の部分を天日干しして粉末にした天然甘味料が「柿砂糖 卯っ糖〜り」です。干し柿がそのまま粉になったような甘さが出ています。その柿砂糖を利用してできたのが、地球にもカラダにも優しい新食感のスイーツ「柿ぼ卯ろ」になります。「柿ぼ卯ろ」は生柿とはちがい、干し柿の風味と淡い渋味が口の中にふわっと広がる、昔懐かしいちょっと大人味のお菓子です。素朴な田舎の良さが味わえます。こちらは、「因幡の白うさぎ」をかたどった縁結びスイーツ第2弾です。いずれも物産館で315円（税込）で販売中。※「柿砂糖 卯っ糖〜り」は、一本お買い上げの方につきオリジナルレシピを一枚プレゼントしています。（レシピは全部で5種類）

