

2017年12月17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「みかん寒天ゼリー」が採用

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、当社の『みかん寒天ゼリー』が、小鉢用の調味料として採用されました。1月～2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ます。



・北寄貝と青パイイヤ和え 柑橘酢

当社の『みかん寒天ゼリー』は、温州みかんと砂糖と寒天のみを使用しております。ゲル化剤・pH調整剤不使用が特徴です。

尚、全日空（ANA）国際線ファーストクラス機内食で、当社の製品が採用されるのは、2017年6月～7月と2017年12月の「塩みかん」に続いて、今回で3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