

畑でできたものを、
余すことなく



柑橘

搾汁



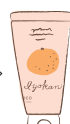
柑橘果皮

蒸留



精油

配合



一年に一度しか収穫できない柑橘ですが、そのすべてが青果として出荷できるわけではありません。無茶々園の外観基準は一般的なものに比べると許容範囲が広いものの、あまりに大きすぎたり小さすぎたり、皮がゴツゴツになって食味に影響がでる果実は加工用に回します。

加工の用途は主に搾汁。

果汁はすべて利用されますが、果皮についてはまだまだうまく活用できていません。一部はマーマレードなどに利用されるものの、その大半を廃棄しているのが現状です。私たちは搾汁後にできる果皮をもっと有効活用していきたいと考えています。

精油抽出の取り組みはそのひとつ。

畑でできたものを、余すことなく。そんな想いを背景にyaetocoは作られています。