

2017年12月8日

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

全日空（ANA）国際線ファーストクラス機内食に「塩みかん」が再採用

全日空(ANA) 国際線ファーストクラスの機内食・和食メニューで、『塩みかん（完熟みかん）』が調味料として、再度、採用されました。12月の成田・羽田発で、アメリカ（ニューヨーク・ロサンゼルス等）・欧州（ロンドン・フランクフルト等）向けの路線で提供されております。



[・つぶ貝と根三つ葉蜜柑おろし和え（外部リンク）](#)

『塩みかん』とは、みかんを塩漬けにして熟成させた調味料です。

GLOBAL GAP および ASIA GAP を認証取得し、当社で栽培している「栽培期間中 農薬不使用のみかん」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、完熟みかんは完熟のみかんを使用しています。

尚、全日空（ANA）国際線ファーストクラス機内食で、調味料として「塩みかん」が採用されるのは、2017年6月～7月と今回で2回目になります。

※「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。

=====

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