

(2) かんづめができるまで (伊達青果)



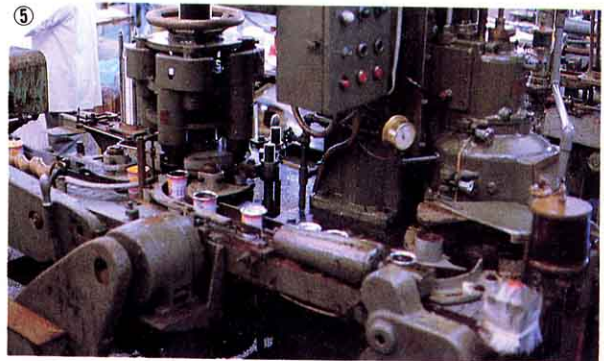
▲ 原料となるももを各町より集めます。



▲ シロップを入れ重さをはかります。



▲ 形をととのえ、きかいでもものたねをとります。



▲ きかいでふたをし熱湯でしようどくします。

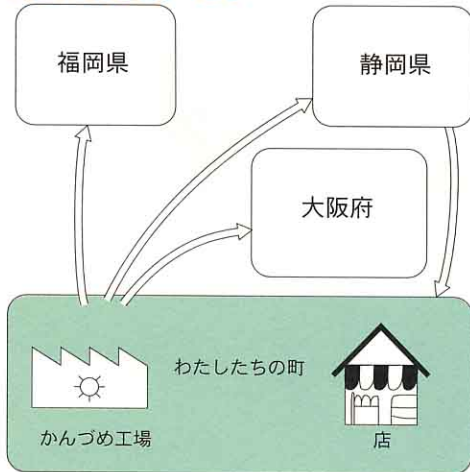


▲ 大きさをととのえ、かんにつめます。



▲ はこにつめ、トラックで各地へ送られます。

●せいひんのおくりさき



※DKFのマークがついているかんづめは、伊達青果でつくられたものです。

●原料のおもなしいれさき

