

## 橘之乡 简介

1983年在金枣的故乡-宜兰，橘之乡的「乡长」林枝漫与洪美芳夫妇设立了金枣加工厂，又在民国79年成立了「橘之乡蜜饯形象馆」，二十几年来一直坚持着：

1. 坚持选用宜兰金枣：橘之乡坚持只选用宜兰的金枣，决不采用成本低廉但卫生没有保障的大陆金枣，除了宜兰是全台唯一的金枣专业生产区，也是因为要对宜兰这片土地和喜爱橘之乡的顾客们负责。
2. 坚持CAS制程：橘之乡为CAS认证之优良工厂，政府监督每月不定期检查，以确保顾客能够吃到最优质的蜜饯。橘之乡是目前全国唯一一家有透明化的蜜饯制造厂房，不但可以让消费者实际了解蜜饯的现代化制程，也让消费者亲眼看到他们吃进去的东西，是怎么制造出来的。
3. 坚持做自己敢吃的东西：橘之乡有阿嬷的祖传秘方：「不敢给阿嬷吃的东西就不要做」，阿嬷是橘之乡的精神领袖，而不添加人工色素、香料、糖精与防腐剂则是橘之乡永远的坚持。



### ◆ 金枣：

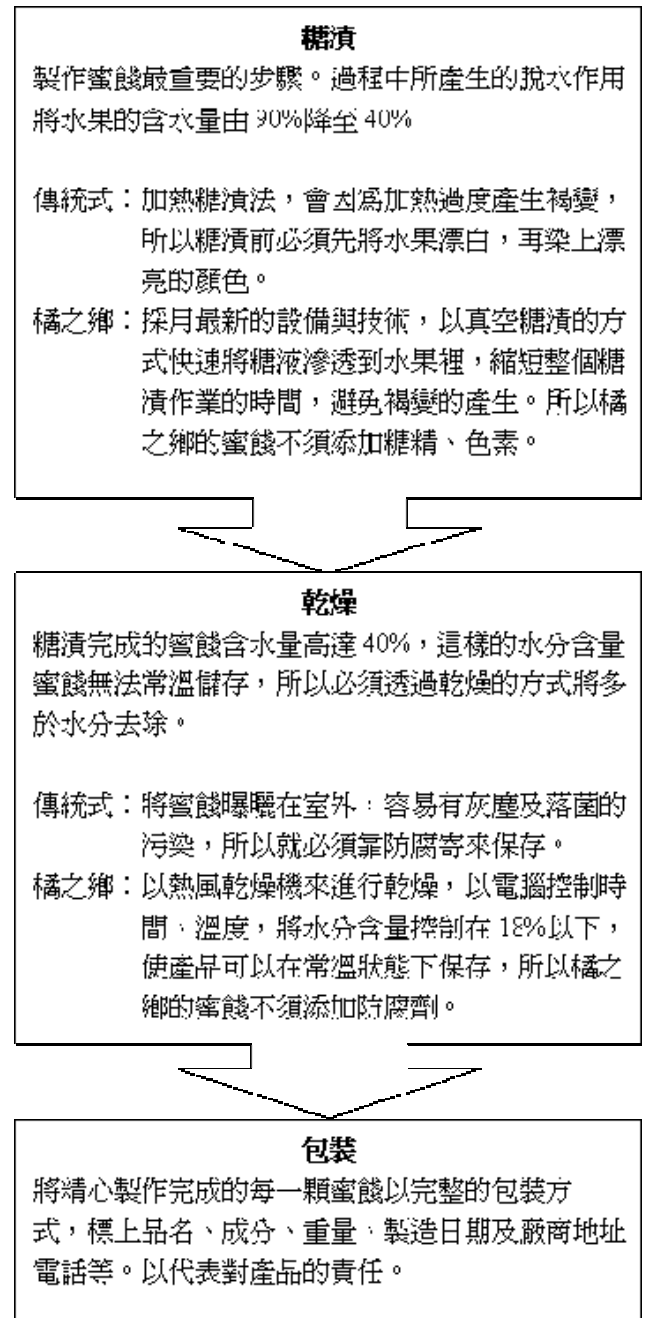
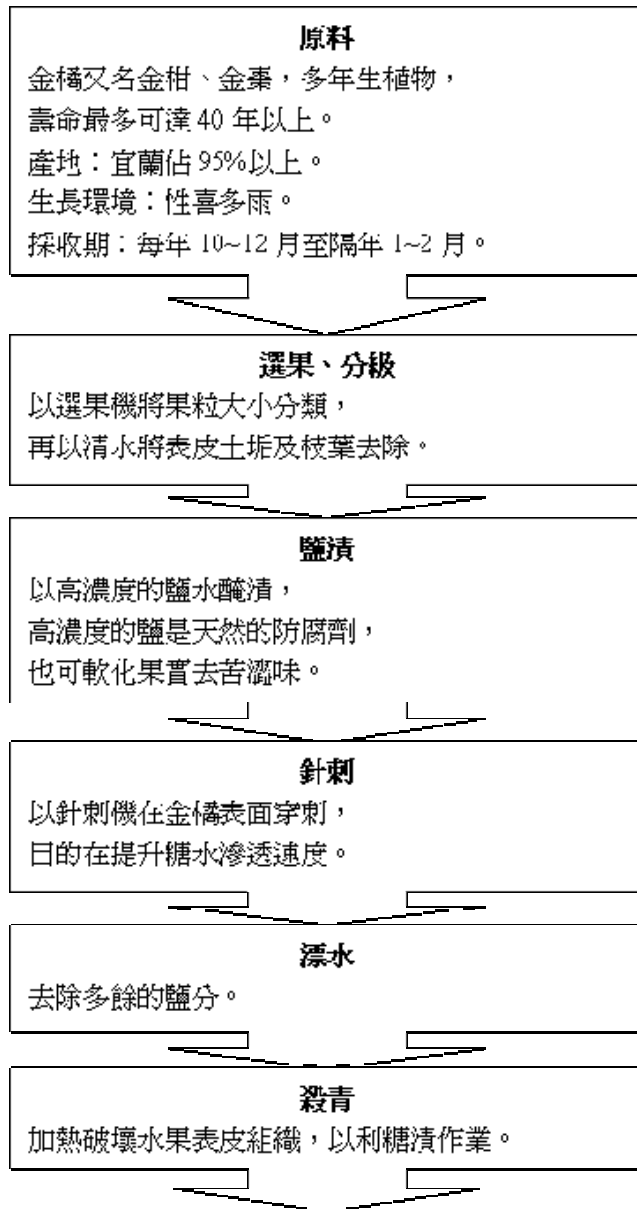
又名金桔或金柑，果实成倒卵形，为常绿灌木，株干高丈余，原产浙江省瓯江县，本省除宜兰地区外极为罕见。产量约占全省90%以上，主要分布于礁溪乡、员山乡、三星乡等地。性喜多雨、排水良好、不受海风吹袭之环境。金桔一年开五次花，第一次开花在清明节到端午节前后，采收时间约在11月~来年2月间，又以12月和1月为盛产期。金桔皮坚肌细，色如黄金，可生食，惟大部分经加工后出售。在本草纲目中记载，金桔气味酸甘温无毒。可润喉，生津解渴，使口气芬芳，帮助消化，养颜美容，延年益寿。

### 金枣之特性：

1. 全熟者颜色亮丽，果形完整，大小适当——适合整粒加工成蜜饯。
2. 富含维生素C及特殊香气成分——适合榨汁，调配成果汁或发酵成具特殊风味及金枣酒。
3. 富含果胶质——可直接加糖加工成果酱。
4. 生津解渴——可加工成陈皮、咸金枣等。
5. 融合性佳——能与各种酒类调合而成不同风味之鸡尾酒。
6. 果皮之油包富含精油，具浓郁香味，可在烘焙产品中使用。

(资料来源:橘之乡蜜饯形象馆)

## ◆ 蜜餞制造过程:



(以上信息版权为橘之鄉所有)