

今旬カレンダー - 柑橘編

冬のお勧め商品

いくつかご存知ですか!?
これからが柑橘類が美味しい季節!!

株式会社 藤代商店
E-mail: info@fu.fujishiroshouten.com
HP: http://www.fujishiroshouten.com/






横浜本社
横浜市神奈川区栄町15-20
TEL 045-453-0411
FAX 045-453-0727







東京営業所
東京都江東区豊洲6-3-1 東京都
中央卸売市場豊洲市場第5街区青果棟2F
TEL 03-6633-0313
FAX 03-6633-0315


藤代商店ホーム
ページはこちら
から!







ぜひ限定デザート
&メニューなどに取
入れてみてはいかがで
すか?!

藤代商店Web
ページはこちら
から!

品名	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
 温州みかん (紀州みかん×クネホ) 寒い冬の定番♪一般的なみかん です。 愛媛、静岡他	■	■	■	■	■	■	■
 三宝柑 (サンホウカン) 果肉はほんのり甘く、春らしい爽 やかな香りと鮮やかな黄色が特 徴 和歌山	■	■	■	■	■	■	■
 オロブロンコ スウィーティー (グレープフルーツ×ポロロ文 旦類) 酸味や苦みが少なく、甘味が強 い!種がないのが特徴 アメリカ イスラエル	■	■	■	■	■	■	■
 紅まどんな (ミカン類×オレンジ類の一種) ミカン類×オレンジ類の掛け合 わせ!ゼリーのような舌触りの高 級フルーツ。種もなく美味しい! 愛媛	■	■	■	■	■	■	■
 メロゴールド (グレープフルーツ×ポロロ文 旦類) オロブロンコの姉妹品種♪酸味 が程やかでまろやかな味わい。 種もほとんどありません。 アメリカ	■	■	■	■	■	■	■
 ハ朔(ハツカ) (文旦×他柑橘類) 皮が厚く剥きにくいですが、果肉 は適度な酸味と甘みを持ち、食 べごたえがあります。 和歌山 他	■	■	■	■	■	■	■

品名	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
 天草(美娘) (清見オレンジ×早生ミカン× ベーツオレンジ) 皮はかなり薄く、果肉は柔らかく とてもジューシーで苦みはありま せん。 大分、愛媛 天草 美娘	■	■	■	■	■	■	■
 プラットオレンジ 果肉、表皮にも赤みが出ていま す。ちょうどよい酸味もあり濃厚 な味わいが特徴です。 愛媛 国産 輸出 輸入	■	■	■	■	■	■	■
 デコボン (清見オレンジ×ミカン) 皮は粗いですが剥き易く、果肉 は多汁で柔らかく甘みは強く酸 味はありません。 熊本、愛媛 他 ハウス物 路地物	■	■	■	■	■	■	■
 甘平 (西之番×不知火) 糖度が高く、強い甘さを感じま す。皮は薄くほとんど種もありま せん。 愛媛	■	■	■	■	■	■	■
 せとか (清見×アンゴール×マコト) 表皮が薄く、剥く際は注意が必要 です。果肉はジューシーでオレンジ の様な濃厚さが特徴です。 愛媛、愛知 他 ハウス物 路地物	■	■	■	■	■	■	■
 日向夏 ニューサマーオレンジ 小夏 果肉、果汁は酸味が強く、さっぱり とした味わいで他の柑橘には ない独特の風味があります。 宮崎、愛媛、高知 他 ハウス物 路地物	■	■	■	■	■	■	■

品名	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
 伊予柑 皮はやや厚いですが剥き易く、 果肉は多汁♪酸味と甘みのパ ランスがよく濃厚な味わいです。 愛媛 他	■	■	■	■	■	■	■
 ほんかん 温州みかんよりも甘さが強く濃 厚、果肉のツツツ食感を味わっ てください。 愛媛、熊本 他	■	■	■	■	■	■	■
 晩白柚 (ハツバシ) 非常に皮が厚く、酸味は少なく後 味の苦みもほとんどありません。 柑橘の優しい香りが特徴です。 熊本 他	■	■	■	■	■	■	■
 金柑 (完熟)金柑 皮ごと食べていただけます♪柔 らかい苦みと果肉の甘さが程よく みかんとは違った美味しさです。 宮崎、鹿児島 他	■	■	■	■	■	■	■
 甘夏 香りも良く夏みかんに比べて酸 味が少なく甘さもあり、爽やかな 甘酸っぱさが特徴です。 熊本、愛媛 他	■	■	■	■	■	■	■
 (土佐)文旦 皮が非常に厚く、手でむくのは大 変です。果肉がしっかりしていて そのままほぐして使えます。 高知 ハウス物 路地物	■	■	■	■	■	■	■

品名	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
 マーコット (ミカン類×オレンジ)アメリカ 種の多さが気になりますが、皮 は薄めで甘味が強く酸味と共に 濃厚な味わいです。 愛媛 他	■	■	■	■	■	■	■
 たんかん (ボンカン×ネーブル) 皮が厚いですが手で剥くことが でき、糖度も柑橘類の中では高く酸 味もあり濃厚です。 鹿児島、沖縄	■	■	■	■	■	■	■
 清見オレンジ (温州みかん×オレンジ) 果肉は種が少なく柔らかくジュー シーで、温州みかんの味にオレンジ の香りという感じです。 和歌山、愛媛 他	■	■	■	■	■	■	■
 アンコール (オレンジ×マンダリン) 赤みの橙で手で剥き易くジュー シー甘みが強く濃厚な味と独特 な香りが特徴です。 愛媛 他	■	■	■	■	■	■	■
 湘南ゴールド (今村温州×黄金柑) 「かながわ」ブランド♪程よい酸 味と甘味でなんといっても香りが 一番の特徴です。 神奈川	■	■	■	■	■	■	■
 河内晩柑 (カワチハツカン) 果汁たっぷり、果肉がぶるっと柔 らかいので半分に切って丸ごと お召し上がりください♪ 愛媛	■	■	■	■	■	■	■