

「愛媛產的裡面有愛」愛媛柑橘

產季一覽表



愛媛産には、愛がある。

溫州橘

好吃又好剝皮，是柑橘王國愛媛的代表。溫室的溫州橘最適合用來中秋送禮。



晴姬

清見、Osceola橙、溫州橘的交配種。易剝皮、內膜薄可食用，口味清爽的柑橘。



凸椪

清見和椪柑的交配種。果實上方的凸起為其特點。可用手剝皮，內膜薄可食用，果粒緊實甜味濃厚。



伊予柑

愛媛在1889年開始栽種。滿口的香氣和清爽的甜味讓人回味無窮。



椪柑

原產於印度，後傳進日本。皮可用手剝，內膜薄可食用，帶有濃厚的甜味和香氣。



天草

清見與溫州橘、Page柑的交配種。帶有淡雅的甜味，適合水果切盤。



春美

清見和椪柑的交配種，凸椪的姊妹種。皮可用手剝，內膜薄可食用，口味甜美多汁。



瀨戶香

清見和Encore橙、Murcott柑的交配種。現在最受矚目的柑橘適合年節贈禮。風味濃厚、甘甜多汁。



八朔

帶有些許的苦味和獨特的口感。喜好此柑橘的人眾多。



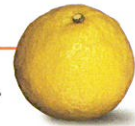
甘夏

酸甜適中的清爽味道正如初夏的果實。



春香

日向夏柑的突變種。入口後有種清爽甜味。



清見

溫州橘和柳橙的交配種。多汁、富含果肉。適合水果切盤。



卡拉柑

4、5月可吃到的柑橘。多汁柑橘味濃。



河內晚柑

又被稱為日本葡萄柚，多汁口味清爽。商品名為「美生柑」、「宇和金橙」。



檸檬

口味酸溜、香氣濃郁的柑橘。青檸檬只有日本國內產的才有。

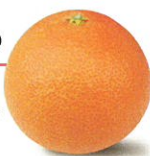


僅愛媛才有的品種

愛媛果試第28號

紅瑪丹娜 (南香×天草)

皮薄，果肉如果凍般入口即化。適合切盤水果。2006年3月品種登錄。(愛媛縣開發品種)

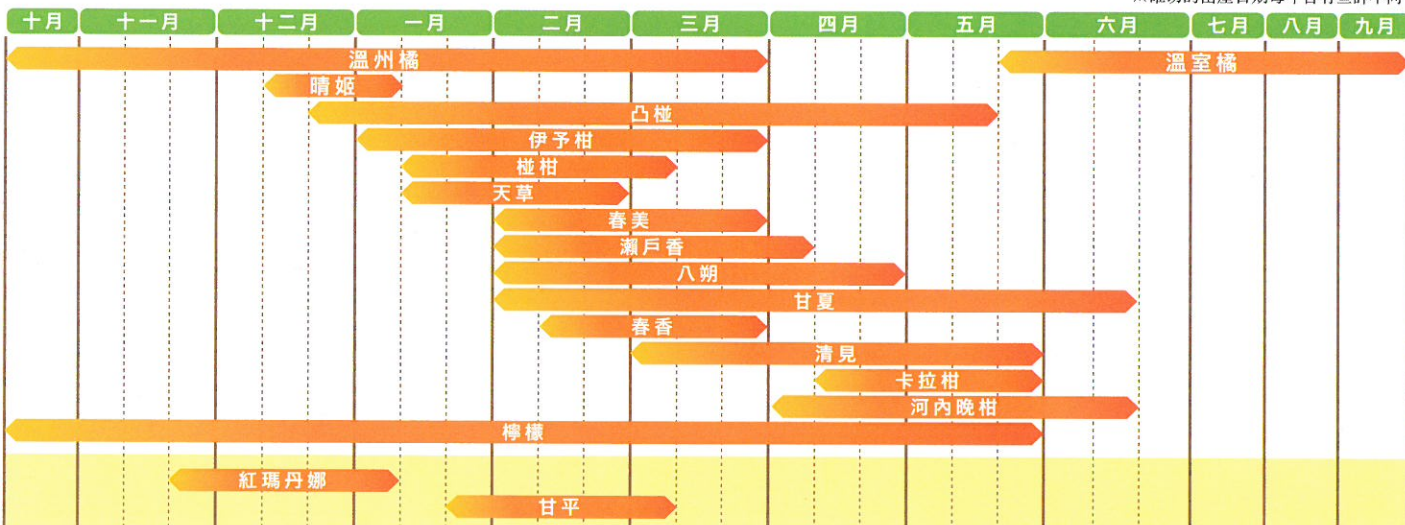


甘平 (西之香×椪柑)

具有特別的香脆口感和濃厚的甜味。2008年8月品種登錄。(愛媛縣開發品種)



※確切的出產日期每年皆有些許不同。



此標章為安全、安心，品質優良且被認為有「愛」的愛媛商品。詳情請洽官網 <http://www.aifood.jp>

愛媛産には、愛がある。

參觀，遊憩，品嚐！盡享愛媛樂趣

愛媛縣觀光勝地 & 特產



道後溫泉

擁有三千年悠久歷史，號稱日本最古老溫泉的道後溫泉。目前的建築物已有百年歷史，氛圍十足，獲指定為日本國家文化財。



松山城

自1602年耗時25年建成，聳立於松山市中心的勝山山頂，從最高處的望樓能眺望遠到瀨戶內海的360度全景。



少爺列車

復元日本近代文豪・夏目漱石作品「少爺」中曾提到的蒸氣火車頭，為柴油火車頭，一邊從煙囪噴出白煙，一邊行駛在松山市內。



宇和島珍珠

生產量傲視全日本的優質珍珠，宇和海為沈降海岸地形，海灣深入內陸，為適合養殖珍珠的地形。



毛巾美術館 ICHIHIRO

今治市毛巾產量居日本首位。這裡是全球首座展示、介紹毛巾生產過程、成品的美術館，今治產優質毛巾最適合採購作為特產或旅行紀念品。



橘子

愛媛縣有「橘子王國」美稱，收穫量及品種數目都做視全日本，「紅Madonna」、「瀨戶香 (SETOKA)」等罕見高級品牌越來越受矚目。



魚板

將近海捕獲魚類磨成泥後，製成扁平魚板油炸。磨泥時連骨頭一起磨碎，富含鈣質，口感獨特，也適合搭配日本酒享用。



今治烤雞肉

不同於一般的雞肉串燒，今治知名的烤雞肉是在熟好的鐵板上以小鐵鏟邊壓邊烤，在淋上甜鹹濃潤的醬油醬汁品嚐。

東京(羽田)	約1小時30分鐘	✈	愛媛縣(松山市)	
大阪(伊丹)	約50分鐘	✈		
福岡	約40分鐘	✈		
首爾	約1小時30分鐘	✈	濟州航空	愛媛縣(松山市)
上海	約1小時55分鐘	✈	中國東方航空	

