

JAかつの

かつの特産加工品

JAかつのでは、自慢の特産品をいつでもおいしく味わっていただけるよう、果汁100%ジュースにして販売しています。

果汁 100%

JAかつの
水限の桃
ジュース
(加糖)

果汁 100%

鹿角産
りんご
ジュース



【1箱】195ml × 30本入



【1箱】195ml × 30本入

お求め
お問い合わせ先

総務課生活センター

☎ 0186-23-7056

FAX 0186-23-3887

JAかつの

産直センター

☎ 0186-35-4001

FAX 0186-35-2901



なぜ「かつの北限の桃」なの？

ここ秋田県鹿角市は全国の桃産地では最も遅い9月の市場出荷（川中島白桃）であることから「北限の桃」と名付けました。全国の桃産地の中では最北に位置し、栽培適地としては他主産地に比べ冷涼で、収穫期が最も遅く涼しい気象条件のなかじっくりと育ちました。全国の市場で桃が品薄となる頃に収穫される事から希少価値が高い上、昼夜の気温差が大きいことから糖度が増し、消費者の皆様にご好評をいただいております。

品種は主力の「川中島白桃」をはじめ「あかつき」等が導入されています。

どうして「かつの北限の桃」はおいしいの？

おいしい桃ができるためには

- ①生育期間の降水量が少ないこと
- ②日照時間が長いこと
- ③昼と夜の温度差が大きいこと



以上の3つの条件が揃うと糖分が蓄積されやすい甘い桃ができます。「かつの北限の桃」はこのような条件に恵まれているためおいしいのです。さらに糖度光センサー選果により糖度が10.5度以上、色、大きさで選別され、これらの基準を満たした桃のみが「北限の桃」として出荷されています。

おいしい桃の食べ方

果実の色が緑色から乳白色に変わり、手のひらで持った時にやわらかく感じた時が食べ頃で、桃特有のあまい香りがします。また、冷蔵庫で冷やす場合は1～2時間程度冷やすとおいしく食べられます。冷やしすぎると桃特有の甘みが損なわれるので注意してください。



秋田県鹿角市

かつの 鹿角りんご



鹿角りんごとは…

ここ秋田県鹿角市は、十和田・八幡平国立公園の大自然に囲まれ、明治9年に苗木が導入されて以来りんご栽培が盛んに行われております。

この地域特有の昼夜の温度差により、実の締まった味の良いらんごが生産されております。

