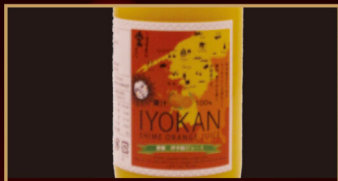




【ひさしげ農園】
丸ごと搾り せとかジュース
三つの太陽の環境が揃った園地で手塩にかけて育てた柑橘の中でも、糖と酸のバランスが良くジュースに適したものを厳選して搾汁しています。これからも愛情を込めて丁寧なもののづくりを心がけていきます。



【ひさしげ農園】
丸ごと搾り 清見ジュース
三つの太陽の環境が揃った園地で手塩にかけて育てた柑橘の中でも、糖と酸のバランスが良くジュースに適したものを厳選して搾汁しています。これからも愛情を込めて丁寧なもののづくりを心がけていきます。



【株式会社 宇和島青果市場】
伊予柑ジュース
産地を選定して、その地に育まれた伊予柑をストレートジュースにいたしました。酸味に隠された風味をお楽しみください。



【峰ちゃん農園】
PREMIUM MINE
無添加、無加水、無加糖、無着色で作っています。純粋なみかんの濃さ、そしておいしさを求めて、こだわり抜いて育て、こだわり抜いてジュースにしました。だから、峰ちゃんのジュースは極濃です。ぜひ一度味わってみてください。



【永沼農園】
不知火100%ストレートジュース
海からのミネラルたっぷりの潮風と陽光を受け、おいしい不知火が育ちました。甘味が強く、酸味や苦みも程よく感じられます。飲んだ時、甘さだけでなく程よい酸味や苦みもいっしょに味わえる、濃厚なジュースです。



【株式会社笑丸】
デコぼよジュース(不知火)
今年の不知火は、酸抜けがよく、とても甘くておいしくなりました。その中でも、特に糖度の高い園地を厳選して、なんと糖度が18.6度もありました。濃厚な甘みだけではなく、さわやかな酸味も感じられる不知火ジュースぜひご賞味ください。



【株式会社笑丸】
はるるジュース(はるか)
にこまるイチオシのはるかジュース。とにかく甘くて美味しい。濃厚な甘さの中に、トロツとした舌触りがあり、ほかにない味わいをしており、リピーター率No.1のはるかジュースぜひご賞味ください。



【愛媛県立川之石高等学校】
川高清見タンゴールジュース
グローバルGAP認証を取得している柑橘で作った味の濃いジュースです。柑橘栽培では、スマート農業を積極的に活用し、非破壊選果機で糖度を測定。糖度10以下、酸度1.3以上のものは使用していません。農業用ドローンで農薬散布をしています。



【OKUBO FARM】
Premium清見ジュース
しっかりと完全した清見タンゴールのみを搾汁しました。優しい甘さと奥から追いかけてくる酸味のバランスが良く、夏場にも飲みやすいジュースになっています。お土産として渡しやすい手提げ箱には佐田岬半島を描きました。



【MURAI FARM】
ぼんかんジュース
宇和島市の傾斜地で栽培している太田ボンカンを使用しています。太田ボンカンは糖度が高く、酸抜けが早いので、年内に収穫しています。さらに搾汁までの間、倉庫内にて追熟し、糖度は14.4度に仕上がっています。



【清水果樹園】
清水果樹園のみかんジュース
島の潮風に吹かれて、栽培期間中は農薬・除草剤・化学肥料を使わずこだわりの有機質肥料、ミネラル、有用菌を使って元気に育った柑橘のみをしぼりました。今回の子は甘みよりもグレープフルーツのような個性的な味に仕上がりました。



【まるまるえひめ】
100%せとかジュース
宇和島産の柑橘の大トロせとかはイベント出店で他県に持っていても即完売。甘みよし、香りよし。せとかの濃い味が忘れられないといったお声を沢山いただいている商品です。



【まるまるえひめ】
100%ブラッドオレンジジュース(タロッコ)
宇和島産の香りとコクが自慢のタロッコを使用しました。酸味が少なく、甘味が強いのでお子様も飲みやすいジュースになりました。パッケージは贈答で贈られても喜んでいただけるようなpopなデザインを社内クリエイターが作成しております。

えひめ愛顔セレクション みかんジュースコンクール2024

柑橘王国えひめが誇るみかんジュースはみかんの“質”の良さもあり、県内外で高い評価を得ています。近年はみかんの栽培方法の多様化などにより、個性的で付加価値の高いジュースも登場し魅力を増えています。
えひめ愛顔セレクションの取り組みを通じて、県内外の人たちに愛媛のみかんジュースの“レベル”の高さ、“奥”の深さを認識してもらい、差別化・高付加価値化を目指します。



えひめ 愛顔 セレクション

みかんジュースコンクール2024
受賞作品

愛媛県産の中晩柑類のみを使用した
果汁100%ストレートジュース部門



主催 愛媛県

協賛





【三崎青壮年同志会】 清見本気(マジ)搾り

佐田岬半島の先端に位置する伊方町三崎地区は、清見や不知火など中晩柑と呼ばれる柑橘を栽培しています。柑橘専作地帯で完熟にこだわった栽培に力を入れており、三崎共選は全国有数の産地です。その三崎共選の若手生産者が加入する三崎青壮年同志会では、光センサーを活用し、糖度13度以上の清見タンゴールだけを使用しています。清見の濃厚な味わいと爽やかな香りが感じられるプレミアムな1本となっております。



【中岡柑橘園】 媛小春ジュース

こだわって栽培した媛小春をジュースにしました。爽やかな甘味なので、お子様にも喜ばれると思います。パッケージや、ラベルデザインもこだわって作りしたので、贈答用にも喜ばれます。



【株式会社 かじ坊】 果樹園 そらみかんジュース(甘平)

愛媛の高級柑橘を贅沢に絞りました。酸味と、甘みのバランスがよく、食事などに合わせて頂きたいです。



【YAMAUCHI FARM】 ミックスジュース (はるか&スイートスプリング)

六本木の二つ星フレンチレストランのオーナーシェフとのコラボ商品。一流シェフに愛されて10年間メニュー化して使っている自信作のジュースです。



【YAMAUCHI FARM】 ブラッドオレンジジュース(モロ)

栽培に試行錯誤を重ね、本場シチリア産の品質に品質に迫る芳醇な香りと味わいが自慢です。星付きレストラン、一流ホテルのシェフの方々から愛されている逸品です。



【竹本農園】 せとか

完熟したせとかをしっかりと寝かせてまろやかにしてから絞ったこだわりの一本です。飲めばわかりますが、このジュースは甘くてうまい!!細かい説明が恐らく必要ありません。せとかです。



【竹本農園】 黄金比

完熟の状態で収穫したせとかと不知火を絶妙な割合でブレンドしたジュースです。その名も【黄金比】とても甘いのにしっかりと酸味と酸味、そして苦みもあります。お互いのいいところを活かす自信のジュースです。リピーターが特に多い逸品です。



【ごごにやんファーム】 ごごしまみっくす

清見オレンジと不知火を6:4の割合でブレンドしたオリジナルミックスジュースです。一口飲んだ時にぐっとくる濃厚でトロピカルな味わいと、後味をすっきりとまとめてくれる酸味が特徴。お子様から大人まで大人気の味わいです。



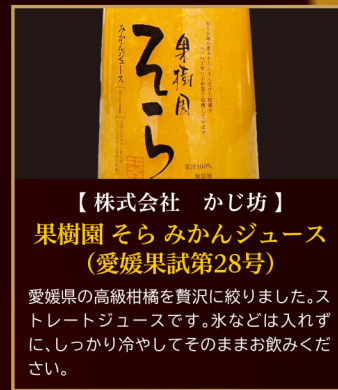
【ピース古谷農園】 清見タンゴール プレミアムジュース

味濃く育てたピース古谷農園の清見タンゴール100%で搾っているからジュースも味が濃い!是非あなたやあなたの大切な方に糖度14.3度プレミアムジュースを飲んでいただきたい!食卓にあふれる笑顔と健康をピース!



【えもんファーム】 甘平ジュース

八幡浜市の国木地区で祖父が丹精込めて栽培した果実のみを使用しています。皮のえくみが入らない搾汁方法を採用し、果実の甘味、酸味、香りをバランス良くダイレクトに感じていただける贅沢なジュースに仕上げられています。



【株式会社 かじ坊】 果樹園 そらみかんジュース (愛媛果試第28号)

愛媛県の高級柑橘を贅沢に絞りました。ストレートジュースです。水などは入れずに、しっかりと冷やしてそのままお飲みください。



【よしあきフルーツ】 嘉藤十郎 清見100パーセントジュース

木に成らしたまま完熟させた清見タンゴールを絞って作りまし。甘くて濃厚な味が自慢です。商品名「嘉藤十郎」は曾祖父の名前に由来し、今は4代目の裕が中心となり柑橘栽培に励んでいます。沢山の山の方に飲んでほしいです。



【三崎 清海】 三崎清見ジュース(ストレート)

今期は大変甘く仕上がって糖度14.3度を出せました。まちのほとんどが海と山、水はけのよい南向きの段々畑で栽培された三崎の山の幸の代表品種、清見タンゴールのジュースを是非ご賞味ください。



【作道果樹園】 いよかんストレートジュース

伊予柑発祥の地(宮内伊予柑)のおいしい伊予柑をおいしい時期にジュースにしてみました。インラインという搾汁方法でまろやかに仕上がっています。



【合同会社 島商】 NAKAJIMA カラマンダリン

地域おこし協力隊OBとして活動しながら、65歳以上の高齢化率65%の中島地区のいちゃん、ばあちゃんの思いを、私が「しましよ」とみかんプロデュースした商品です。みかんの島の中島のプロフェッショナルファーマーの魂の逸品です。



【永沼農園】 清見 100% ストレートジュース

海からの風と陽光をたっぷり受けて、すくすくと育ち甘い清見タンゴールができました。清見タンゴールらしく酸味や苦みがやや低めで、甘さがやや強く感じられます。飲んだ時に、さわやかな香りが鼻に抜けて、すっきりとした味わいのジュースです。



【キッチンアトリエ Calmo】 贅沢まるごと せとかジュース

これは「飲む」ではなく「食べる」ジュースだというフレーズのもと、温室育ちの完熟せとかを1個1個丁寧に果肉と果汁を取り出すことで苦みもなく、お砂糖、保存料も使用しないお子さまにも安心・安全なジュースができました。1本にせとか約2個分も入っており、贅沢な味わいをお楽しみください。



【浜のイザカヤ 二ノ宮商事株式会社】 幻の黄金柑ジュース

「幻」の柑橘と呼ばれる【黄金柑】、ミカンように甘味が強く、柚子のような爽やかな香りと酸味が特長です。そのまま食べてもとてもジューシーな黄金柑を、一本に30個使用して搾っています。ストレートはもちろん、焼酎やウイスキー(ハイボール)、カクテルなどお酒と楽しむのもおすすめです。



【愛媛大学附属高等学校】 果実ミックスジュース(ストレート)

愛附生が育てた柑橘を使用。伊予柑、農6号、不知火、甘平、はれひめ、はるか計6種類のみかんをブレンドした愛媛大学附属高校オリジナルのミックスジュースです。「愛附産にも愛がある」をモットーに愛附生の心こもったジュースとなっております。



【赤松克嘉みかん農園】 河内晩柑ジュース 克

園地の左右が海でミネラルたっぷりの愛南町御荘の水はけの良い園地で作った美味しい河内晩柑をジュースにしました。認知機能の維持・改善の効果が期待されるオーラプテンが含まれており、身体に良いと思います。又、焼酎割りにしてみるととても美味しいです。



【赤松克嘉みかん農園】 文旦ジュース 克

愛南町御荘の水はけの良い園地で作った美味しい文旦をジュースにしました。あと口の良いさっぱりした甘みが蔗糖(ショトウ)で糖尿病等身体にとってもやさしくおすすめです。1キャリーからとれる本数が少なくとても貴重です。



【日野出豚株式会社】 清見オレンジジュース

八幡浜のブランド豚「日野出豚」から出来る、豚ぶん堆肥を施肥し土づくりにこだわった園地で、越冬完熟に丹精こめて育てた清見タンゴールの規格外品をSDGsの観点で丁寧に手作業で皮を剥ぎ、雑味の少ない、お子様からお年寄りの皆様にも飲みやすい量に仕上げたまろやかなフレッシュジュースです。



【山一農園】 100% NAVELINA JUICE

ネーブルの希少品種と言われているナベリーナを使用した贅沢なジュースです。皮の苦みが出ないよう搾汁する機械と、ナベリーナの特徴でもある甘みを出す搾汁のタイミングにもこだわっています。希少品種の為、栽培量も少なく毎年数少ない特別なジュースとなっております。



【MURAI FARM】 ブラッドオレンジ mix ジュース

宇和島市の傾斜地で栽培しているモロとタロッコの2種類のブラッドオレンジを独自の割合で使用しています。モロは最大限赤みを出すため、収穫後倉庫内にて追熟させ、タロッコは糖酸のバランスのとれた3月の適期に収穫し、色と味わいやすさの良いとことりのジュースです。



【多和農園(Tawa Farm)】 不知火100%ジュース

多和農園では毎年、贈答品として箱に詰めた時に見栄えがするよう3種類のジュースを搾っています。2024年産の不知火100%ジュースは、3種類の中で糖度・酸度が最も高くなっており、インパクトのある甘酸っぱさが特徴です。



【多和農園(Tawa Farm)】 せとか&伊予柑ミックスジュース

柑橘は約20品種を栽培し、主に全国各地の個人客に販売しています。ジュースに使用する柑橘はすべて多和農園で栽培したものです。2024年産のせとか&伊予柑ミックスジュースは、昨年の猛暑や少雨などの影響で例年に比べて糖度・酸度も高くなっており、濃厚な甘酸っぱさとほろ苦さが増える味です。



【農園オレンジとムラサキ】 ジオで生まれたオレンジジュース せとか

太陽と潮風の恵みをたっぷり受けて育ったせとかの中から厳選した果実を使用しました。豊かなテロワールの元、愛情込めて柑橘を栽培しています。糖度が高く濃厚なコクがあり、子供が「美味しい!おかわり」と飲んでくれるジュースに仕上がりました。



【農園オレンジとムラサキ】 ジオで生まれたオレンジジュース 甘平

豊かなテロワールの元、愛情込めて柑橘を栽培しています。皮ごと絞っているので「香り」が良く、適度な「苦味」と「酸味・甘味」のバランスに優れた、深みのある豊かな味わいに仕上がりました。