

その香りは唯一無二  
スパイシーな香りに内包された  
フローラルな甘さとほのかな苦み



ハウス栽培

自社農園栽培

# 知多半島産 ベルガモット

希少な国産ベルガモット!

防カビ剤不使用、ハウス栽培で安心・フレッシュ。

爽やかかつ華やかな香りが魅力



約4400坪のビニールハウス

当農園産ベルガモットの特徴

ハウス栽培する事で  
香りゆたかに

ハウス栽培を行うことで、果皮の最外層にあるワックス層が柔らかく育ち、香りが立ちやすくなります。また、風雨にさらされないため、一層ピュアで繊細な香りに仕上がります。

国産は超希少

フレッシュな輸入は全く存在せず、国産は超希少です。中でも当農園は、中部地区で最大級の生産量を有しております。

もちろんノーワックス

皮を使用する果実ですので、防カビ剤やワックスの処理は一切行っておりません。また農薬も出来る限り減らして栽培しております。

レモン並みに  
長期保存が可能

ラップでしっかり包んで冷蔵庫で保存すれば、1か月以上の保存が可能です。

用途は多種多様

調理方法については、柚子、ライム等、香りに特徴のあるものを参考にしていただくイメージしやすいかと思います

近年では、洋菓子だけでなく、製茶やクラフト飲料業界でも幅広くご愛用いただいております。

## ベルガモットは「青果実」と「完熟果」で使い分けましょう!

収穫時期による違い

ベルガモットは、収穫時期によって、「若い未熟で果皮がしっかり緑の青果実」と「黄色くなった完熟果」の二つの顔を持ち、それぞれ香りや用途が異なります。せっかく使用するにあたって、タイミングを間違えると全く違った仕上がりになるので注意が必要です。



緑-黄緑色の青果実

● 収穫時期…9月くらいから12月

(味と用途)皮も果肉もかなり苦く、香りを主体とした用途に。クラフトビールやクラフトジンの香りづけや、紅茶の香りづけ、カクテルの香りづけ等  
(果実の様子)皮が固く、実も固く、果汁はまだまだ少なめ  
(香りの雰囲気)清涼感あふれるスパイシーな感じ  
(香り成分)若いときは主要成分の酢酸リナリル、リモネン、リナロールのうち「リナロール」が強い  
(大きさ)成長と中で収穫するので完熟果実より小ぶり



黄色の完熟果

● 収穫時期…1月~2月(3月下旬ごろまで出荷)

(味)果皮、果肉共に苦みがマイルドになり、ビールやジャムとしての果実そのものを生かした調理加工にも使える  
(果実の様子)皮が厚みを増すと同時に表面がすこし凹凸してきて柔らかくなり、果汁も増える  
(香りの雰囲気)芳醇な感じ  
(香り成分)収穫時期が遅くなると酢酸リナリルの割合が増えるとともに、含有成分数も増え複雑化。

ベルガモットのホームページ

bergamot.jp



- 出荷時期…10月中旬~3月下旬(冷蔵で4月まで貯蔵、出荷可能)
- 荷姿…10kg ダンボール箱(4kg箱も有り)
- 常温発送
- その他の栽培品目…グレープフルーツ、ブラッドオレンジ、ブルーベリー



お問い合わせ先

株式会社 萬秀フルーツ  
TEL.0569-87-5088

〒470-3233  
愛知県知多郡美浜町奥田石坂平井130-3  
定休日/火曜日 FAX.0569-87-5060  
E-mail/manshu-f@asahinet.jp

お問い合わせ  
フォームはこちら



grapefruit.co.jp

QRからもホームページが見れます▶

