

商品名 しもつのみかん 和みの味



商品概要	和歌山県下津町産の蔵出しみかんを使用したうんしゅうみかんストレートジュース
商品説明	商品名 しもつのみかん 和みの味
	内容量 700ml
	販売価格 800円
主な販売店	JAながみね とれたて広場(和歌山県海南市)、高速道路阪和道 紀の川SA(和歌山市)等で販売中
ネットショップ	http://item.rakuten.co.jp/ideaplus-inc/g3875-05/ なお、販売価格及び主な販売店等は掲載時のもので、変更されている場合もございますので、最新の販売価格等については製造者にお問い合わせ下さい。
連絡先	製造者名 ながみね農業協同組合
	所在地 和歌山県海南市大野中718-1
	TEL 073-482-6131
	FAX 073-482-9246
	URL http://www.ja-nagamine.or.jp/

「しもつのみかん 和みの味」を開発されたJAながみね とれたて広場 中尾光男さんに、本商品についてお話を伺いました。

商品開発のきっかけは？

当JAIには全国でも珍しい本格貯蔵みかん(蔵出しみかん)を始め、気候・地形等の条件を活かして、桃、柿、キウイフルーツ、びわ等の果実やミニトマト、山椒等たくさんの農産物があります。今回、その豊富な果実を活用した商品があればということから開発に取り掛かりました。この「しもつのみかん 和みの味」誕生は美味しい貯蔵みかんを冬場だけでなく、一年中味わってほしい、という担当の思いがきっかけでした。



商品のこだわりは？

原料には糖度と酸味のバランスがとれたみかんをさらに光センサーを利用した選果機で厳選しました。また、搾り方も渋味がないように一つ一つのみかんの皮をむいて搾る方法を採用しています。

商品のアピールポイントは？

味わいは酸味控えめのマイルドな100%ストレートみかんジュースですので、ご自宅でお飲みいただくだけでなく、大切な人への贈答用にも安心してお使い下さい。

商品開発で苦労されたことは？

原料となるみかんはまず園地指定を行い、12月に収穫した後一定期間土蔵のような貯蔵庫で糖度と酸味のバランスがとれるまで貯蔵されたものを使用しています。みかんは表年と裏年と言われる収穫する量が年によって変動する中、いかに高品質で貴重な原料を確保するのがポイントでした。