

2020 今旬カレンダー 柑橘編

冬のお勧め商品

いくつか存知ですか!?
これからが柑橘類が美味しい季節!!

株式会社 藤代商店

E-mail: info@fu.fishiroshouten.com
HP: http://www.fu.fishiroshouten.com/

横浜本社

横浜市神奈川区栄町15-20

TEL 045-453-0411

FAX 045-453-0727

東京営業所

東京都江東区豊洲6-3-1 東京都
中央卸売市場豊洲市場第5街区青果棟2F

TEL 03-6633-0313

FAX 03-6633-0315




藤代商店ホーム
ページはこちら
から!

ぜひ限定デザート
&メニューなどに取
り入れてみてはいかがで
すか?!



藤代商店Weibo
はこちら
から!


品名	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
----	-----	-----	----	----	----	----	----



温州みかん
(紀州ミカン×クネホ)

寒い冬の定番♪一般的なみかん
です。

愛媛、静岡他



三宝柑
(サンボウカン)

果肉はほんのり甘く、春らしい爽
やかな香りと鮮やかな黄色が特
徴


和歌山



**オロブロンコ
スウィーティー**
(グレープフルーツ×ポロロ文
旦類)

酸味や苦みが少なく、甘味が強
い!種がないのが特徴


アメリカ
イスラエル



紅まどんな
(ミカン類×オレンジ類の一種)

ミカン類×オレンジ類の掛け合
わせ!ゼリーのような舌触りの高
級フルーツ。種もなく美味しい!


愛媛



メロゴールド
(グレープフルーツ×ポロロ文
旦類)

オロブロンコの姉妹品種♪酸味
が程やかでまろやかな味わい。
種もほとんどありません。

アメリカ




ハ朔(ハツカク)
(文旦×他柑橘類)

皮が厚く剥きにくいですが、果肉
は適度な酸味と甘みを持ち、食
べごたえがあります。

和歌山 他

品名	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
----	-----	-----	----	----	----	----	----



伊予柑

皮はやや厚いですが剥き易く、
果肉は多汁♪酸味と甘みのパ
ランスがよく濃厚な味わいです。


愛媛 他



ぼんかん

温州みかんよりも甘さが強く濃
厚、果肉のツブツブ食感を味わ
ってください。


愛媛、熊本 他



晩白柚
(ハツバシ)

非常に皮が厚く、酸味は少なく後
味の苦みもほとんどありません。
柑橘の優しい香りが特徴です。


熊本 他



**金柑
(完熟)金柑**

皮ごと食べていただけます♪柔
らかい苦みと果肉の甘さが程よ
くみかんとは違った美味しさです。

宮崎、鹿児島 他



甘夏

香りも良く夏みかんに比べて酸
味が少なく甘さもあり、爽やかな
甘酸っぱさが特徴です。

熊本、愛媛 他




(土佐)文旦

皮が非常に厚く、手でむくのは大
変です。果肉がしっかりしていて
そのままほぐして使えます。

高知
ハウス物
路地物

品名	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
----	-----	-----	----	----	----	----	----




天草(美娘)
(清見×ゴールド×早生ミカン×
ベーツオレンジ)

皮はかなり薄く、果肉は柔らかく
とてもジューシーで苦みはありま
せん。

天草
美娘


大分、愛媛



プラットオレンジ

果肉、表皮にも赤みが出ていま
す。ちょうどよい酸味もあり濃厚
な味わいが特徴です。


愛媛
国産
合出
産物



デコボン
(清見×ゴールド×ミカン)

皮は粗いですが剥き易く、果肉
は多汁で柔らかく甘みは強く酸
味はありません。


熊本、愛媛
他
ハウス物
路地物



甘平
(西之番×不知火)

糖度が高く、強い甘さを感じま
す。皮は薄くほとんど種もありま
せん。


愛媛



せとか
(清見×アンゴール×マコト)

表皮が薄く、剥く際は注意が必要
です。果肉はジューシーでオレ
ンジの様な濃厚さが特徴です。

愛媛、愛知
他
ハウス物
路地物




**日向夏
ニューサマーオレンジ
小夏**

果肉、果汁は酸味が強く、さっぱ
りとした味わいで他の柑橘には
ない独特の風味があります。

宮崎、愛媛、
高知
ハウス物
路地物

品名	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
----	-----	-----	----	----	----	----	----



マーコット
(ミカン類×オレンジ)アメリカ

種の多さが気になりますが、皮
は薄めで甘味が強く酸味と共に
濃厚な味わいです。


愛媛 他



たんかん
(ボンカン×ネーブル)

皮が厚いですが手で剥くことが
でき、糖度も柑橘類の中では高く酸
味もあり濃厚です。


鹿児島、沖縄



清見オレンジ
(温州ミカン×オレンジ)

果肉は種が少なく柔らかくジュー
シーで、温州みかんの味にオレ
ンジの香りという感じです。


和歌山、愛媛 他



アンコール
(タンゴール×マンダリン)

赤みの橙で手で剥き易くジュー
シー甘みが強く濃厚な味と独特
な香りが特徴です。


愛媛 他



湘南ゴールド
(今村温州×黄金柑)

「かながわ」ブランド♪程よい酸
味と甘味でなんといっても香りが
一番の特徴です。

神奈川



河内晩柑
(カワチハツカン)

果汁たっぷり、果肉がぶるっと柔
らかいので半分に切って丸ごと
お召し上がりください♪

愛媛