

みかんの食べ方


 極早生みかん

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

普通のみかんに比べると酸味が強めです。酸味のあるみかんが食べたいという人にオススメです。皮をはいでそのままお召しあがり下さい。


 伊予柑

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

いよかんは皮がやわらかいので、手で簡単にむくことができます。ただ、袋(じょうのう膜)は厚めなので、むいて果肉だけ食べるとおいしく召しあがれます。


 甘平

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

シャキッとした大粒のプチプチ果肉と食べごたえ満点の「甘平」は、驚異的な甘さと程よい酸味で、とてもおいしい傑作柑橘です。皮をはいでそのままお召しあがり下さい。


 頂みかん

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

手間暇かけて育て上げた頂みかん。普通のみかんとは味が全然違います。皮をはいでそのままお召しあがり下さい。


 西南のひかり

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

糖度約13度と高く、甘い果汁もたっぷり！皮がむきやすく、袋(じょうのう膜)も薄くタネもほぼないので、たべやすい品種です。


 ポンカン

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

皮をむいて、そのまま食べてもおいしいですが、袋(じょうのう膜)もむいて食べるとプチプチとした触感がより楽しめます。


 はるか

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

グレープフルーツのように半分に切って、種を取り除いてから、スプーンで果肉をすくって食べるのがオススメです。



🍊 頂まどんな

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

ゼリーのようなプルプル果肉！ 口の中いっぱい広がる特徴的なプルプル食感とあまい果汁、さわやかな香りはいくら食べても飽きません。外の皮が薄くピツパリとくっついているので、カットして召しあがり頂くのがオススメです。袋(じょうのう膜)も薄く、そのまま食べても気になりません。

🍊 セとか

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

とろける食感、濃厚でジューシーな味わい、みずみずしいオレンジの香り、これぞまさに柑橘の大トロです。カットするとおいしく召しあがれます。



1 半分にカット



2 さらに半分にカット



3 それをさらに半分にカット



4 手で皮をむいて食べます

おすすめの食べ方
「スマイルカット」

🍊 ニューサマーオレンジ

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

りんごのようにナイフで皮を剥き、果肉と一緒にスライスして食べるのが特徴的です。果皮内側の白い部分には甘みがあり爽やかな風味があります。



🍊 不知火

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

皮はゴワゴワしているので厚そうに見えますが意外と薄く、手でむいて食べることができます。とても人気のある柑橘です。



🍊 きよみ

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

糖度がとても高く、ゼリーのような食感で、みかんとオレンジ両方の風味を楽しむことができます。カットするとおいしく召しあがれます。

🍊 河内晩柑

甘味 ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●

ぶちぶちとした食感が楽しめる柑橘です。外皮は厚いですが、皮に切り目をいれ、簡単にむくことができます。袋(じょうのう膜)も厚めなので、むいて果肉だけ食べるとおいしく召しあがれます。



📌 みかんの酸味が強い場合

みかんを食べて「すっぱい！」と思ったら新聞紙で包み、1～2週間ほどできるだけ涼しい場所で寝かすと酸味が減ります。