





南信州继承了“半生果子”的传统技艺，利用国产水果为原料，制造和销售半生干果。南信州果子工房于2012年在被丰富自然环绕的阿智村创立。尽管现在市场上有流通国产干果，但在十年前，硬质口感的外国干果几乎占据了整个市场。因此，我们决定利用国产水果，像半生果子一样，制作“湿润”和“柔软”口感的半生干果，以此与外国干果区分开来，即使价格较高也能够畅销。通过结合传统的半生制作方法和真空浓缩等新技术，我们开发出了无需高温加热，能够展现水果本来的新鲜“味道”“颜色”“口感”的半生干果。



半生水果干 八朔 60g

使用国产八朔。将其切成半块，便于食用。皮的部分微苦，果肉部分酸甜可口，制作成了美味的干果。保留了八朔清新的香气和适度的酸味，以及果肉的甜味，令人欲罢不能。不论是直接食用还是作为烘焙材料都非常美味。不添加色素和香料。





半生水果干 信州苹果 80g

使用长野县产的富士苹果。切成便于食用的一口大小，并通过独特的制作方法制成柔软的干果。享受苹果特有的甜味和风味。不论是直接食用，还是放入酸奶或作为烘焙材料都非常美味。不添加色素和香料。





半生水果干 温州蜜柑 50g

使用濑户内产的蜜柑。每瓣蜜柑直接制成酸甜可口的干果。保留了蜜柑特有的香气和果肉的甜味，适合各年龄段的人享用。不论是直接食用还是放入酸奶中都非常美味。不添加色素和香料。





半生水果干 清见橙 60g

使用国产清见橙。将其切成半块，便于食用。皮的部分微苦，果肉部分酸甜可口，制作成了美味的干果。柔软的口感，保留了清见橙本来的鲜艳色泽和香气。不论是直接食用还是作为面包、蛋糕或巧克力的材料都非常美味。不添加色素和香料。





半生水果干 轮切柠檬 60g

南信州菓子工房最受欢迎的产品。使用国产柠檬，切成轮片，通过独特的制作方法制成柔软的干果。酸甜的果肉部分和微苦的皮的部分，保留了柠檬的原味。不论是直接食用还是与红茶或酸奶搭配都非常美味。不添加色素和香料。

