

＼ こだわりの内子町産 ／

柑橘

じゃばら

お届けします！

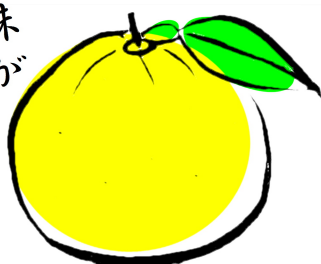
柑橘『じゃばら』

「邪気を払う」から名づけられたとも言われ、縁起物として使用されてきましたが、近年、じゃばらに含まれている、柑橘フラボノイド成分「ナリルチン」がほかの柑橘にくらべ、非常に多く含まれていることから注目を浴びています。

じゃばらは、ゆずやカボスに似た酸味の強い香酸柑橘の一つです。特に独特な香りを持つているので、主に加工商品の材料に使用されます。

※じゃばらのナリルチンについては平成15年に和歌山県工業技術センターから、平成20年には、岐阜大学医学部より、花粉症の症状改善・生活の質の改善に有効と期待される発表がありました。

じゃばらの
香り・酸味が
クセになるかも



内子産じゃばらの特徴

フラボノイド成分
ナリルチン

農薬
化学肥料
削減

熱意ある
人々の思い

“ナリルチン”の含有量が豊富

じゃばらは、その他の柑橘よりもナリルチンの含有量が多く、特に果皮に多く含まれています。

果皮に含まれるナリルチンは、果汁のおよそ6～10倍の量が含まれていると言われています。

じゃばらの収穫時期

じゃばらの収穫は、毎年11月～12月に行われます。収穫直後の青果は、酸味も強くじゃばらの独特な香りが強いです。

完熟し黄色く色づいたじゃばらは、酸味も柔らかくなり、ジャムなどの加工にも用いられます。

じゃばらの食べ方

そのままのじゃばらは酸味が強いので、加工食品に利用されます。じゃばら自身の果汁を楽しむ場合、ぼん酢などの調味料の材料に使用したり、柑橘系のジュースに少量混ぜたりして楽しめます。ナリルチンの多い果皮はマーマレードなどのジャムにしてお楽しみください。

<お問合せ先>

(株)内子フレッシュパークからり 愛媛県喜多郡内子町内子2452

TEL 0893-43-1122 FAX 0893-44-5838

からりの情報はホームページ → <https://www.karari.jp/>

ネットショップ → <https://www.kararishop.jp/>



ネットショップ



ホームページ