

保存版 無茶々園の柑橘事典

無茶々園で栽培している柑橘をご紹介します。季節ごとに移り替わる旬の品種。それぞれ予約注文を承っております。



ご注文は「**早期予約**」がおすすめです

2020年9月30日までに

柑橘の予約注文を頂いた場合、早期予約の特典として送料から値引きをいたします。

送料1件につき200円引き

※送料1件分につき200円(税込)を値引きいたします。
※2020年9月30日までのご注文分が対象となります。(消印有効)

※3kg以上の箱詰め企画に限りません。

ご注文はこちら
電話 0894-65-1417
FAX 0894-65-1638
【電話受付時間】
10-5月は平日・土曜日の9-17時
6-9月は平日の9-17時



レモン



香りと酸味を楽しむ香酸柑橘の代名詞。料理やドリンクに活躍します。

レモンは10月から翌春までと出荷期間がとても長いのが特徴。秋にはまだ果皮が緑色ですが、年末にかけて徐々にレモンらしいイエローに色づいていきます。いま無茶々園でも苗木を植えて増産中のレモンです。

糖度 酸味
低 甚
果汁 種
多 有
外皮 内皮
厚 厚

3kg (20玉前後) ¥2,000

・10月は果皮が緑色ですが、12月にかけて徐々に色付きます。
・早期予約対象外ですが、1kgでのご注文も承っております。

早採りみかん



爽やかな風味と香りが楽しめる柑橘シーズン到来を告げるみかん。

温州みかんのなかで一番早い時期に食べ頃を迎える極早生品種。外観にはまだ青みがあっても中身から先に熟れています。開花から収穫までの期間が短いため、温州みかん比べてすこし小振りサイズのものから出荷しています。ここ数年、病害虫の発生などにより、やむをえず低農薬栽培となるものが増えてきています。

糖度 酸味
中 弱
果汁 種
多 無
外皮 内皮
薄 薄

3kg (35玉前後) ¥1,600

7kg (70~80玉) ¥3,300

10kg (100~120玉) ¥4,500

温州みかん



秋の果物といえば、おなじみの温州みかん。農家も愛着を持って作っています。

出始めのみかんはフレッシュな香りと爽やかさを感じますが、秋が深まるにつれてより落ち着いた風味に変わっていきます。水はけの良い傾斜地や段々畑での栽培に適しており、適地適作の作物。無茶々園でも一番生産量が多い柑橘です。ここ数年、病害虫の発生などにより、やむをえず低農薬栽培となるものが増えてきています。

糖度 酸味
中 弱
果汁 種
多 無
外皮 内皮
薄 薄

3kg (30玉前後) ¥1,600

7kg (65~70玉) ¥3,300

10kg (90~100玉) ¥4,500

ポンカン



みかんのように手軽に食べることができ、みかんよりも甘みの強いポンカン。

生産量日本一の愛媛でも明浜が主産地。明浜ではみかんに次ぐ生産量があります。出始めの早生品種は甘みは控えめですがフレッシュな風味が魅力。1月下旬頃からは濃厚な甘みが楽しめる中生・晩生の種類へと移っていきます。

糖度 酸味
高 弱
果汁 種
少 有
外皮 内皮
薄 薄

3kg (25玉前後) ¥1,600

7kg (55~65玉) ¥3,300

10kg (70~80玉) ¥4,500

伊予柑



華やかな香り、弾けるような食感の果肉。伊予柑でしか味わえない魅力があります。

愛媛での生産が盛んなことから“伊予柑”。古くから作られてきた柑橘で、香りの良さとバランスの良い風味が持ち味です。収穫は12月から始まり、倉庫で貯蔵しながら出荷します。長期間の貯蔵で酸味が抜け、まろやかになっていきます。

糖度 酸味
中 強
果汁 種
多 有
外皮 内皮
厚 厚

3kg (12玉前後) ¥1,600

7kg (25~35玉) ¥3,300

10kg (40~50玉) ¥4,500

ネーブルオレンジ



甘みと酸味のバランスが良い早生系のスイートオレンジ。

古くから作られています。栽培や貯蔵管理がデリケートなことから、細々と作り続けています。熟れすぎるとのを待たずに出荷するため、最初はちょっと酸味の効いた新鮮な風味ですが、よく熟れて果皮から甘い匂いが漂うと食べごろです。

糖度 酸味
高 中
果汁 種
多 無
外皮 内皮
中 薄

3kg (15玉前後) ¥1,800

7kg (30~35玉) ¥3,800

八朔



サクサクとした歯触りの良い食感。ほんのりとした苦味が魅力的な八朔。

瀬戸内海の因島で発見され、文旦系などの交雑品種と言われています。1月から2月にかけて収穫し、貯蔵して酸味が落ち着いてから出荷します。果肉は酸味の効いたさっぱりとした風味。また、独特の苦みこそが八朔らしさです。

糖度 酸味
中 強
果汁 種
中 有
外皮 内皮
厚 厚

3kg (12玉前後) ¥1,550

7kg (25~35玉) ¥3,100

文旦



プリプリした果肉とほろ苦さ、優しい甘味、そして文旦ならではの香ばしさ。

高知発祥の土佐文旦は文旦系でも特に味が良い品種と言われています。収穫は12月から2月にかけて。酸味が落ち着いた2月から3月が出荷の時期です。厚い皮に守られて、果皮が少々くたびれても果肉はしっかりしています。

糖度 酸味
中 中
果汁 種
中 有
外皮 内皮
厚 厚

3kg (8玉前後) ¥1,650

7kg (15~20玉) ¥3,500

はるか



果肉の味は優しく上品な甘みで、酸味が気になることはありません。

日向夏(ニューサマー)から自然発生した比較的新しい品種です。キメが粗くゴツゴツした外皮に似合わず、果肉の優しい甘さが持ち味。果皮の白い内綿もほんのりと甘く、綿ごと切り分けて食べるのもおすすめです。

糖度 酸味
中 無
果汁 種
少 有
外皮 内皮
厚 中

3kg (15玉前後) ¥1,650

7kg (30~35玉) ¥3,500

不知火



“デコポン”とも呼ばれる、果肉が柔らかくて甘みが強い人気品種です。清見とポンカンの掛け合わせで誕生して大成功しました。やや厚めの皮をむけば果肉と内皮は柔らかく、手軽に食べることができます。樹の勢いが強く、勢いを凝縮させたように果肉に糖度が乗ってきます。力強い柑橘の不知火です。

糖度 酸味
果汁 種
外皮 内皮

3kg (15玉前後) ¥2,000
7kg (25~35玉) ¥4,300

せとか



たっぷりの果汁で濃厚な甘みと独特の芳香で、高級感のあるせとか。清見とアンコールの交雑種にマーコットを掛け合わせて誕生しました。外皮が薄く、風味の濃い果肉が詰まっています。とても栽培がデリケートで生産量が少ない柑橘。有機栽培では作るのが特に難しい品種でもあります。外観が悪くなりがちですが、中身で勝負です。

糖度 酸味
果汁 種
外皮 内皮

3kg (15玉前後) ¥2,900

清見



たっぷりの果汁と柔らかな果肉。オレンジとみかんの特徴を合わせ持っています。温州みかんにオレンジを掛け合わせて誕生した清見。樹上で完熟させるために収穫は3月になってから行います。冬本番の寒害と春先の鳥害から果実を守るため、一つ一つに袋をかけてあげます。春を感じさせる爽やかで優しい風味です。

糖度 酸味
果汁 種
外皮 内皮

3kg (15玉前後) ¥1,800
7kg (30~35玉) ¥3,800

甘夏



春から初夏の柑橘といえば甘夏。甘酸っぱくて汗ばむ季節には食べたくなります。夏ミカンの枝代わりとして昭和初期に誕生。さわやかな酸味が一番の特徴。とにかく無農薬で作りがやすく、樹勢が強く少々の病虫害では弱ることがありません。出荷期間は長く、見た目は悪くなるものの、後半ほど酸味はまろやかになります。マーマレードに使用したい方は3~4月がおすすです。

糖度 酸味
果汁 種
外皮 内皮

3kg (10玉前後) ¥1,100
7kg (20~25玉) ¥2,200
10kg (30~40玉) ¥2,900

ブラッドオレンジ



果肉に赤みが差すブラッドオレンジ。オレンジの爽やかさに深みが加わります。赤みのもとになるのはアントシアニン。イチゴやブドウのような風味が加わり、生食用としての他に加工品にもよく使われています。無茶々園ではタロッコという赤みが控えめで味が良い品種が中心で、赤みが強いモロも混植しています。

糖度 酸味
果汁 種
外皮 内皮

3kg (15~20玉) ¥2,200
7kg (35~45玉) ¥4,900

黄金柑



香りの良さと甘酸っぱさ。小さいけれども風味の良い黄金柑です。大きさはピンポン玉大から温州みかんくらいと大小の差があります。見た目はとても酸っぱそうですがそれほどではなく、甘くて食べやすい果実です。爽快な香りが春らしさを感じさせてくれます。小さく、手でむくことのできる品種なので、お弁当のデザートや遠出のお供にもおすすです。

糖度 酸味
果汁 種
外皮 内皮

3kg (30~60玉) ¥2,200

ジュシーフルーツ



何と言ってもたっぷりの豊富な果汁が魅力のジュシーフルーツ（河内晩柑）。大ぶりの果実にさっぱりとした甘み。河内晩柑は産地によって様々な呼び名があり、果汁たっぷりの特徴から“ジュシーフルーツ”と呼んでいます。4月は酸味もあってしっかりした風味。5月に入るとよりさっぱりと食べやすくなってきます。冬の気温変化による果実の落下を防ぐため、化学農薬3回までの低農薬栽培となっております。

糖度 酸味
果汁 種
外皮 内皮

3kg (8玉前後) ¥1,550
7kg (13~20玉) ¥3,100
10kg (20~30玉) ¥4,200

ひょう柑



縦に長いタマゴ形のひょう柑。ほろ苦さとしっかりした甘さが持ち味です。正式には弓削瓢柑（ゆげひょうかん）といいます。黄色い果皮や甘く爽やかな香りは文旦系ならではの。少し厚めの皮をむくとほろ苦さとしっかりした甘味も感じます。果皮のペクチンが多く、マーマレード作りにもおすすです。

糖度 酸味
果汁 種
外皮 内皮

3kg (12玉前後) ¥1,650
7kg (25~35玉) ¥3,500

なつみ



甘みと風味が強く、皮が薄くて食べやすい、春から初夏にむけて楽しむみかんです。なつみ（南津海）は、カラマンダリンと吉浦ポンカンを掛け合わせて生まれました。温州みかんやポンカンのように皮をむいて気軽に味わえます。さっぱり系の品種が多い春ですが、手軽さと際立った甘みから人気を集めています。

糖度 酸味
果汁 種
外皮 内皮

3kg (25玉前後) ¥2,200
7kg (55~65玉) ¥4,900

柑橘セット



いろいろな品種を少しずつ楽しみたい方へ、4~5品種ほどの旬の柑橘を詰め合わせたかんきつセットです。

詰め合わせ予定 (商品番号は注文書等をご覧ください)

KS11~13 伊予柑、ポンカン、スイートスプリング、はれひめなど
KS21~23 ネーブル、八朔、伊予柑、ポンカンなど
KS31~33 不知火、文旦、はるか、八朔など
KS41~43 清見、せとか、甘夏、紅まどかなど
KS51~53 甘夏、ブラッドオレンジ、黄金柑、ニューサマーなど
KS61~62 ジュシーフルーツ、甘夏、ひょう柑、なつみなど

※内容は生産状況によって変更することがあります

5kg ¥2,900