

2016年3月18日

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

学校法人 河原学園と「塩みかん特産品化プロジェクト」契約の締結について

2016年2月18日、農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデンと学校法人 河原学園は、ミヤモトオレンジガーデンが開発した調味料「塩みかん」の愛媛での特産品化を目指して、「塩みかん特産品化プロジェクト」契約を締結した。

1. 概要

ミヤモトオレンジガーデンは、開発した調味料「塩みかん」を通じて、みかんの新しい価値創造に取り組んでいる。学校法人 河原学園はその取組みに共感して、ミヤモトオレンジガーデンと「塩みかん特産品化プロジェクト契約」を締結し、塩みかんを活用したメニュー開発を行い、学生教育、農業、地域への貢献を行う。

2. プロジェクトの具体的な取組み内容

塩みかんとは、は、塩レモンを参考にした「みかんを塩漬けにして熟成させた調味料」で、愛媛の代名詞である「みかん」と、愛媛の「塩」を使っている。

- 1) ミヤモトオレンジガーデン：試作品の提供、改良、営業活動
- 2) 学校法人 河原学園 河原パティシエ・医療・観光専門学校：
試作品評価、レシピ検討・改良、塩みかん活用メニュー開発

3. 塩みかんの特産品化を実現した場合の効果

- 1) 農学連携による愛媛の新たな特産品を開発
- 2) 今まで認められていなかった「みかんの良さ」を引き出した加工品を開発
- 3) 新商品開発を通じた学生教育への貢献

※「塩みかん」は、農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデンの登録商標です。

4. ご参考：塩みかんについて

1) 塩レモン（その他かんきつ）との比較

- ・みかん特有の優しさ、柔らかさがあります。
- ・種がありませんので、料理に使いやすいです。

2) 調味料としての可能性

- ・万能調味料として、肉でも魚でも野菜でもいろいろな料理によく合います。

<活用例>

- ①和食系：ポン酢系の料理、大根おろしの料理、浅漬け、和風ドレッシング
 - ②洋食系：パン、クリームパスタ、白身魚のムニエル、サーモンのホイル焼き、ドレッシング
- ・日本らしさがあり、海外にも受け入れられやすい商品であること。また、保存がきくので、国内市場に留まらず、輸出による海外への展開も今後期待できます。

3) 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熟成させた調味料です。

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。

4) 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、7月～10月頃まで行われる栽培に重要な農作業です。通常、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。

=====

今後も引き続き、世界最高品質のみかんを目指して、おいしく、高品位・高付加価値のみかんづくりを研究・実践し続けます。

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

