

カボス Q&A

えっ!カボスをかけないのはごはんぐらい?!



大分ではカボスは食卓に欠かせない存在なんだ。
大分ではレモンより“カボス”なんだよ。



大分県にしかないの?



98%は大分産です。
昔々、家の庭先に“薬用”として植えられていたんだって。



じゃあ体にいいのね。



ビタミンCや疲労回復に効果のあるクエン酸など
体にうれしい成分が含まれているよ。



カボスジュースやポン酢などの商品はないの?



もちろんたくさんあるよ。詳しくはホームページを見てね。

ホームページアドレス <http://www.oitakabosu.com>



大分かぼす
マスコットキャラクター
カボたん



レシピ等
詳しくはこちら



ちょっとだけ“ヒミツ”
おしえちゃいます!



大分かぼす
マスコットキャラクター
カボたん

おたんじょうび…10月27日
出身地…大分県
好きなこと…温泉にはいること
血液型…カボス果汁100%
チャームポイント…おなかのハート
旬になると「旬です!」と自己申告します

お手軽
カボスジュース

〈材料〉 カボス果汁大さじ2
+ はちみつ 大さじ1
+ 水または炭酸水(お好みの量で)
カボスジュースの
できあがり



焼き魚に まろやかな酸味



みそ汁に 風味豊か



焼き肉に あと味さっぱり



漬物に さわやかな香り

カボスの切り方・搾り方・保存方法



切り方

まずヨコ半分に切りましょう。
それをさらにくし形に切ると、
搾った時、果汁が飛び散り
ません。



セリ口を上向きにし、
外皮に含まれている
香りのエッセンスが
果汁に含まれるように、
やや斜めにして
搾りましょう。



搾り方

ポリ袋に入れ、密封し冷
蔵庫に保存すると、2週
間くらいは鮮度が保て、
美味しくいただけます。
また、搾り汁を瓶詰め
にして冷蔵庫に保存したり、
製氷皿で冷凍保存す
れば、1年中楽しめます。



保存
方法

〈材料〉
カボス果汁・酢・しょうゆ・うす口しょうゆ
……………各1/2カップ
みりん・酒……………各大さじ1
昆布……………5cm角
カボスを搾って茶漉しなどでこし、他の
調味料と昆布を合わせて瓶に詰めま
す。約1ヶ月冷蔵しておく、味がなじん
でおいしいカボスパン酢のできあがり。

手づくりカボスパン酢