

2020年11月23日

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

## 「愛媛・南予の日本農業遺産を柑（感）じる新メニュー」に『塩みかん』が採用

2020年11月19日、[「愛媛・南予の日本農業遺産を柑（感）じる新メニュー」](#)において、  
当社の『[塩みかん](#)』が、愛媛のみならず日本を代表するシェフの方々に、以下のメニューで  
ご採用頂きました。

1-1 宇和島サーモンのマリネ 自家製ピクルスのカクテル仕立て・・・塩みかん（青）

◆清家 修平 シェフ（レスパスコーポレーション利楽 総料理長）【東温市】

4-3 戸島一番ブリマリネの炙り焼き 優しいディアブル風 みかん塩の大根おろしを添えて

・・・塩みかん（青）、塩みかンドレッシング（完熟みかん）

◆神原 佳考 シェフ（ますや旅館 オーベルジュ オーナーシェフ）【今治市】

6-1 愛媛甘とろ豚の西京焼 蜜柑の香り・・・塩みかん（完熟）

6-2 みかん鯛の蕪蒸し 柑橘の餡かけ キャビアライムを添えて・・・塩みかん（青）

◆佐野 栄一 シェフ（ケーオーホテル 総料理長兼料飲支配人）【今治市】

9-1 みかん鯛の塩みかんマリネ、キャビアライムを添えて・・・塩みかん（青）

9-2 みかん鯛のア・ラ・ヴァプール 塩みかん（完熟）のブル・ブラン・・・塩みかん（完熟）

9-3 愛媛あかね和牛モモ肉（イチボ肉）のロティ 伊予柑風味のソースビガロード・・・同上

◆手塚 洋介 シェフ（道後温泉ふなや 洋食料理長）【松山市】

※いくつかのメニューは、11月19日よりそれぞれの店舗やホテル等で提供を始められております。詳細については、メニューの一覧表に掲載しているご連絡先にお問い合わせいただくようお願いいたします。



「愛媛・南予の日本農業遺産を柑（感）じる新メニュー」は、日本農業遺産「愛媛・南予の柑橘農業システム」の主要テーマの一つである柑橘の地産地消と消費拡大の取り組みの一環として、一般社団法人 全日本司厨士協会四国地方本部愛媛県本部に委託され、遺産にちなんだ新たな 26 品のメニューを開発し、レシピと合わせてメディアを通じて広くご紹介されました。

（令和 2 年度「食料及び生計の保障」農業遺産継承委託事業）

[塩みかんHP : https://www.orange-garden-inc.jp/recipe/](https://www.orange-garden-inc.jp/recipe/)

<外部リンク>

[愛媛・南予の柑橘農業システム 日本農業遺産に認定（オフィシャルサイト）](#)

[・お知らせ](#)

[・愛媛・南予の日本農業遺産を柑（感）じる新メニューのレシピ集](#)

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、みかんや農業を通じて喜んで頂きたいとの思いがあります。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。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。また、グローバル GAP および ASIA GAP への取り組みを通じて S D G s ・持続可能な農業を実現し、G A P 普及に向けた支援を積極的に行い、地域貢献、および農業界の発展に尽力いたします。

以上



Agricultural Production Corporation  
**MIYAMOTO ORANGE GARDEN INC.**

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン  
本社: 〒796-8050 愛媛県八幡浜市川上町川名津甲388  
本部事務所: 〒796-8004 愛媛県八幡浜市産業通2番20号  
Tel: 0894-21-3123 Fax: 0894-21-3126  
E-mail: info@orange-garden-inc.jp