

●返礼品紹介 先行予約開始！島の「みかん」！！

①広島県産 呉 大長みかん 10kg



温暖な瀬戸内海式気候に加え、水はけのよい石積みの段々畑や海からの照り返しなど、みかんにとって最高の生育環境。広島が誇るブランドみかん「大長みかん」をどうぞ。

②俊峰園 有機肥料100% 甘夏 5kg



100%有機肥料を使い、化学合成農薬の使用回数は普通栽培の半分。肥料には、魚粉を使用し、深みのある味わいの柑橘に。

③川田柑橘園 広島大長産 「早生みかん」 5kg



早生みかんは「大長みかん」の中心的な温州みかんです。手で簡単に剥け薄皮ごと頂けます。食味は濃厚な甘みとコク、さわやかな酸味が特徴です。当園では大長地区の石積畑にて興津種を栽培しています。

届いたみかんを長持ちさせよう！

かわら版

呉市ふるさと納税

2023年8月号 vol.27

呉市ふるさと納税のHPを見てくれ



保存方法 ～大切なみかんを長持ちさせるために～

みかんは生鮮青果物であり、傷みがとても進行しやすいフルーツです。長持ちさせるためにも、正しい方法で保存を行わないと傷みや腐敗が生じます。皆様に美味しく長く味わっていただきたいため、正しい方法での保存をお願いいたします。



そこで！  
みかんを長持ちさせるために、必ず行うことがあります！

みかんが自宅に届いたら…



Point!  
直射日光を避けた風通しのいい場所で

湿気や温度上昇による腐敗、傷みの誘発を防止するために、お受け取りいただきましたらなるべく早く箱から全てのみかんを取り出し、通気性の良い「ざる」や「かご」などに移し替えていただき、直射日光を避けた、風通しの良いところで保存してください。

さらに長持ちさせるために



Point!  
冷蔵庫で保存（約4℃～10℃）

みかんを空気を数か所開けていただいたポリ袋に入れ、約4℃～10℃の冷蔵庫に入れて保存します。もちろん涼しい場所でも保存できますが、さらに美味しく、長く召し上がっていただくには冷蔵庫での保存をおすすめします！