

メゾン ジブレーの 柑橘類下処理の日

300kgの湘南ゴールドが届く日の連絡が江森宏之氏より入り、早速取材に伺った。

中央林間本店の定休日に合わせて生産者から直送されるということで、この日のシフトに入ったスタッフたちは到着と同時に受け取りから洗浄、用途別にカットして下処理と、瞬きをする暇もないほどのスピードで作業を開始した。

他にもこの日に合わせて届いたブラッドオレンジと完熟キンカンの山もあり、昨年秋のリンゴの下処理の取材経験があったものの、その圧巻の数量と手際に良さにまたまた舌を巻いてしまったほどである。

トラック便で湘南ゴールドが届き、江森シェフが確認の上受け取り、専用の洗剤とオゾン水で洗浄され、その後水道水ですすぐれコンテナに入れられる（すべての柑橘類がこの工程を施され、衛生的に処理されている）

2
フレッシュで使用するものと加工するものに仕分けされ、加工用はカットされ果汁を絞る（果汁は真空パックされて冷凍保存され、表皮は砂糖漬けに加工されてコンフィとして商品化される）



3
洗浄されたブラッドオレンジの果汁を絞るマシンでスライスされたものは砂糖漬けに加工されてコンフィとして商品化される



4
完熟キンカンはフレッシュで使用されるものと加工されるものに仕分けられ、果汁も絞り真空パックされて冷凍保存されるマシンでスライスされたものは砂糖漬けに加工されてコンフィとして商品化される



5
砂糖漬けに加工され、コンフィとして販売される商品



特集

生産者と消費者をつなぐ味わい
メゾンジブレーの林檎菓子と柑橘菓子