

商品コースE「高糖度有田みかん」



お届け時期：12月
お届け回数：年1回
内容：1箱(10kg)
S～Lサイズ混

有田みかんは、日本一のみかん生産地である和歌山県の中でも抜群の知名度を誇るブランドみかんです。栽培歴史は江戸時代から数えておよそ450年。当時から「紀州みかん」として名が知られていたそうです。昔から有田地方は年中を通して温暖な気候です。水はけの良い急傾斜地を段々畑にしてみかんを栽培しています。傾斜地にあるみかん園は殆どが石垣づくりの階段型の畑です。石垣は保温・排水・光の反射効果に優れ、これが有田みかんの美味しさの秘訣だといわれています。

てんプロでは紀ノ川農協の光センサーで選別された高品質・高糖度の早生品種を箱詰めしてお届けいたします。サイズはS～Lまでの大きさのものが混ざって入っていますが、味に変わりはありません。

酸味が少なくジューシーで甘味と旨味の濃い有田みかんはビタミンBとCが豊富で美肌効果が期待できます。乾燥肌が気になる冬には欠かせないフルーツです。

おすすめの「みかんのむき方」

和歌山むき

みかんを4等分に割って皮から実をはずすだけ！簡単でキレイにむける方法です。



①みかんのヘタ(緑のがく)のある方を下にして半分に割ります。ヘタに指を添え、親指の爪で少し切れ目をつけると上手く割れます。



②同じ要領で割ってみかんを4等分にします。ヘタを切り離さないようにするのがポイントです。



③中心から外側に向けてみかんの実を取り外すと白い筋(アルベド)も綺麗に取れます。

イモムシむき

見た目がかわいくて食べやすさも抜群です♪



みかんの上下部分の皮をむいて帯状にし、どこか1カ所に切り込みを入れてひと房ずつ指で開きながらむいていだけ♪