

観音山フルーツガーデンが姫小町みかんだけを使用した「みかんジャム」の販売を開始！

【要旨】

この度、観音山フルーツガーデン（有限会社柑香園：和歌山県紀の川市）は、自園地で栽培した完熟のみかん「姫小町みかん」だけを使用した「とろコクみかん果肉ジャム」の販売を開始しました。

年を明けてから収穫したみかんは、樹上で完熟させた甘みがギュッと詰まった味で、そのみかんの旨味をそのまま低糖度のジャムに仕上げられています。

みかん園地の廃園が続くこの地域を、良い商品を真面目に作り、みかん産地の復興の一助になればと思います。

概要



（１）観音山フルーツガーデンで収穫したみかんのうちでもランクの高い「姫小町みかん」を使用した高級みかんジャムです。

みかんの美味しさをそのままに、低糖度でしあげております。

原材料もみかん、砂糖、観音山レモン、洋酒と少ない原材料で作し、添加物を使用しておりません。

みかん本来の旨味をいかに引き出すかに注意し、美味しいみかんジャムに仕上げました。

（２）オレンジのジャムが多い中で、みかんのジャムはオレンジのジャムほど存在していません。そのなかであえてみかんを使い、ジャムの分野に新しいミカンジャムのジャンルを開拓したいと考えております。

（３）地元でみかん園が次々と廃園になっているのを見かけますが、今回のこのみかんをジャムという新しい分野に取り組むことにより、少しでも地域のみかんの販売先確保に貢献できればと思います。

（４）当園で販売している「とろコクみかん 5kg」と「ミカンジュース（とろコク搾り）」、さらに今回の「とろコクみかん果肉ジャム」の三点セットで、さらにみかんの新しい需要にお応えしたいと考えております。

内容 ジャム 130g / 980円（税込）

賞味期限 6ヵ月

URL : <http://www.kannyonama.com>

会社情報 観音山フルーツガーデン（有限会社柑香園）

代表取締役 児玉典男

〒649-6523 和歌山県紀の川市下丹生谷557

TEL : 0736-73-4095

FAX : 0736-73-3210

【事業内容】

- ・農産物の生産・販売（観音山レモン、観音山みかん等）
- ・農業体験の実施
- ・農業研修生の受け入れ

品名:ジャム

原材料:観音山みかん(紀州産)、砂糖、観音山レモン、洋酒

内容量:130g

賞味期限:6ヶ月

保存方法:直射日光を避け常温で保管

製造者:観音山フルーツガーデン  
和歌山県紀の川市下丹生谷557

TEL:0120-593-262

開封後要冷蔵(10℃以下)