

日本原産の伝統柑橘へべす



へべすは、江戸時代から宮崎で伝わる日本原産の伝統柑橘。スダチよりも玉が大きく、カボスより香り豊かで、ユズより皮が薄いのでたっぷり果汁がとれます。まさにそれぞれのいいところ。種がほとんどないのも大きな特徴です。

他の柑橘にはない、 ジューシーな味わい



柑橘特有の酸味だけではなく、甘味・旨味・コクがあり、まるで出汁のように奥深い唯一無二のジューシーさが特長です。そんな在来種の日本柑橘「へべす」をこだわりの農法でさらにおいしくしたのがひむか農園の「ひむかへべす」です。

Recommend Menu



人気
No.1



売れ筋のオススメ ・へべす果汁…10ml
へべすサワー ・甲類芋焼酎…50ml ・炭酸…100ml

宮崎発の居酒屋「塚田農場」でも取り扱っています！



へべすと鯛のカルパッチョ



夏野菜のへべすパスタ



カオマンガイ



鶏肉ときのこのホイル焼き

※その他の料理やレシピの詳細はホームページをご覧ください。

採用実績

※五十音順

○ミシュラン店

VERT (東京)★ 片折 (金沢)★ カンテサンス (東京)★★★
祇園さゝ木 (京都)★★★ ジョエル・ロブション (東京)★★★
Nœud. TOKYO (東京)★ Yardbird (香港)★
Ryota Kappou Modern (香港)★

○ホテル

東京ステーションホテル (東京)
ホテルニューオータニ東京 (東京)
ザ・リッツ・カールトン東京 (東京)

株式会社ひむか農園

〒883-0034 宮崎県日向市大字富高 93-1
TEL.0982-52-5052 FAX.0982-57-4822
HP : <https://himukahebesu.com/>

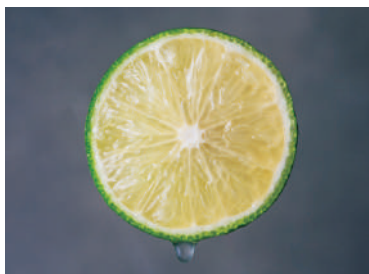


HIMUKA HEBESU

幻の柑橘、ひむかへべす

HIMUKA HEBESU

ひむか農園の特徴



① 香り高さ

栽培するへべすについて、成分分析ブランディングにより品質の数値化を実施。結果、かぼす、すだちなどの他の柑橘・香酸柑橘類と比較して、甘味が最大 1.27 倍、コクが最大 1.84 倍、旨味が最大 3.40 倍、えぐみが最小で 0.38 倍、香り高さが最大 4.80 倍であることが明らかになりました。



② 土壌へのこだわり

グループの堆肥製造・販売を行う会社「エコロ」のノウハウを活かし、専門家とともに農園の土壌を定期的に分析。土の状態に合わせ、有機質を主体とした肥料や土壌改良材を使用しています。

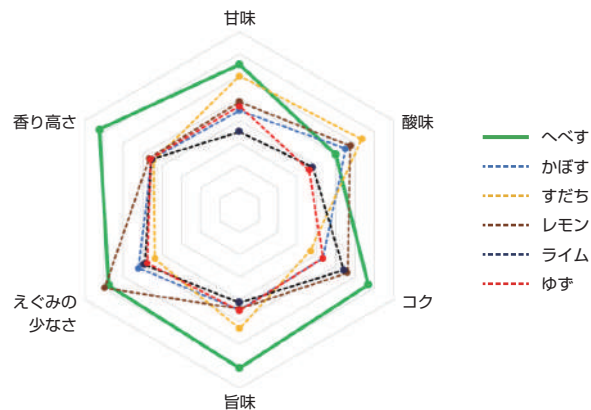
③ SDGs な生産

1. 耕作放棄地を集積再生した圃場
2. 土壌診断による最適施肥
3. 与える肥料や土壌改良剤は基本的に有機の物を使用
4. 除草剤を極力使用しない

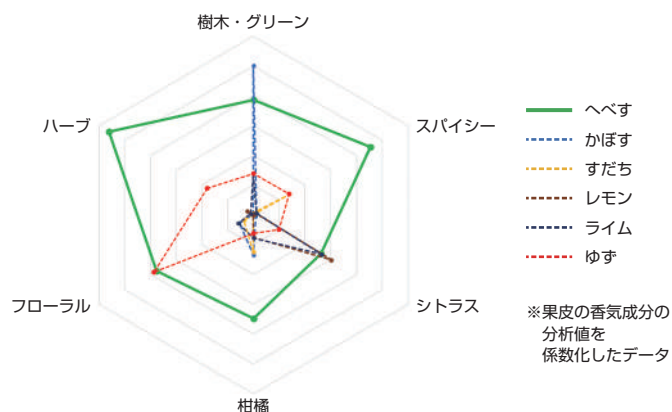


成分分析に関するプレスリリース
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000003.000122482.html>

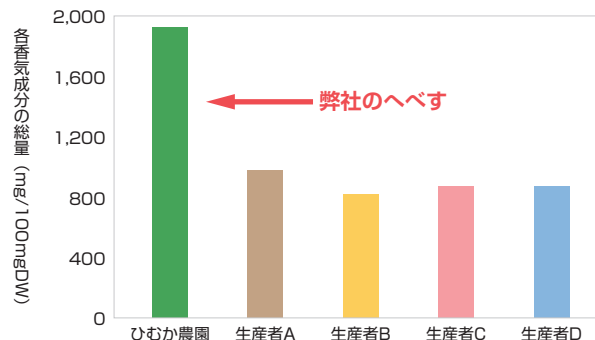
成分分析による弊社へべすの 香気成分および食味成分の比較



ひむか農園のへべす、かぼす、すだち、レモン、ライムおよびゆずの食味成分



ひむか農園のへべす、かぼす、すだち、レモン、ライムおよびゆずの香気成分の割合

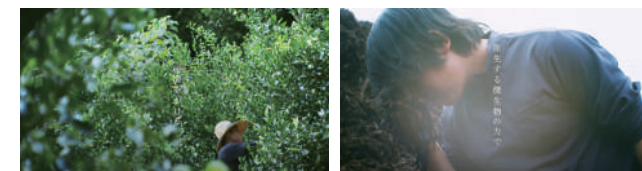


ひむか農園およびA～D生産者のへべすにおける各香気成分の総量

主な商品ラインナップ



プロモーション動画



ひむかへべすプロモーション動画

<https://www.youtube.com/watch?v=rrv8bblLQ6X0>

