

2024-25 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.fishiroshouten.com
HP: http://www.fu.fishiroshouten.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
ニューなどに取り入れて
みてはいかがでしょうか?

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)	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 (南香×天草)	ミカン類×オレンジ類の掛け合 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♪ 酸味が穏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 (ハツカク) (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) (清見タコゴール×興津厚生 ×ヘーシオレンジ)	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 各国輸入							
 デコボン (清見タコゴール×ホウカン)	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×マコトク)	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 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							
 ぼんかん	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 (バンハク)	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 (ホウカン×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 (温州ミカン×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 (タコゴール×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何といっても 香りが一番の特徴です。						
神奈川							
 河内晩柑 (カワチバンカン)	果汁たっぷり、果肉がぷるっと 柔らかいので半分に切って丸こ とお召上がりください♪						
愛媛							