

愛媛県西宇和産



温州みかん使用

みかんペースト

(冷凍タイプ)

温州みかんの果皮をペースト状にした「みかんペースト」。愛媛県の中でも良質なみかんが採れる産地として全国にその名が知られる「西宇和」地域で採れたものだけを使用した、愛媛みかん100%のペーストです。

特徴

爽やかなみかんの風味

香料や着色料を一切使用していませんので、温州みかん本来のフレッシュな爽やかな風味が感じられるペーストです。

良質部分だけを使用

みかんの蒂(へた)や傷んだ外皮は、すべて手作業できれいに取り除き、良質な部分だけを使用しています。

甘味との相性が抜群

みかんのほのかな酸味は、甘味との相性が非常に良く、製菓材料として最適です。

また、このほのかな酸味により、風味付けだけではなく、甘さを抑えるための材料としても適しています。

産地紹介

みかんの里

愛媛県西宇和

西宇和地域は、日照量が多く、温暖で雨が少ないため果樹栽培に適した気候に恵まれています。

みかん栽培で有名な愛媛の中にあつて、一番の生産量を誇り、100年以上の歴史を持つみかんの里として、全国にその名が知られています。



良質なみかんが育つ理由

「3つの太陽」

「3つの太陽」とは、『太陽の光』『海から反射する太陽光』『段々畑の石垣から反射する太陽光』のことです。

西宇和の石垣づくりの段々畑は、海辺の道沿いから始まり、急傾斜で山上まで続きます。「3つの太陽」をたっぷり浴び水はけのよい段々畑で育つため、西宇和の柑橘類はおいしいといわれているのです。



用途

製菓材料としてはもちろんのこと、製パン、製麺などの材料として適しています。



伊方サービス株式会社

URL <http://www.mikanpowder.jp>

〒796-0421

愛媛県西宇和郡伊方町九町字浦安1番耕地1349番1

TEL (0894) 39-0902 FAX (0894) 39-0883