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。
季節ごとに移り変わる旬の品種。
それぞれ予約注文を承っております。

［ご注文はこちら］
TEL 0894-65-1417
FAX 0894-65-1638

［電話受付時間］
10～5月／平日・土曜 9:00～17:00
6～9月／平日 9:00～17:00
［ご注文は早期予約がオススメです］

［早採りみかん］
Hayadorimikan

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。外観にはまだ青味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少し小ぶりサイズのものから出荷しています。

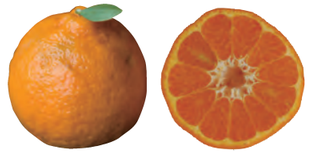
食べ頃／10月	食べ方／手むき
糖度 中	3kg(35玉前後)
酸味 弱	¥1,680
果汁 多	7kg(70～80玉)
種 無	¥3,510
外皮 薄	10kg(100～120玉)
内皮 薄	¥4,720

［温州みかん］
Unshumikan

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。水捌けの良い傾斜地や段々畑での栽培に適しており、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。

食べ頃／11～12月	食べ方／手むき
糖度 中	3kg(30玉前後)
酸味 弱	¥1,680
果汁 多	7kg(65～70玉)
種 無	¥3,510
外皮 薄	10kg(90～100玉)
内皮 薄	¥4,720

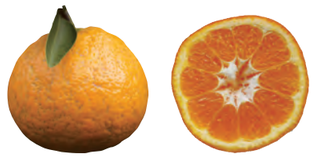


［ポンカン］
Ponkan

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味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味が楽しめる中生・晩生の種類へと移っていきます。

食べ頃／1～2月	食べ方／手むき
糖度 高	3kg(25玉前後)
酸味 弱	¥1,740
果汁 少	7kg(55～65玉)
種 有	¥3,630
外皮 薄	10kg(70～80玉)
内皮 薄	¥4,880



［伊予柑］
Iyokan

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”。古くからつくられてきた柑橘で、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。

食べ頃／1～2月	食べ方／ムッキーちゃん
糖度 中	3kg(12玉前後)
酸味 強	¥1,740
果汁 多	7kg(25～35玉)
種 有	¥3,630
外皮 厚	10kg(40～50玉)
内皮 厚	¥4,880

［ネーブルオレンジ］
Navel Orange

バランスの取れた甘味と酸味に、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。

食べ頃／1～2月	食べ方／スマイルカット
糖度 高	3kg(15玉前後)
酸味 中	¥1,940
果汁 多	7kg(30～35玉)
種 無	¥4,050
外皮 中	
内皮 薄	

［八朔］
Hassaku

サクサクとした歯触りの良さとほのかな苦味。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、独特の苦味こそが八朔らしさです。

食べ頃／1～2月	食べ方／ムッキーちゃん
糖度 中	3kg(12玉前後)
酸味 強	¥1,650
果汁 中	7kg(25～35玉)
種 有	¥3,450
外皮 厚	
内皮 厚	

［土佐文旦］
Tosabuntan

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。

食べ頃／2～3月	食べ方／ムッキーちゃん
糖度 中	3kg(8玉前後)
酸味 中	¥1,800
果汁 中	7kg(15～20玉)
種 有	¥3,750
外皮 厚	
内皮 厚	

［はるか］
Haruka

酸味がきわめて少なく、上品な甘味。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。

食べ頃／2～3月	食べ方／ムッキーちゃん
糖度 中	3kg(15玉前後)
酸味 無	¥1,800
果汁 少	7kg(30～35玉)
種 有	¥3,750
外皮 厚	
内皮 中	

［レモン］
Lemon

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です。

食べ頃／10～3月	食べ方／くし切りなど
糖度 低	1kg(7玉前後)
酸味 強	¥780
果汁 多	3kg(20玉前後)
種 有	¥2,220
外皮 厚	※1kg(780円)は早期予約割引対象外です
内皮 厚	

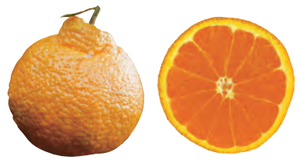
［ゆず］
Yuzu

爽やかな香りで季節の訪れを感じられる柑橘。用途もいろいろ、万能です。

デリケートな品種なので、家庭での保管も冷蔵がオススメ。柚子茶、柚子ジャム、柚子ハチミツ、柚子味噌、なます、カブの千枚漬け、塩ゆず（塩レモン風に）、柚子サワー（酢）、柚子酒、柚子風呂…使い方いろいろ！

食べ頃／11月中旬～12月上旬	食べ方／使い方いろいろ
糖度 弱	1kg(7玉前後)
酸味 強	¥580
果汁 多	
種 有	
外皮 厚	
内皮 厚	

※1kg(580円)は早期予約割引対象外です



[不知火]

Shiranui

“デコポン”とも呼ばれる、果肉が柔らかくて甘味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。特徴の「デコ」がないものもありますが、甘さ・おいしさには影響ありません。

食べ頃／2～3月

糖度 高
酸味 中
果汁 多
種 無
外皮 中
内皮 薄

食べ方／手むき

3kg(15玉前後)
￥2,080

7kg(25～35玉)
￥4,340

[せとか]

Setoka

薄い外皮の中に詰まった柔らかい果肉。濃厚な甘味と独特の芳香。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。有機栽培ではつくるのが特に難しい品種でもあります。

食べ頃／2～3月

糖度 高
酸味 中
果汁 多
種 少
外皮 薄
内皮 薄

食べ方／スマイルカット

3kg(15玉前後)
￥3,020

[清見]

Kiyomi

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併せ持った柑橘です。

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。

食べ頃／3月

糖度 中
酸味 中
果汁 多
種 中
外皮 中
内皮 薄

食べ方／スマイルカット

3kg(15玉前後)
￥1,940

7kg(30～35玉)
￥4,050

[甘夏]

Amanatsu

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。

夏みかんの枝代わりとして昭和初期に誕生。爽やかな酸味が一番の特徴。樹勢が強く少々の病害虫では弱ることがないため、無農薬でつくりやすい品種です。マーマレードに使いたい方は3～4月がおすすめです。

食べ頃／3～5月

糖度 中
酸味 強
果汁 多
種 有
外皮 厚
内皮 厚

食べ方／ムッキーちゃん

3kg(10玉前後)
￥1,230

7kg(20～25玉)
￥2,560

10kg(30～40玉)
￥3,440

[ブラッドオレンジ]

Blood Orange

果肉に赤みが刺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、生食用だけでなく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すが、赤みが強いモロも混植しています。

食べ頃／3月

糖度 中
酸味 中
果汁 中
種 少
外皮 中
内皮 薄

食べ方／スマイルカット

3kg(15～20玉)
￥2,450

7kg(35～45玉)
￥5,120

[黄金柑]

Ougonkan

フルーティーな香りと程よい甘酸っぱさ。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。

食べ頃／3～4月

糖度 高
酸味 中
果汁 多
種 有
外皮 薄
内皮 薄

食べ方／手むき

3kg(30～60玉)
￥2,370

[ジューシーフルーツ]

Juicy fruits

なんと言っても、たっぷりの果汁が魅力のジューシーフルーツ（河内晩柑）です。

大ぶりの果実にさっぱりとした甘味。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ります。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。

食べ頃／4～7月

糖度 中
酸味 中
果汁 多
種 有
外皮 厚
内皮 厚

食べ方／ムッキーちゃん

3kg(7～10玉)
￥1,600

7kg(13～20玉)
￥3,330

10kg(20～30玉)
￥4,480

[ひょう柑]

Hyoukan

縦長で独特な形のひょう柑。ほろ苦く、思いの外甘く、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。果皮にペクチンが多く、マーマレードづくりにもおすすめ。

食べ頃／3～4月

糖度 中
酸味 中
果汁 多
種 有
外皮 厚
内皮 中

食べ方／ムッキーちゃん

3kg(12玉前後)
￥1,740

7kg(25～35玉)
￥3,630

[なつみ]

Natsumi

甘味と風味が強く、皮が薄くて食べやすい、春から初夏に向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剥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。

食べ頃／4～5月

糖度 高
酸味 中
果汁 多
種 有
外皮 薄
内皮 薄

食べ方／手むき

3kg(25玉前後)
￥2,310

7kg(55～65玉)
￥4,820

[柑橘セット]

Assorted citrus

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ました。

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。

［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。

食べ頃／1～5月　5kg ―― **￥2,970**