

自然が イノエカ

健康は自然が生んだ食べ物から

みかんには、ビタミンC、ミネラル・・・etc、
体に大切な栄養素が数多く含まれています。

自然が作った食べ物には、栄養素だけでなく体に大切なものが
たくさん含まれています。一般に販売されているものは、外観重視を
第一にするため、過度の農薬散布が行われているようですが、私どもは
安心してお召し上がり戴けるよう外観を損なわない最低限の農薬散布に
止めておりますので、安心して御賞味ください。

みかん100%
ストレートジュース
1,000ml



6本・12本

みかん100%
ストレートジュース
化粧箱



1,000ml × 4本

みかん100%
ストレートジュース
500ml



6本・12本



品種名 / 収穫時期

品種名 / 収穫時期	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
極早生みかん		■										
早生みかん		■	■									
20号みかん			■	■								
晩生みかん				■	■							
カブス(冬橙)				■	■							
伊予柑					■	■						
甘平					■	■						
しらぬい(デコボン)					■	■	■					
清見オレンジ						■	■	■				
はるか						■	■	■				
越冬完熟ネーブル							■	■				
タロッコ(ブラッドオレンジ)								■				

- 必要に応じて詰め合わせます。
- みかん等は、3kg・5kg・10kgの箱があります。
- 加工品は年中取り扱っております。



(有)いのうえ果樹園



愛媛県認定 e.f.1650号

〒799-3456
愛媛県大洲市長浜町出海乙 76 番地
Tel/Fax
0893-53-0462
Tel/Fax(事務所)
0893-53-0188
E-mail: inouekajuen@cnw.ne.jp



いのうえ果樹園では、、 温州みかんを中心に柑橘栽培を行っています。



極早生みかん [日南1号等]

早生みかん [宮川早生、興津早生]

中生みかん [南柑20号、愛媛中生、石地温州]

晩生みかん [青島温州、ひめのか、大津4号]



甘平



しらぬい

はるか



ネーブル

タロッコ



伊予柑

栽培のこだわり

愛媛県のエコファーマー基準で栽培を行っています。

エコファーマーとは？

農業者（個人又は法人）は、法律（持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律）に基づき、持続性の高い農業生産方式を導入しようとする時、「導入計画」を作成し、これを県知事に提出して認定を受けます。この認定を受けた農業者は、愛称で「エコファーマー」と呼ばれます。



持続性の高い農業生産方式とは？

「愛媛県持続性の高い農業生産方式導入指針」に基づき、生産方式に取り組む作物について、「有機質資材施用技術」「化学肥料低減技術」「化学農薬低減技術」を一体的に行う農業生産方式です。

みかんストレートジュース

原料のこだわり

瀬戸内の太陽と潮風を浴びた「温州みかん」を原料にしております。濃縮還元果汁ではなく、100%のストレート果汁です。

みかんストレートジュース

製造のこだわり

シトラスジュースエクストラクター（インライン製法）で搾汁。

私たちが栽培したみかんを使用しております！



インライン製法とは？

瞬時に果皮と分離する製法により、優れた品質の果汁を作り出します。外皮の油分が入らず、苦みやえぐみ等、余分なものが入りませんので、柑橘本来の味をお楽しみいただけます。外皮の苦みを取り除いた果汁は、みかんを食べた時と同じような本来の風味、コク、甘みがそのまま残っています。もちろん無添加ですので、安心してお召し上がりいただけます。

（「愛工房こだわりのインライン製法」より）