

完熟みかんを土壁の貯蔵庫で熟成！
味わい深い「蔵出しみかん」を召し上がれ！

蔵出しみかん

○特 徴：

海南市下津町で作られる「蔵出しみかん」は、石垣作りの階段畑で育てられました。果実は特製の木箱に入られます。園地内に建てた木造土壁の呼吸する蔵で、庫内の空気の入替えや貯蔵箱の差し換え、品質チェックを行ない丹精込めて熟成させます。



○食べ方：

熟成したひと味違う、みかんのおいしさを味わっていただきたいと思います。みかんには、ビタミンCやEが多く含まれています。みかんを包む白い綿の部分には、毛細血管を保護するヘスペリジンという成分（ビタミンの一種）も豊富です。

○来 歴：

下津町における柑橘栽培のはじまりは、室町末期頃と考えられます。紀州藩による保護政策、気候、風土、立地条件などから、みかんの植栽が増加しました。江戸時代に、土壁の蔵で保存する技術が確立され、貯蔵みかん産地が拡大していきました。

○ 旬 ： 1月～3月

○産 地： 海南市下津町

○生産量： 約3,500 t（H24年度）

○問い合わせ先： とれたて広場（073-487-0900）

○出荷時期： 1月～3月上旬

○販売単位： 10 kg 段ボール詰め