

2016年10月27日

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

道後温泉 ふなや 様に『塩みかん』採用

愛媛県松山市「道後温泉 ふなや」様の洋食メニュー（フレンチコース）の魚料理で、『塩みかん』が採用されました。真鯛のオリーブオイル焼きに、白ワインとエシャロット、生クリームと無塩バターと『塩みかん』を加えた「ブルブラン」ソースです。青みかんと完熟みかんは、当日の魚や他の食材とのバランスによって使い分けをされています。

また、今後はジビエ郷土料理で猪にヨーグルトと『塩みかん』を混ぜたソースで味付けされたメニューも提供される予定です。



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、安心安全、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