

# 紀の国有田まるどりみかん

マルチドリップ栽培により出来た高品質みかん。

## ◎特徴

温州みかんをマルチシートとかん水施設で土壌水分をコントロールするマルチドリップ栽培（近畿中国四国農業研究センターが開発）で作っている。マルチドリップ栽培により出来た高品質みかんは、驚きの甘さとコク、ほどよい酸味のバランスが抜群で「これぞ有田みかん」と食べた人をうならせている。



まるどりみかんの栽培風景  
株元はマルチシートで覆われている

## ◎来歴

平成15年度に有田振興局が「有田みかんニューブランド開発プロモーション事業」の一環として、農業者、JAありだ、県果樹試験場、近畿中国四国農業研究センターなど関係機関と合同でマルチドリップ栽培のモデル園を設置し、高品質連年安定生産技術の実証を行いました。厳しい出荷基準を設け、容器・ロゴマークのデザイン、東京での販路開拓を行い、有田みかんの新たなブランド商品となっている。



紀の国有田まるどりみかん

◎旬 11月下旬～12月

◎産地 有田地域

◎生産量 10t

↓ 食べ方！

一番美味しい食べ方：皮を剥いてそのまま食べる

生食でデザートにおすすめ

○出荷期間：11月下旬～12月

○問い合わせ先：早和果樹園（0737-88-7279）