

2015年7月2日

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

平成 27 年度 愛媛県 6 次産業化チャレンジ支援事業 「採択決定」**温州みかんの摘果みかんを用いた調味料「塩みかん」の商品開発および販売**

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデンは、平成 27 年度愛媛県 6 次化チャレンジ支援事業において、「温州みかんの摘果みかんを用いた調味料『塩みかん』の商品開発および販売」で採択されました。当事業は「ミヤモトオレンジガーデン 塩みかんプロジェクト」として推進します。

「ミヤモトオレンジガーデン 塩みかんプロジェクト」の概要

「塩みかん」とは、塩レモンを参考にした「みかんを塩漬けにして発酵させた調味料」です。

耕作放棄の畑を再生し、無農薬栽培の摘果みかんを使用します。

(栽培地域：愛媛県八幡浜市横平地区)

当プロジェクトの推進により耕作放棄園の再生と、今まで認められていなかったみかんの良さを引き出した新しい加工品の開発が実現します。

尚、当プロジェクトは、愛媛県、愛媛県産業技術研究所、愛媛県立農業大学校、えひめ産業振興財団、愛媛県よろず支援拠点、愛媛県発明協会からのご支援をいただきながら推進します。

また、野菜ソムリエ 知久幸子様、小宅祐子様とレシピ・メニュー開発等を共同して行います。

今後も引き続き、市場創造と技術革新、品質向上に努め、安心・信用・信頼される企業を目指します。

当社は、お客さま、お取引先、従業員とその家族全ての生活者に、みかんを通じて喜んで頂きたいとの想いがあります。また、みかんだけでなく、野菜・果物の新しい価値創造に努めてまいります。

以上



【塩レモンについて】

塩レモンは、レモンを丸ごとやカットしたものを塩漬けにして発酵させた調味料です。

モロッコが発祥で欧州等では古くから使われています。

日本でも 2014 年に料理業界を中心に非常に話題になりました。

肉でも魚でも野菜でも料理に良く合うこと、保存がきくことが主な特徴で、料理のジャンルを問わず幅広く活用されています。

【摘果みかんについて】

摘果とはみかんとして商品化される良品を選び木の負担を減らすなど栽培に重要な作業です。

摘果されたみかんは、そのまま畑に落として廃棄し土に返されています。

いままで利用されなかった摘果みかんを活用して、加工品「塩みかん」の開発および製品化をします。

注：「塩みかん」については 2015 年 7 月 2 日現在商標出願中です。

