

2017年11月7日

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

調味料選手権 2017 で『塩みかンドレッシング 青みかん』が「入賞」

2017年11月3日、日本野菜ソムリエ協会主催「調味料選手権 2017」が、東急プラザ銀座で開催され、『塩みかンドレッシング 青みかん』が入賞しました。

「塩みかンドレッシング 青みかん」は、愛媛の新しい調味料「塩みかん」を、ドレッシングにして手軽に使いやすくしました。簡単に使えて、かけるだけでおいしくなる、ちょっと珍しい調味料です。



<塩みかンドレッシング 青みかんについて>

1. 当社栽培の愛媛県八幡浜市産「栽培期間中農薬不使用の摘果（間引き）みかん」と、愛媛県産の塩（伯方の塩）を使用
2. 化学調味料・合成保存料は使っておりません。
3. 青みかんは、摘果みかんで皮ごと使用しており、さわやかな香りが特徴です。

<外部リンク>

- ・日本 野菜ソムリエ協会：http://www.vege-fru.com/doc/news/17/1710_5.pdf

※「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。

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

