

2019 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!?これから柑橘類が美味しい季節!!ぜひメニューに取り入れて下さい☆







株式会社 藤代商店
 E-mail: info@fu.fujishiroshouten.com
 HP: http://www.fujishiroshouten.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

QRコード: 藤代商店ホームページはこちらから! / 限定メニュー等に取り入れて頂いたら幸いです。今後とも宜しくお願い致します! / 藤代商店フェイスブックはこちらから!

| 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 (サンホウカン) 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) (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 |
|--|-----|-----|----|----|----|----|----|
|  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。 大分、愛媛 天草 美娘 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  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 各国輸 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  でこぼん (清見×ゴールド×ホウカン) 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 他 ハウス物 路地物 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |

| 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♪酸味と甘みのバ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、果肉のツツツ食感を味わってください。 愛媛、熊本 他 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  晩白柚 (シズン) 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 |
|---|-----|-----|----|----|----|----|----|
|  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 (ホウカン×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 (ハツキミカン) 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上がりください♪ 愛媛 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |