



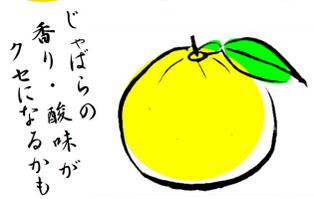
＼ こだわりの内子町産 ／
柑橘 じゃばら
お届けします！

※じゃばらのナリルチンについては、平成11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。

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っているので、主に加工商品の材料に使用されます。

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

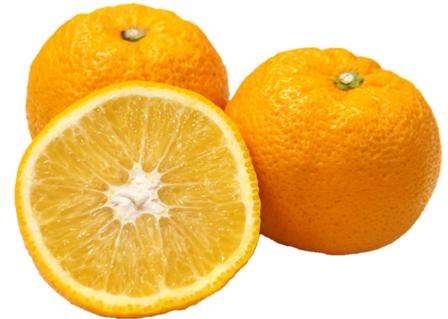
じゃばらは、その他の柑橘よりもナリルチンの含有量が多く、特に果皮に多く含まれています。

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、ぽ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。



じゃばら商品

**【業務用】
 冷凍じゃばら果汁18L**



- 18Lキューブタイプ
- 非加熱果汁
- 価格【要相談】
- 1個からご対応可

じゃばらキューブについてのお問合せ・お見積り請求はこちらから



**内子からり
 じゃばらサイダー**

250ml

人気の道の駅サイダー。スッキリ爽やかな柑橘系炭酸飲料



**内子からり
 じゃばら果汁
 100%**

360ml

じゃばらの果汁100%！お料理やお菓子づくりの材料に。



**内子からり
 じゃばら飲む
 果実酢**

500ml

リンゴ酢をベースに、内子産じゃばらの風味プラスした商品。



**からりじゃばら
 コンク 果汁20%**

500ml

お湯割りでホットじゃばらやヨーグルトなどにかけても美味しく召し上がれます。

<お問合せ先>

株式会社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/>



ホームページ



ネットショップ