

「辺塚だいたい」について

「辺塚だいたい」が高く評価されている事由としての要因は、ここ鹿児島県の一部でしか生産されていない本県独自の固有種である唯一の香酸柑橘という点である。

「だいたい」の酸味は強く苦みを帯びるのに対し、「辺塚だいたい」は、爽やかな酸味とおだやかでふんわりとただよう香りが特徴であり、ポン酢等の加工品として最適で「だいたいぽんず」や「だいたいドレッシング」として販売している。

また、様々な料理にも使用しており、顧客からもまろやかな口あたり、爽やかな酸味、特徴のある芳香が高く評価をされている。

(株)寿福産業

「辺塚だいたい」について

「辺塚だいたい」は、大隅半島南端の肝付町、南大隅町に在来の固有種であり、地域の特産品として、また、地産地消の商品として、販売しているところである。

また、「だいたい」は、酸味が強く苦みがあるのに対し、「辺塚だいたい」は、酸味が爽やかであるため、ポン酢に加工した際、甘みと旨みのバランスが良い点が評価できる。

顧客からも、爽やかな香りと程よい酸味は高く評価をされている。

「辺塚だいたい」は、地元で長年愛され、この地域ならではの食文化を担ってきた食材であるため、引き続き、特産品として、「辺塚だいたい」を活用した商品の販売・開発を継続したいと考えている。

久保醸造合名会社