

2017 今旬カレンダー 柑橘編













冬のお勧め商品













これからは柑橘類が美味しい季節！ / いくつか存知ですか！ / 新品種がどんどん登場していますよ～

業務用青果物
(株)藤代商店
 〒221-0052
 横浜市神奈川区栄町 15-20
 TEL 045 (453) 0411
 FAX 045 (453) 0727
 E-mail info@fujishiroshouten.com
 http://fujishiroshouten.com/

藤代商店はFaceBookで季節野菜も掲載中♪
 このたび藤代商店ホームページのトップ
 画面トピックス下に「スポット情報」画面を
 新設しました！主に「季節野菜」等の情報
 配信を目的としています。
 ぜひHPにアクセスください。
 スマホ、PCからアクセス！



品名	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
 温州みかん (紀州ミカン×クネホ) 愛媛、静岡他	寒い冬の定番♪一般的なみかんです。						
 三宝柑 (サンボウカン) 和歌山	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						
 オロブロンコ スウィーティー (クレープフルーツ×ホノメ文旦類) アメリカ イスラエル	酸味や苦みが少なく、甘味が強い！種がないのが特徴						
 紅まどんな (ミカン類×オレンジ類の一種) 愛媛	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！						
 メロゴールド (クレープフルーツ×ホノメ文旦類) アメリカ	オロブロンコの姉妹品種♪酸味が種やかでまろやかな味わい。種もほとんどありません。						
 八朔 (ハッサク) (文旦×他柑橘類) 和歌山 他	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。						
 伊予柑 愛媛 他	皮はやや厚いですが剥き易く、果肉は多汁♪酸味と甘みのバランスがよく濃厚な味わいです。						
 ぽんかん 愛媛、熊本 他	温州みかんよりも甘さが強く濃厚、果肉のツブツブ食感を味わってください。						
 晩白柚 (バンハイユ) 熊本 他	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。						
 金柑 (完熟) 金柑 宮崎、鹿児島 他	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。						
 甘夏 熊本、愛媛 他	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。						
 (土佐)文旦 高知 ハウス物 路地物	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。						

品名	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
 天草 (美娘) (清見×アンコール×早生ミカン×ベジオレンジ) 大分、愛媛 天草 美娘	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。						
 ブラッドオレンジ 愛媛 国産 各国輸入	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。						
 でこぼん (清見×アンコール×ホノカン) 熊本、愛媛 他 ハウス物 路地物	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。						
 甘平 (西之番×不知火) 愛媛	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。						
 せとか 他 (清見×アンコール×マーコット) 愛媛、愛知 他 ハウス物 路地物	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。						
 日向夏 ニューサマーオレンジ 小夏 宮崎、愛媛 他 ハウス物 路地物	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。						
 マーコット (ミカン類×オレンジ)アメリカ 愛媛 他	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。						
 たんかん (ホノカン×ネーブル) 鹿児島、沖縄	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濃厚です。						
 清見オレンジ (温州ミカン×オレンジ) 和歌山、愛媛 他	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。						
 アンコール (タンコール×マンダリン) 愛媛 他	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。						
 湘南ゴールド (今村温州×黄金柑) 神奈川	「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。						
 河内晩柑 (カワチバンカン) 愛媛	果汁たっぷり、果肉がぶるっと柔らかいので半分は切って丸ごとお召上がりください♪						