

## ジャムの品質について

大崎上島の方から提供してくださった果物を使用し、傷んでいない部分を使用しています。新鮮な果物本来の風味を最大限に引き出すために、丁寧に加工しました。保存料を使用せず、果物の甘みと酸味を生かした自然な味わいが特徴です。

## 製作時の衛生管理について

食品衛生責任者の資格を取得する者が監督を行い、保健所の提示する「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に基づいた徹底した衛生管理の元、製作を行いました。

瓶や調理器具は煮沸消毒を行い、調理者は手袋・マスクを着用し、安全を最優先しています。

## 賞味期限について

このジャムの賞味期限は製造から約半年です。保存料・添加物を使用していないため、通常のジャムに比べて非常に傷みやすくなっています。

みかんジャムについては、果物自体の糖度が高いことから、砂糖を控えめにしているため、3ヶ月以内にご賞味ください。

また、開封後は冷蔵庫にて保管し、1週間から10日を目安にご賞味ください。

## 保存方法について

未開封の場合、常温での保存が可能です。なるべく高温多湿の環境を避け、直射日光は避けてください。開封後は冷蔵庫にて保管してください。

## 食べ方について

果物の果汁によって通常のジャムより粘度が低くなっています。食パンなどにつけて食べられることもできますし、ヨーグルトなどにかけても美味しくお食べいただけます。

## 注意点

瓶の中に黒い点が見られる場合がありますが、果物についている傷などであり、品質には全く問題はありません。

稀に種が入っている場合がありますが、小さいものであれば健康に問題なくお食べいただけます。気になるようでしたら、お手数ですが取り除いてください。