

旬の定期便

全国のご当地みかんを  
食べくらべ!

# みかん 味くらべ

大人気の旬の定期便に、今年も「みかん」が登場!  
全国各地の旬の食べ頃みかんを  
食べきりの量でお届けします!  
ぜひ、ご登録ください!

Start!

10月1回

## みえなんき 三重南紀 みかん

三重県 2S~L

三重の風土に育まれた南紀みかんは、甘みと酸味が調和した濃厚な味わいです。早期に酸度が減少するため、早い時期からお届けできます。

かわいい小粒♪

10月2回

## なんごく ひみつ 南国の陽蜜 みかん(小粒)

宮崎県 3S~M

宮崎県西都市で作られている極早生温州みかん。太陽の光をたっぷり浴び、蜜のように甘いみかんであることと、秘密にしておきたい程、おいしいという意味が込められています。

10月3回

## ゆめみらい 夢未来みかん

熊本県 2S~L

皮が薄く、のどごしの良い食べやすさが特長です。皮をむくと、爽やかな香りが広がり、酸味が少ないさっぱりとしたおいしさが、旬の訪れを感じさせてくれます。

10月4回

## びじん さが美人

佐賀県 2S~L

佐賀県の統一の基準をクリアしたもののだけを「さが美人」と命名しています。

10月5回

## かまごおり 蒲郡みかん

愛知県 2S~L

ほどよい酸味と強い甘みがあり、内袋はとろけるように柔らかく食感はなめらかです。外皮は赤みがあり、きめ細かく美しいことから「絹肌みかん」とも呼ばれています。

11月3回

## あじ 味ロマン

長崎県 2S~L

温州みかんの中でも、厳しい選果基準により厳選されたのが「味ロマン」です。

一般的に「じょうのう」が薄いほど、食味が良いと言われています。「味ロマン」は「じょうのう」が薄いのが特長です。高品質なみかんを生み出すため園地を指定し、マルチ栽培という栽培方法で高糖度になるように徹底管理されています。ぜひご賞味ください!

※「じょうのう」とは果肉が入っている袋

たんとうの  
おすすめ!



登録していただく  
と、  
10月1回~  
12月2回の11週間  
毎週お届けします。

11月2回

## ありだ 有田みかん・ HQ(ハイクオリティ)

和歌山県 2S~L

糖度11.5度以上。甘みがしっかりしていてコクのある味わいが魅力。和歌山県有田地域自慢のみかんです。

11月1回

## とぴあ みかん

静岡県 2S~L

光センサーの機械と人の目によって選果、品質管理の徹底したみかんです。

11月4回

## にしうわ 西宇和 なごみかん

愛媛県 2S~L

愛媛県から、最適な環境で大切に育てられたみかんをお届けします。皮が薄く、濃厚な甘みが特長です。冬といえばこれ!と、言いたくなるような、かわいくておいしいみかんです。

12月1回

## やまかわ 山川みかん (マイルド130)

福岡県 2S~L

水はけのよい斜面の園地とマルチ栽培が生みだす、まろやかな風味とコクのある甘みが特長のみかんです。

12月2回

## いしじ 石地みかん

広島県 2S~2L

広島県の石地さんが偶然発見した品種です。樹上で完熟するまで育てるため、甘くコクのある味わいが特長です。

2295 旬の定期便  
みかん味くらべ  
1企画 1袋(500g)

毎週

本体 **498**円  
(税込 **538**円)

登録受付企画回

9月4回

お届け期間

10月1回~12月2回

※個配でご利用の組合員で、この商品のみのお届けとなつた場合でも、お届け時に利用料が発生します。ご注意ください。

●今週配布している9月4回の注文書(おもて)の4ケタ・6ケタ手書き注文欄に、注文番号2295と数量を記入してください。

●期間中の取り消しについては、組合員担当または組合員コールセンターまでご連絡ください。

記入例

ご希望の申し込み数量をご記入ください。

注文番号「2295」



- ①今後の状況により、企画順序が変更になる場合があります。
- ②台風など天候の影響で、量目を変更してお届けする場合があります。
- ③高温の影響から、果皮のヤケが起こることがあります。

【みかんの作柄状況】

生育期間中、気温が高い日が続く、夜間も冷え込みが弱かったため、みかんの果皮にヤケが発生していることがあります。食味に影響はありませんので、軽微なものはお届けします。

組合員  
コールセンター 0120-709-502 受付時間/月~金 9:00~19:30  
土 9:00~15:00

2025年9月4回

旬の定期便

# 柿味くらべ

秋の味覚の王様・柿。その豊かな甘みと、とろける食感は、品種によって驚くほど個性が異なります。「柿味くらべ」は、産直産地的美吉野農園が選りすぐりの柿を集めました。渋抜き技術が光る伝統品種から、糖度抜群の新品種まで、食べ比べることで見えてくる“柿の奥深さ”を楽しんでいただき、お好みの柿を見つけてください。柿好きはもちろん、これまであまり馴染みがなかった方にも、新たな発見をお届けします。



10月3回 渋

奈良県・和歌山県

## 刀根柿

750g(3~5玉)  
M~3L



奈良県の刀根氏により品種育成されたひらたねなしの早生品種(渋柿)。渋抜き処理済み。果形は四角に角ばっており種はありません。果汁が豊富で適度な硬さの食感を楽しめます。

10月4回 渋

和歌山県

## 紀ノ川柿

260g(1玉)  
3L以上



樹上で脱渋させたひらたねなし柿。果皮は艶やかな橙赤色をしています。果肉は黒いゴマが入り、黒砂糖のようになっています。

10月5回 甘

愛知県・三重県・静岡県

## 早生次郎柿

500g(2~3玉)  
M~3L



静岡原産の甘柿。松本治郎吉氏が植えたことから、次郎柿と名付けられました。果形は平たい四角形で縦に浅い溝が4本あります。糖度が高くカリッと歯ごたえのある柿です。

11月1回 渋

奈良県

## 江戸柿

450g(2~4玉)  
S~3L



地域によっていろんな呼び方があります。果汁が豊富でしっとりとした口当たりとマイルドな甘さが魅力です。熟したものは冷凍してシャーベットにしても美味しいです。

11月2回 渋

島根県・鳥取県

## 西条柿

500g(3~5玉)  
M~3L



広島県が原産とされ、果形は縦長で側面に4本の溝があります。サイズはやや小さめですが、甘みが強く多汁で柔らかいのが特長です。干し柿用に枝付で出回ることもあります。

11月3回 渋

新潟県

## おけさ柿

450g(2~4玉)  
M~3L



新潟ではおけさ柿と呼ばれているひらたねなし柿。種がなく、食べやすい柿で、干し柿の原料としても使われます。

11月4回 甘

奈良県・和歌山県

## 富有柿

500g(2~3玉)  
M~2L



果汁が多く、肉質はねっとりとしています。甘味は濃厚な甘さで「甘柿の王様」といわれる甘柿の代表的な品種です。

12月1回

奈良県・和歌山県

## あんぽ柿

110g(2玉)



美吉野農園の柿を使ったお菓子です。

たねなし柿の皮を丁寧に剥き、表面だけを干し上げたソフトタイプの干し柿。原材料は『柿』のみで酸化防止剤は使用していません。

渋 甘 は、それぞれの品種です。

渋 マークの柿は渋抜きをしているのでそのまま召し上がっていただけます。

### 【柿の作柄状況】

今年は、春先の天候不順で花落ちが悪く、1枝あたりの着果数が減少しています。加えて梅雨時期の日照不足が果実の成長を妨げたり、落下も多発しています。病害虫の被害も懸念されています。そのため生育状況によって、遅配やお届け回を変更する場合があります。ご了承ください。

10月3回~12月1回の8週間 毎週お届けします。

2301

## 旬の定期便 柿味くらべ

毎週

本体

458円  
(税込 495円)

1袋

- ①商品集品時に外観チェックをしていますが、万一傷んだものが届いた場合は、組合員担当または組合員コールセンターまでご連絡ください。
- ②天候や生育状況により、お届け内容を変更する場合があります。ご了承ください。
- ③重量を調整するため、小さいサイズのものが入る場合があります。

組合員  
コールセンター



0120-709-502

受付時間/月~金 9:00~19:30  
土 9:00~15:00

### 登録受付企画回

9月4回

お届け期間

10月3回~12月1回

※個配でご利用の組合員で、この商品のみのお届けとなった場合でも、お届け時に利用料が発生します。ご注意ください。

●今週配布している9月4回の注文書(おもて)の4ケタ・6ケタ手書き注文欄に、注文番号2301と数量を記入してください。

●期間中の取り消しについては、組合員担当または組合員コールセンターまでご連絡ください。

### 記入例

ご希望の申し込み数量をご記入ください。

注文番号「2301」

