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

2021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。
※2021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す。

～柑橘味比べ目安表～

糖度	低	中	高	糖度が高い
酸味	弱	中	強	甚	酸味が強い
果汁	少	中	多	果汁が多い
種	無	少	有	種が多い
外皮内皮	薄	中	厚	厚くて硬い

ご注文はこちら
電話 0894-65-1417
FAX 0894-65-1638
無茶々園ホームページ
【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

世界中で親しまれているレモン。香りと酸味を楽しむ柑橘の代表的存在です。

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 低 / 酸味 甚 / 果汁 多 / 種 有 / 外皮 厚 / 内皮 厚

3kg (20玉前後)	¥2,190

・10月は果皮が緑色ですが、12月にかけて徐々にレモン色へと色づきが進んでいきます。
・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（はやど）

爽やかな風味と香りを楽しむ、柑橘シーズンの到来を告げるみかんです。

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、温州みかんと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多くなっています。

糖度 中 / 酸味 弱 / 果汁 多 / 種 無 / 外皮 薄 / 内皮 薄

3kg (35玉前後)	¥1,650
7kg (70~80玉)	¥3,450
10kg (100~120玉)	¥4,640

温州みかん（うんしゅう）

古くから愛されてきた温州みかん。愛媛のみかんは晩秋が一番の食べごろです。

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多くなっています。

糖度 中 / 酸味 弱 / 果汁 多 / 種 無 / 外皮 薄 / 内皮 薄

3kg (30玉前後)	¥1,650
7kg (65~70玉)	¥3,450
10kg (90~100玉)	¥4,640

ポンカン

皮をむいてそのまま食べるポンカン。みかんのように手軽に、みかんよりも甘く。

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 高 / 酸味 弱 / 果汁 少 / 種 有 / 外皮 薄 / 内皮 薄

3kg (25玉前後)	¥1,710
7kg (55~65玉)	¥3,570
10kg (70~80玉)	¥4,800

伊予柑（いよかん）

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 中 / 酸味 強 / 果汁 多 / 種 有 / 外皮 厚 / 内皮 厚

3kg (12玉前後)	¥1,710
7kg (25~35玉)	¥3,570
10kg (40~50玉)	¥4,800

ネーブルオレンジ

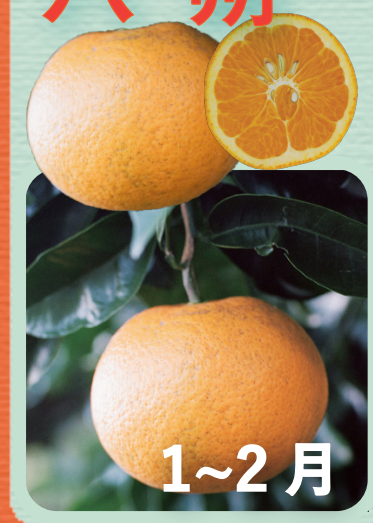
バランスのとれた甘みと酸味に、香りも良い、スイートオレンジの代表的な品種です。

古くから作られていますが、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 高 / 酸味 中 / 果汁 多 / 種 無 / 外皮 中 / 内皮 薄

3kg (15玉前後)	¥1,910
7kg (30~35玉)	¥3,990

八朔（はっさく）



サクサクとした歯触りの良さとほのかな苦み。根強い人気がある八朔です。

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 中 / 酸味 強 / 果汁 中 / 種 有 / 外皮 厚 / 内皮 厚

3kg (12玉前後)	¥1,620
7kg (25~35玉)	¥3,390

土佐文旦（とさぶんたん）

プリプリの果肉にほろ苦さ、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 中 / 酸味 中 / 果汁 中 / 種 有 / 外皮 厚 / 内皮 厚

3kg (8玉前後)	¥1,770
7kg (15~20玉)	¥3,690

はるか

酸味がきわめて少なく、上品な甘み。たいへん優しい風味の柑橘です。

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 中 / 酸味 無 / 果汁 少 / 種 有 / 外皮 厚 / 内皮 中

3kg (15玉前後)	¥1,770
7kg (30~35玉)	¥3,690

不知火（しらぬい）

“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柑橘です。

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 高　酸味 中
果汁 多　種 無
外皮 中　内皮 薄

3kg	(15 玉前後)	¥2,050
7kg	(25~35 玉)	¥4,280

せとか

薄い外皮の中に詰まった柔らかい果肉。濃厚な甘みと独特の芳香。魅力の多いせとかです。

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 高　酸味 中
果汁 多　種 少
外皮 中　内皮 薄

3kg	(15 玉前後)	¥2,990

清見（きよみ）

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た柑橘。

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 中　酸味 中
果汁 多　種 少
外皮 中　内皮 薄

3kg	(15 玉前後)	¥1,910
7kg	(30~35 玉)	¥3,990

甘夏（あまなつ）

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やすく、樹勢が強く少々の病害虫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。マーマレードに使いたい方は 3~4 月がおすすめです。

糖度 中　酸味 強
果汁 多　種 有
外皮 厚　内皮 厚

3kg	(10 玉前後)	¥1,200
7kg	(20~25 玉)	¥2,500
10kg	(30~40 玉)	¥3,360

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 中　酸味 中
果汁 中　種 少
外皮 中　内皮 薄

3kg	(15~20 玉)	¥2,420
7kg	(35~45 玉)	¥5,060

黄金柑（おうごんかん）

フルーティーな香りと程好い甘酸っぱさ。
小さいながらも個性が際立つ黄金柑です。

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めです。

糖度 高　酸味 中
果汁 多　種 有
外皮 薄　内皮 薄

3kg	(30~60 玉)	¥2,340

ジューシーフルーツ

何と言ってもたっぷりの豊富な果汁が魅力のジューシーフルーツ（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“ジューシーフルーツ”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 中　酸味 中
果汁 多　種 有
外皮 厚　内皮 厚

3kg	(8 玉前後)	¥1,570
7kg	(13~20 玉)	¥3,270
10kg	(20~30 玉)	¥4,400

ひょう柑（かん）

縦長で独特な形のひょう柑。ほろ苦く、思いのほか甘く、春に味わって欲しい柑橘です。

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。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めです。他にまとまった産地がない無茶々園ならではの柑橘です。

糖度 中　酸味 中
果汁 多　種 有
外皮 厚　内皮 中

3kg	(12 玉前後)	¥1,710
7kg	(25~35 玉)	¥3,570

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手で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、手軽さと濃厚な味で人気を集めています。

糖度 高　酸味 中
果汁 多　種 有
外皮 薄　内皮 薄

3kg	(25 玉前後)	¥2,280
7kg	(55~65 玉)	¥4,760

柑橘（かんきつ）セット

冬から春にかけてはたくさんの品種が旬を迎える「柑橘の季節」。新しい品種も増えて賑やかになっています。

いろん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

（商品番号はお届けの時期に対応しています。）

- **KS19~21** 伊予柑、ポンカン、スイートスプリング、はれひめなど
- **KS22~24** ネーブル、八朔、伊予柑、ポンカンなど
- **KS25~27** 不知火、文旦、はるか、せとかなど
- **KS28~30** 清見、ブラッドオレンジ、甘夏、紅まどかなど
- **KS31~33** 甘夏、ひょう柑、黄金柑、ニューサマーなど
- **KS34~35** ジューシーフルーツ、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	¥2,930