

上高地ブルーベリー園のジャムの特徴

新鮮な地元産果物のナチュラルなジャムをめざしています！

- ・ **新鮮な地元国産原料のみ**
自家栽培ブルーベリー、安曇野産夏秋いちご
* 砂糖は健康に良い北海道産てんさい糖のみ
- ・ **添加物、保存料不使用**
* ジャムを固めるゲル化剤、賞味期限を延ばす保存料は使っていません。
- ・ **健康志向の低糖度ジャム**
ブルーベリージャム糖度 40 度、夏秋いちごジャム糖度 45 度、ブルーベリーソース糖度 30 度
- ・ **真空調理法により、新鮮な果物の鮮度、色、粒感がそのままジャムに！**
- ・ **ジャムづくりの匠 株式会社ヒロタカ様によるジャムの製造**

真空調理法とは？

真空窯という特殊な窯を使用し窯内部の気圧を下げることにより、沸点を60～65℃にする調理法です。果物は高温で長時間調理すると、色は退色し味や風味も劣化してしまいますが、真空で調理することにより調理温度を低くすることができます。そのため、熱による果物のダメージを最小限に抑えることができ、果物の新鮮さを引き出すことができます。

真空窯

