

たんかんを 詳しく知りたい！

たんかんは中国広東省原産で『ポンカン』と『オレンジ』の自然交配で出来たと言われております。
南九州・屋久島・沖縄本島・奄美大島などが主な産地となっており、収穫時期は2～3月です。
ほどよい甘さと酸味が調和されていて、甘いだけのミカンより少し酸味があります。後を引くおいしさが特徴です。
あまりの人気に全国からのリピーターが続出中！

● たんかんを生産しているのはこの方！



■平井オレンジグローヴ（鹿児島県エコファーマー認定） 平井 常一さん

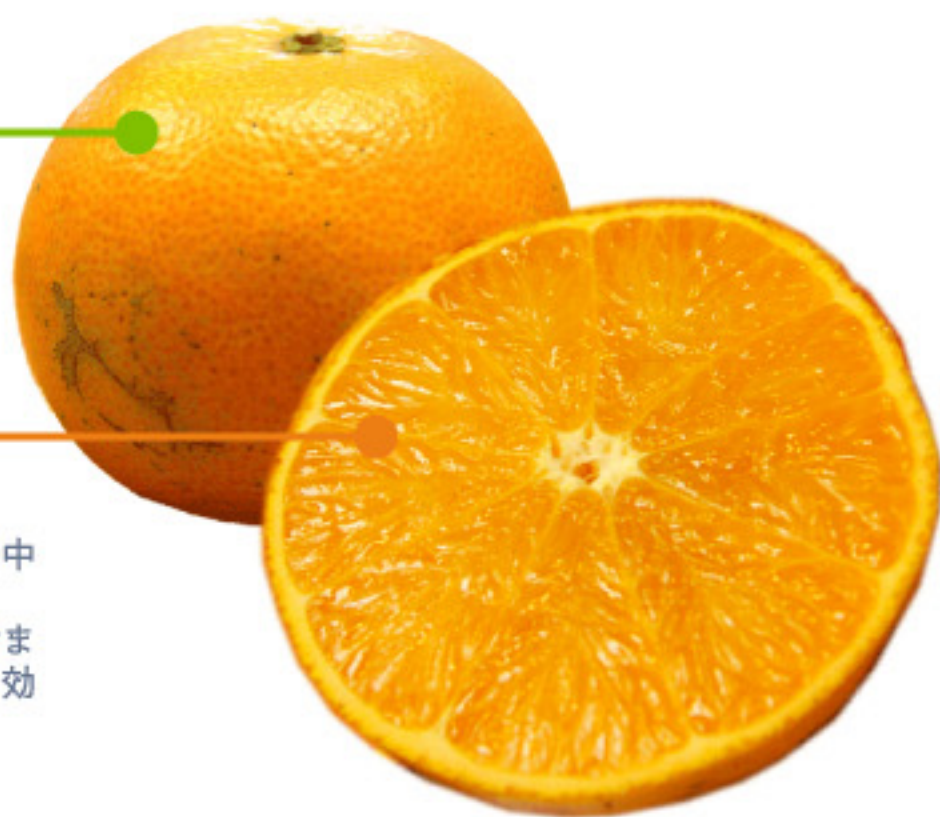
たんかんを作って30年！平井さんの「とびっきりたんかん」は減農薬、草生栽培で地元でも「毎年安定しておいしい」と大好評です。家族みんなで心を込めて育てた「とびっきりたんかん」を是非ご賞味ください。

見た目

■皮…硬くて剥きにくい。
ゴツゴツしていて見た目は悪いが、
中身で勝負！

中身

■果実…甘味がありとってもジューシー。
風味はオレンジに似ているが、柑橘系の果物の中では一番糖度が高い。
また、ビタミンCは温州みかんの約2倍多く含まれている。疲労回復はもちろん美容と健康にも効果があります。



● たんかんのおいしい食べ方。

手でむく



指でむきにくい時は、果物ナイフでカットしたり、切り目を入れるとむきやすくなります。

※追熟させるとより美味しく甘くなります。
2、3日～1週間後ぐらいには表面の果皮が少しシナッとしてきます。その頃がより甘味が増すサインです。

ちょっこつ
オシャレに

たんかんゼリー



たんかんを絞り、果汁を使ってゼリーに変身！
果実のぶちぶち感がたまらないフレッシュなたんかんゼリー。
そして、ゼリーの上に丸ごとたんかんの実を乗せて贅沢を味わってみてはいかがでしょうか。