

Mild工房 みかんの館



阪和自動車道、海南 IC より、国道へ。
きのくに本線とリアス海岸が併走する。
車窓右、出船入り船、万葉集にも詠われた和歌の浦。
手前海上にはテーマパーク、マリーシティー。
今昔に思いを馳せるシーンがそこにある。
車は一路南に下る。
入り込んだ山谷を縫って、油の港。
トンネルを抜け、光溢れるとそこはもう有田。

有吉佐和子の小説や鶴鳴いで有名な“有田川”、沿って 42 号線。

左、鉄橋の向こうに大きなみかんの壁画を眺めたら信号を右折して下さい。

ケンカ祭りで有名な須佐神社の鳥居をくぐると潮の香りが鼻をつく。

しらす船が行き交う黒潮踊る紀伊水道、よく澄んだ日には四国の山並みが近くに見える。

“さらときめきロード”と名付けられた紺碧の海岸線。

黄昏時、みかん色の夕焼けとさざ波の織りなす、イルミネーションは絶景だ。

シルエットを落とす、そり立つ岩壁と段々畑、その昔、詣人で賑わった、熊野古道走る湯浅の町。

歴史はここにも、いにしえよりのみかんとびわの産地、田村地区。

そしてその中程に位置する真っ赤な屋根が“みかんの館”、四季を通してかんきつを全国発送。

オリジナルのど根性くん、ぶちすいーと、光の雫、春夏かんきつ。

石積みの、水はけの良い土壤で、潮風と水面にはねる光をふんだんに浴び、低農薬と魚粉で育む、
有田みかんの中でも、群を抜く甘さに程良い酸味をプラスした最高級ブランドみかんです。



◆発送時期による品質の違い

品種名	発送時期	特徴
極早生みかん	10月中旬～11月上旬	爽やかな甘みが口いっぱいに広がります。
早生みかん	11月中旬～12月上旬	ほとばしる果汁、袋がびりり、とろける甘さ。
中生みかん	12月上旬～12月中旬	早生極早生に比べ、幾分、皮、袋が堅くなります。 糖酸のバランスがいい本格派。
晩生みかん	12月中旬～1月上旬	寒さに順応し中生よりも皮が厚くなります。 日持ちが良く味は濃厚です。

みかんの保存

みかんは呼吸をしています。
湿度の高いところは避け、できればへタを上に向け（樹になっている状態）、冷所で保存して下さい。



いつまでも美味しく

堅いみかんほど酸味が強く、減酸とともに柔らかく変化します、柔らかなみかんからお召しあがりいたくことをお薦めします。



みかんの白い粉

まれに付着している白い粉は農薬ではなく品質を向上させるためのカルシウムです、また、鮮度保持のため、あまり磨きをかけておりません、ご了承くださいませ。



◆オリジナルみかん



10月～1月

幾多の嵐を乗り越えた、味選別のわけありみかん、傷はありますが、大陽をいっぱい浴びた証拠です、大小混合でのお届けです。



10月～1月

外観は美麗で甘酸合和、S～2Lまで、サイズを揃えて箱入れします。

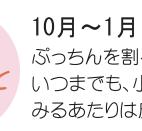


10月～1月

お客様のご希望に応じ、箱入れをさせていただきます。

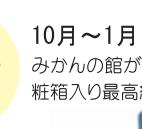


- 3kg ■ 5kg ■ 7kg
- 10kg ■ 化粧箱



10月～1月

ぶつちんを割ると袋がびりり、甘さ余韻がいつまでも、小粒みかん、食べだせばみるあたりは皮の山。



10月～1月

みかんの館が自信を持ってお届けする、化粧箱入り最高級みかん、約5kg、35～60個。



◆春夏かんきつ



1月～5月

す～～っ！ 安心、安全をモットーに栽培されたアレンユーレカ系レモン、季節で色が違います。



2月～6月

本名は不知火(しらぬい)といいます、清見とポンカンとのかけあわせて出来た糖度の高い春かんきつ。



4月～5月

オレンジとみかんを両親を持ち、鳥に食べられないよう1個1個袋掛けして完熟まで樹上に置きます。



5月～6月

幻のみかんと呼ばれることもあります、カラマンダリンとポンカンとの間に出来た甘みたっぷりの私です。



7月

花が咲いてから収穫まで15ヶ月も樹に留めます、甘さがほとばしりオレンジの香りが口いっぱいに広がります。



田村のジュース

厳選果汁100%。
こだわりの田村出荷組合員の手で絞られたオリジナルジュースです。

