

旬のくだもの案内

《2022年冬から春》

🍊 2月から4月にかけての春に向かう季節は柑橘類が種類豊富に出てきて美味しい季節です。また、冬の苺もこの時期がオススメです。4月以降は柑橘類が終盤になり、品目がさくらんぼなどの春の果物にガラリと変わります。

主な柑橘類の出回り表

	食味イメージ	2月	3月	4月	主産地
文旦	香りがよく甘酸のバランスの取れた味。果実は大きいですが、皮が厚く、分厚い皮は砂糖煮にして食べられる。1玉 400g前後	○	○		
八朔	甘みと酸味が適度にあり、ほのかに苦みを感じるものもある。1玉 300g~400g	○	○		
デコポン 不知火 (しらぬい)	甘味が強く、オレンジ系統の食味。品種名は不知火(しらぬい)で、中でも糖度13度以上、クエン酸1%以下のものがデコポンとして販売となる。1玉 230g前後	○	○		
甘夏	夏みかんの枝変わり種で、夏みかんに比べ、酸味が少なく甘い。1玉 300g~400g	○	○		
日向夏	果汁が多くさわやかな酸味が味わえる。果皮は厚く、白い部分を残してカットし、果肉と一緒に食べる。1玉 120g~200g	○	○		
清見オレンジ	果肉が柔らかく、ジューシーでみかんの甘味とオレンジの香りが楽しめる。1玉 200g~250g	○	○		
せとか	果肉が柔らかく、多汁で濃厚な甘みがある。温州ミカンのように袋ごと食べられる。1玉 200g~270g	○	○		

○印…好適期

*時期はあくまでも目安となっておりますので事前にご確認下さい。

*参考の果重は皮も含まれます。

冬苺は今がオススメです!!

いちごの主な取扱品種

《冬季》

他に気になる品種など御座いましたら、お調べいたします。お気軽にお問い合わせください



北海道産冷凍ハスカップ、北海道産冷凍ブルーベリーも取り扱いがございます!!

ハスカップやブルーベリーなどの小果樹には健康成分が豊富に含まれています。美肌効果、眼精疲労改善など様々な効果が期待されています。ジャムやソースに是非ご活用ください。

