

soil home
ehime みかん

商品一覧





生果

イベントの時期によって旬の柑橘を
365日販売できます。

1月	2月	3月	4月	5月	6月
伊予柑 ぽんかん 甘平	伊予柑 ぽんかん 甘平 はるか せとか デコしらぬい 農六	伊予柑 甘平 せとか 清見タンゴール デコしらぬい はるか ネーブル サンフルーツ	清見タンゴール サンフルーツ ニューサマーオレンジ ジューシーフルーツ	サンフルーツ ジューシーフルーツ	ジューシーフルーツ
7月	8月	9月	10月	11月	12月
ジューシーフルーツ	ジューシーフルーツ	極早生みかん	極早生みかん	早生みかん キウイフルーツ	中生・晩生みかん キウイフルーツ 紅華 <small>(愛媛果試第28号)</small>

各種ジュース

- ・ 内容量：200ml・500ml・720ml・1000ml
- ・ 賞味期限：製造から1年間
- ・ 原材料：各種柑橘100%
- ・ 商品説明：採れたての柑橘を新鮮うちにジュースにしました。
- ・ ジュースの種類：
 - 200ml（カップ）→伊予柑
 - 200ml（瓶）→温州みかん・不知火・清見タンゴール
 - 720ml（瓶）→温州みかん・不知火（・清見タンゴール・紅華（紅まどonna）・河内晩柑・せとか
 - 1000ml（瓶）→温州みかん



グラノーラ (プレーン味)

- **内容量**：200g・80g
- **賞味期限**：製造から8カ月
- **原材料**：オーツ麦、温州みかん、パンプキンシード、ココナッツオイル、はちみつ、メープルシロップ、アーモンド、くるみ、チアシード
- **商品説明**：添加物を使用せず製造しています。柑橘のドライフルーツは旬の柑橘を使用し、四季で楽しんでもらえるように工夫しています。また、自然な甘みにこだわり製造した商品ですので、サラダの上にかけたり、ヨーグルトに入れたりとさまざまな形で楽しんでいただける商品です。



グラノーラ (チョコレート味)

- 内容量：200g
- 賞味期限：製造から8カ月
- 原材料：オーツ麦、温州みかん、チョコレート、ココナッツオイル、アーモンド、くるみ、はちみつ、メープルシロップ
- 商品説明：添加物を使用せず製造しています。柑橘のドライフルーツは旬の柑橘を使用し、四季で楽しんでもらえるように工夫しています。アイスクリームやヨーグルトとの相性がぴったりです。甘くなり過ぎないようにチョコレートの量にこだわりました。小さいお子様から大人まで美味しく召し上がって頂ける商品です。



各種飲むゼリー

- ・ **内容量**：175g
- ・ **賞味期限**：製造から4カ月
- ・ **原材料**：果汁・砂糖・レモン汁・カラギーナン・クエン酸
- ・ **商品説明**：柑橘のフレッシュさを残し、柑橘そのものの味を生かしゼリーに仕上げた商品です。
- ・ **ゼリーの種類**：温州みかん・不知火（デコポン）・清見タンゴール



みかんチップス

- 内容量：20g
- 賞味期限：製造から8カ月
- 原材料：旬の柑橘（温州みかん・温室みかん・清見タンゴール・不知火・紅華・ぽんかん……）
- 商品説明：添加物を使用せず製造しています。旬の柑橘の香りや風味を生かせるように、乾燥温度と乾燥時間にはこだわり、製造しています。また、採れてすぐの新鮮な柑橘を加工する事により、皮の風味を失う事なく加工しています。一つ一つ手作業で並べ乾燥させています。



みかん甘酒 mikanon!non!

- 内容量：350ml
- 賞味期限：製造から7カ月
- 原材料：米（愛媛県）、米麴（国産米）、温州みかん果汁（愛媛県）

商品説明：愛媛みかんの可能性を広げたい。そ
んな想いからmikanon!non!は誕生しました。愛
媛県の米どころ愛媛県西予市で若手を中心とす
る米農家の集団・将田力本希が持てる農業が点
す。そんわなれル・妊婦さんでも安心して飲
言ル品です。



各種マーマレード

- 内容量：120g
- 賞味期限：製造から8カ月
- 原材料：柑橘（愛媛県）、グラニュー糖、ペクチン、レモン果汁
- 商品説明：自社柑橘のみ使用し、丁寧に炊き上げました。余計なものは加えず、素材本来の香りと苦味を大切にしています。柑橘の皮まで味わう、本格マーマレード口に入れた瞬間、爽やかな香りが広がります。弊社栽培柑橘全てにおいて製造可能な商品です。



弊社の加工品は、柑橘を最大限に生かした商品開発をしております。

安全、美味しく、体に優しい商品を皆様にお届けできるよう、心掛け製造しております。

“本氣のみかん”で幸せをお届け致します。

株式会社ニュース

〒796-0305

愛媛県西宇和郡伊方町河内1448-1

TEL : 0894-38-2165

FAX : 0894-38-2150

Mail: megumi-k@news-mikan.com

担当者：門田めぐみ

