原材料についてのご案内

無花果（いちじく）の原材料調達について

いつも「京のこころを贈る洋菓子 一善や」をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

調達方針を見直す理由

一善やではこれまで、国産の加工用無花果を使用してまいりました。しかし近年、農家の減少や天候の影響により、収穫量だけでなく、原料の品質や状態も年によって大きく変動し、安定した調達と品質の確保が課題となっています。

こうした状況の中でも、一善やらしい味わいを大切にし、より良いお菓子をお届けしていくため、素材の品質を見極めながら調達方針について検討を重ねてまいりました。

> 今後の調達方針
>
> **国産無花果を基本としながら、新たな国内産地の開拓を進め、品質を確認した海外産（現時点では中国産）無花果も一部取り入れてまいります。**

今回の見直しは、原料の安定供給に加え、商品の品質の安定とさらなる向上を目指すものです。使用する産地は、調達時期や製造ロットによって異なります。

商品と表示について

現在の商品について

現在販売している「干柿と胡桃と無花果のミルフィーユ」「無花果ガナッシュ求肥包み」には、いずれも国産無花果を使用しております。

今後は原材料の切り替えに伴い、商品の表示も順次変更してまいります。切替期間中は、従来の国産無花果を使用した商品と、新しい原材料表示の商品が併せて販売される場合がございます。

> **原材料表示について**
>
> 従来の表示で「無花果（国産）」と記載した商品には、国産無花果を使用しております。
>
> 新しい表示の「いちじくワイン煮（国内製造）」は、ワイン煮を日本国内で製造していることを示し、無花果そのものがすべて国産であることを意味するものではありません。

一善やのお菓子づくり

ミルフィーユなどに使用する無花果は、鳥取工房で一つひとつ状態を見極め、丁寧に選別・下処理を行い、赤ワインでコンポートした後、セミドライに仕上げています。

産地だけでなく、素材の品質と特徴を見極め、その持ち味を丁寧に引き出すこと。これからも素材と真摯に向き合い、贈る方にも贈られる方にも、信頼してお選びいただけるお菓子づくりに努めてまいります。

原材料表示や使用する産地については、別紙「無花果原料に関するQ&A」でもご案内しております。

京のこころを贈る洋菓子　一善や