

2016年6月1日

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

## 『塩みかん』愛媛県のアンテナショップ「せとうち旬彩館」「かおりひめ」で販売開始

東京都港区新橋にある愛媛県のアンテナショップ「せとうち旬彩館」において、2016年6月1日より、『塩みかん』の販売を開始しました。

- ・ 1階の特産品ショップ「旬彩館」 特設コーナー「えひめ いやしの南予博フェア」で、塩みかん（完熟みかん）を販売しております。



愛媛県東京事務所 FACEBOOK ページより引用

- ・ 2階の郷土・せとうち料理店「かおりひめ」では、塩みかん（完熟みかん）を使った夜メニューを、6月～8月までの期間限定で提供しております。

メニュー名：愛媛フェアー いやしの南予博 夏2016「塩みかん おろし」～朝絞め 佐田岬漁港の魚で～



「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熟成させた調味料」で、当社栽培の無農薬（栽培期間中 農薬不使用）愛媛みかんと、愛媛の塩を使って出来たえひめの新しい調味料です。

「青みかん」は摘果(間引き)みかん、「完熟みかん」は完熟したみかんを使用しています。

※「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。

#### <せとうち旬彩館について>

「香川・愛媛せとうち旬彩館」は香川県と愛媛県が「汽笛一声新橋を・・・」と謳われた鉄道発祥の地「東京・新橋」に、首都圏における両県の観光物産情報発信の拠点として開設した全国で初めての二県共同によるアンテナショップです。

<http://www.setouchi-shunsaikan.com/contents/index.html>

#### <かおりひめについて>

「讃岐うどん」や「伊予の鯛めし」などの伝統郷土料理はもとより、讃岐三畜や岬あじ、岬さばなど両県の良質な農林水産物を食材としたせとうち郷土料理を提供しています。

<http://www.setouchi-shunsaikan.com/contents/kaorihime.html>

=====  
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

