

2022年1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

## 日本農業遺産「愛媛・南予の柑橘農業システム」新メニュー食材に『塩みかん』採用

2022年1月17日、愛媛県八幡浜市のセンチュリーホテルイトーにおいて、日本農業遺産「愛媛・南予の柑橘農業システム」新メニューレセプションが開催され、県内一流のプロの料理人による新メニューお披露目会を行いました。

発表された新メニュー22種類のうち6つのメニューで、ミヤモトオレンジガーデンのオリジナル調味料『塩みかん』や『塩みかんマリネの素』が採用されました。

出席者は新型コロナウイルス感染拡大の状況を考慮して、八幡浜市の大城市長と一部の食材提供者に限定され、代表の宮本泰邦が出席しました。



・愛南産鹿肉のロースト南予の旬の柑橘の香り 道後温泉ふなや 洋食料理長 手塚洋介様

・柑橘風味ピラフと塩みかんでマリネした甘とろ豚フィレ肉のカツレツ弁当

東京第一ホテル松山 料理長 上野拓真様

・みかんサーモンのみかん香るヴェイエノワーズバター焼き みかん香焼きリゾット浅利のジュー  
のソース ますや旅館 オーベルジュ オーナーシェフ 神原佳考様

・媛っこ地鶏のポシェ柑橘クリーム 道後山の手ホテル 重松勇次様

・鯛一郎クンのポワレ塩みかんのヴィネグレットソース 大和屋本店 料理長 萩原伸一様

・八幡浜産ハモカツと柑橘を使った黒のバーガー

創作レスト サブリナ オーナーシェフ 安永英樹様



日本農業新聞 2022年1月18日



愛媛新聞 2022年1月18日

※塩みかんはミヤモトオレンジガーデンの登録商標です。

当社は、革新的な農業経営で、たくさんの喜びと新しい価値を創造します。

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SDGs・持続可能な農業を実現し、GAP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