

## ピール煮とは

柑橘の果皮を砂糖で煮て作る製菓材料



柑橘の果皮

砂糖

加熱

製菓材料

# 「廃棄果皮0システム」のピール煮



搾汁後果皮を活用！



- ・技術習得が簡単・特別な道具が不要 ➡ 生産者が取り組みやすい！
- ・搾汁後果皮・ピール煮も冷凍保存できる ➡ 農閑期の作業が可能！
- ・2次加工の汎用性が高い ➡ 様々な加工品が作れる！

6次産業化の適性が高い

業務用として  
需要がある

