



## JA全農京都様より提案 城陽市産『完熟いちじく』

JA全農京都様(JA京都やましろ様)よりご提案を頂いた秋の味覚「完熟いちじく」は、完熟した実を厳選して収穫しており日持ちしないため、産地周辺のスーパーや直売所での販売が中心となっていました。9月より金港青果株式会社で入荷できることになりました。

樹の上でぎりぎりまで完熟させ、雨よけや灌水量の調整などもしっかりと行われ、すっきりした甘さといちじく本来の旨味を存分に味わえるのが特徴です。

需要家からは「アクもなくフレッシュで美味しい」「香りがよく食感共に素晴らしかった」という声を頂きました。

各地で美味しさを競ういちじくは傷みが早いので、より鮮度の高い状態でお届けできるよう取り組みを続けていきたいと思っております。



### ① 今月の一枚 石川県 加賀産 イチゴジャム



写真提供：横浜水信オンラインショップ

観光農園「[加賀フルーツランド](#)」様ではコロナの影響により来園者数が減少したため、お客様に摘んでもらえなかったイチゴをもぎたてのままフローズンにしました。そして、このフローズンイチゴが横浜水信様の手により美味しいジャムに生まれ変わりました！果肉をたっぷり含んだ職人手作りのジャムは、パンはもちろん、ヨーグルトや料理のソースに柔らかい甘みを添えます。是非お試しください。

※時期などにより欠品となることがあります。

また、横浜水信では[オンラインショップ](#)もごさいます。季節のおすすめ商品やギフトボックスなどもご用意しておりますのでご覧ください。

※時期などにより欠品となることがあります。

また、横浜水信では[オンラインショップ](#)もごさいます。季節のおすすめ商品やギフトボックスなどもご用意しておりますのでご覧ください。

次回の写真もお楽しみに♪



写真協力：クエ湯霜 ぶしゆかんの香りを添えて / 曙橋 まる富

「[しゆかん](#)」は、魚好きの土佐人たちが愛してやまない酔みかんで、地元では「禁断の果実」と呼ばれています。キレの良い酸味が人気で、高知県名産の新鮮な鰹のたたきには、絞ってかけても皮を擦ってのつけても相性抜群だそうです。

今回は、[高知県様](#)のご紹介で[四万十市農林水産課](#)様より四万十ぶしゆかんのご手配を頂き、[曙橋まる富](#)様にサンプルのご提供を頂きました。まる富ご店主小野寺氏は「酸のキレがよく、爽やかな味わいでした。これからの季節、鰹のたたきと合いそう。」とお言葉を頂きました。

また、名前が漢字の「仏手柑」は同じく「ぶしゆかん」と言いますが、形も色合いも違う別の柑橘類です。

皮もすり下ろして食べたなら、**ざまあうまいぜ!**  
**高知県産 禁断の果実 『四万十ぶしゆかん』**

HP・SNS



HP



Instagram



Facebook

定期的に更新中!  
 チェックしてください。  
 フォローやいいね!を  
 お願いします。

発行元

金港青果グループ  
 株式会社アグリ・ヌーヴ

気になる点などごさいましたら、左記へご連絡ください。  
 (045)459-3698