



蜜柑的品種

無籽 果皮易剝 內膜薄可直接食用



愛媛蜜柑



晴姬



凸柑



伊豫柑



極柑



瀨戶香



春香



清見



彩華柑



河內晚柑



紅瑪丹娜



甘平

[回到頁首](#)



- 愛媛蜜柑介紹
- 認識愛媛
- 最新消息
- 聯絡我們

首頁 蜜柑的品種 愛媛蜜柑



柑橘王國

提到蜜柑，就想到愛媛。愛媛「蜜柑」是柑橘王國·愛媛縣最著名的產物。充分接收太陽養分和海風共同孕育出來的愛媛蜜柑，甜度與酸度兼具的絕妙滋味，深受廣大消費者的喜愛。

盛產期 7月上旬 ~ 9月下旬 (溫室蜜柑) 11月上旬 ~ 1月下旬

甜度 ●●●●●●●●●●

酸度 ●●●●●●●●●●

多汁 ●●●●●●●●●●

大小 1 2 3 4 5

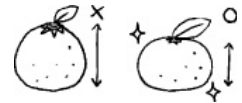
※JA規格參考表

1・・・5.0~6.1cm不滿 2・・・6.1~7.3cm不滿 3・・・7.3~8.8cm不滿

4・・・8.8~10.2cm不滿 5・・・10.2~11.6cm不滿

果皮好剝 內膜薄

愛媛蜜柑受歡迎的原因之一是果皮好剝，用手就可輕鬆地將果皮去除，而且無籽，可一片片撥開享用。果實外型扁平，蒂頭小，果色愈深愈美味。



小資訊

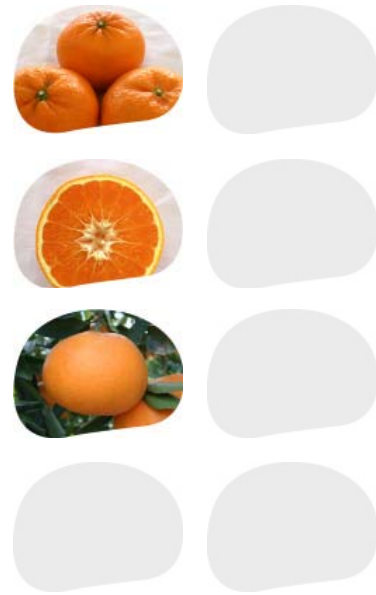
愛媛蜜柑自1900年代即開始培育，先人們創建出美味蜜柑的栽培技術，造就了現今足以誇耀全日本的頂級品質與高生產量的成果。

[回到頁首](#)



- 愛媛蜜柑介紹
- 認識愛媛
- 最新消息
- 聯絡我們

首頁 蜜柑的品種 晴姬



蜜柑x柳橙所誕生的公主

晴姬是蜜柑與柳橙聯姻後所誕生的新柑橘。口感像蜜柑，卻又帶著柳橙的清香風味。果肉軟嫩果汁飽滿，與蜜柑的甜味大異其趣！



※JA規格參考表

1・・・5.0~6.1cm不滿 2・・・6.1~7.3cm不滿 3・・・7.3~8.8cm不滿

4・・・8.8~10.2cm不滿 5・・・10.2~11.6cm不滿

可直接剥皮 內膜可食用

晴姬的果皮比蜜柑厚一點點，但不會太硬，用手可輕易剝開。果肉幾乎無籽，是接受度很高的柑橘。



小資訊

晴姬是接受度很高的新品種。愛媛縣是日本第一的晴姬生產地，通過一定的標準所評選出來的優質產品才能以「瀨戶的晴姬」之品牌來銷售。

[回到頁首](#)



柑橘的維他命隊長！

凸柑帶著濃郁的甜味與恰到好處的酸味，是柑橘類中數一數二的高甜度人氣品種。



※JA規格參考表

| | | | | | |
|---|--------------|---|---------------|---|-------------|
| 1 | 5.0~6.1cm不滿 | 2 | 6.1~7.3cm不滿 | 3 | 7.3~8.8cm不滿 |
| 4 | 8.8~10.2cm不滿 | 5 | 10.2~11.6cm不滿 | | |

可直接剥皮 內膜可食用

乍看粗糙的果皮卻可輕鬆地用手剥開。內部幾乎無籽，內膜可直接食用不必剔除，而且果肉飽滿，是一項非常耐人回味的水果。



小資訊

凸柑的上部呈凸起狀，是特徵性非常顯著的柑橘；有時也會看到無凸的產品，這是因為開花期的晝夜溫差大小不同所致，凸起部的有無並不影響凸柑本身的風味。

[回到頁首](#)



- 愛媛蜜柑介紹
- 認識愛媛
- 最新消息
- 聯絡我們

首頁 蜜柑的品種 伊豫柑



伊豫柑 (IYOKAN)



柑橘的維他命隊長！

伊豫柑與愛媛蜜柑並列為愛媛縣的代表性柑橘。微紅的外皮一剝開，酸酸甜甜的清香就會在屋裡散發開來。不同於其他著重甜度高低的品種，伊豫柑水分多維他命也超豐富。



※JA規格參考表

| | | |
|----------------------|-----------------------|---------------------|
| 1 · · · 5.0~6.1cm不滿 | 2 · · · 6.1~7.3cm不滿 | 3 · · · 7.3~8.8cm不滿 |
| 4 · · · 8.8~10.2cm不滿 | 5 · · · 10.2~11.6cm不滿 | |

果粒碩大 果汁豐富

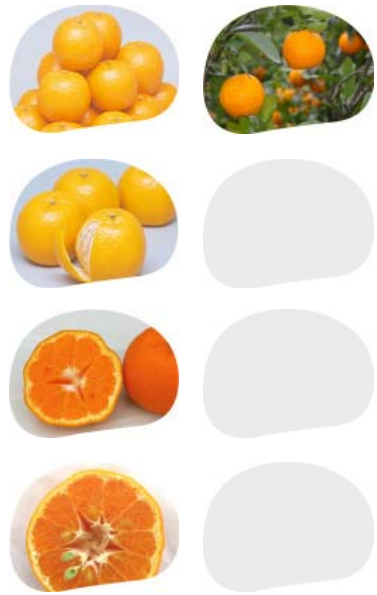
可直接剝皮，不好剝時可用刀劃開後再用手剝開外皮。包覆果肉的內膜必須剝除後才取果肉食用。果汁多到不斷滴下來，建議也可榨汁飲用。



小資訊

古時候，愛媛縣被稱之為「伊豫國」。取其名命之為伊豫柑，愛媛縣的伊豫柑產量是日本全國之冠，約占九成。

[回到頁首](#)



平易近人的輕巧柑橘！

極柑擁有獨特的甜香和濃郁的口感，體積小巧外皮好剝，就像蜜柑一般十分容易入口。蜜柑的產期約在一月份結束，極柑剛好可以取而代之。酸度低甜度高，兒童們也十分喜愛。



※JA規格參考表

| | | | | | |
|---|--------------|---|---------------|---|-------------|
| 1 | 5.0~6.1cm不滿 | 2 | 6.1~7.3cm不滿 | 3 | 7.3~8.8cm不滿 |
| 4 | 8.8~10.2cm不滿 | 5 | 10.2~11.6cm不滿 | | |

外皮好剝 當點心也適合

粗粗的外皮比蜜柑稍厚，剝開之後即可食用。接受度非常高，有少許籽。



小資訊

愛媛縣是日本第一的極柑產地。



- 愛媛蜜柑介紹
- 認識愛媛
- 最新消息
- 聯絡我們

首頁 蜜柑的品種 瀬戶香



就是甜 柑橘界的鮭魚大腹！

瀬戶香，是廣受矚目的高級柑橘！緊實的果肉柔軟細緻，濃郁香甜入口即化般的口感是她最大的特色。



※JA規格參考表

1・・・5.0~6.1cm不滿 2・・・6.1~7.3cm不滿 3・・・7.3~8.8cm不滿

4・・・8.8~10.2cm不滿 5・・・10.2~11.6cm不滿

可直接剥皮或切開 內膜可食

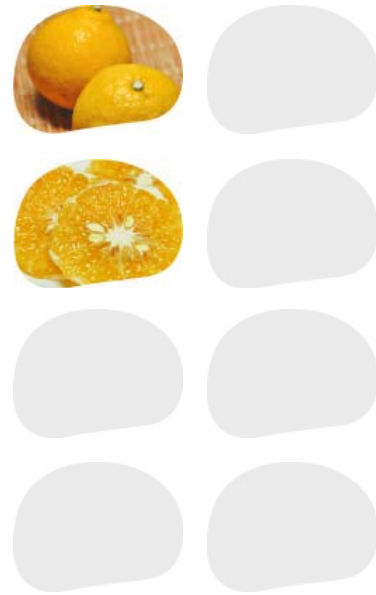
外皮輕鬆可剥，幾乎無籽。如遇皮薄不好剥開時，可像柳丁般地切開食用，別有一番風味！



小資訊

瀬戶香，是由三種柑橘配種而來的優良品種，各品種的優點也都成功地被保留了下來。愛媛縣的生產量約占日本全國總生產量之八成。

[回到頁首](#)



橘不可貌相 意外驚喜的口味

春香的外皮顏色是檸檬黃，乍看以為很酸，一吃會發現不僅不酸，而且後勁上來的竟是清爽又高雅的甜味，春香果真是春天氣息洋溢的柑橘。

盛產期 2月中旬 ~ 3月下旬

甜度 ●●●●●

特色 酸度 ●●●●● 多汁 ●●●●●

大小 1 2 3 4 5

※JA規格參考表
1... 5.0~6.1cm不滿 2... 6.1~7.3cm不滿 3... 7.3~8.8cm不滿
4... 8.8~10.2cm不滿 5... 10.2~11.6cm不滿

建議切開食用

外皮較厚，請切開來食用。果肉與果皮之間的白色組織有甜味，建議留下少許白色的部位一起食用。



小資訊

春香是「日向夏」的突變種，是偶然誕生的柑橘。愛媛縣是日本第一的春香產地。



樹上完熟 入口即化的口感！

清見的盛產期在三月，果肉柔嫩細緻，水分多得不得了。果實結在樹上等候完熟，直到春天；因此得以累積了豐厚的香甜果汁與濃郁的香氣，口感溫潤，美味無比！



※JA規格參考表
 1・・・5.0~6.1cm不滿 2・・・6.1~7.3cm不滿 3・・・7.3~8.8cm不滿
 4・・・8.8~10.2cm不滿 5・・・10.2~11.6cm不滿

可一片片食用 也可切開食用

果皮可用手剝開，但果肉較軟有時不好剝離，此時請切開。幾乎無籽，內膜不用剝除。可切成片狀食用。



小資訊

清見擁有非常優越的特性，是「凸柑」「晴姬」「瀬戸香」這些新改良品種的親執輩，愛媛縣是日本第一的清見生產地。



彩華柑
(Color Mandarin)



口感濃郁的春柑！

彩華柑，是少數春天還能吃到口感類似蜜柑的柑橘。外形雖然類似蜜柑，但一吃就知其截然不同，彩華柑歷經寒冬期間的淬鍊蓄積了充分的養分，甜度被提升，適當的酸度又把整體的味道做了最好的融合，是柑橘類淡季期間罕見的珍品。

盛產期 4月中旬 ~ 5月下旬

甜度 ●●●●●●●●●●

酸度 ●●●●●●●●●●

多汁 ●●●●●●●●●●

大小 ○ ● ● ● ●

1 2 3 4 5

※JA規格參考表

1・・・5.0~6.1cm不滿 2・・・6.1~7.3cm不滿 3・・・7.3~8.8cm不滿

4・・・8.8~10.2cm不滿 5・・・10.2~11.6cm不滿

類似蜜柑 隨手可吃

外皮雖然稍有厚度但依然可輕易剝開，內膜比蜜柑的薄，有若干籽，可一瓣一瓣食用。



小資訊

彩華柑的產量不多，目前仍是稀有柑橘，愛媛縣是日本第一的生產地。



河內晚柑 (KAWACHIBANKAN)



初夏的代表 日版的葡萄柚！

河內晚柑，是文旦系列的雜柑。碩大的黃色果實像極了葡萄柚，苦味少，有著類似文旦的芳香。水分多果肉軟，微甜，味道清爽！



※JA規格參考表

1... 5.0~6.1cm不滿 2... 6.1~7.3cm不滿 3... 7.3~8.8cm不滿

4... 8.8~10.2cm不滿 5... 10.2~11.6cm不滿

食用方法比照葡萄柚

可用手剝，但不好剝時可用刀劃開切口再剝。內膜必須剝除，只取果肉食用。建議可像葡萄柚一樣切成兩半後用湯匙挖來吃。



小資訊

河內晚柑的果實是在樹上過冬，因此喜好溫暖的氣候。產地不多，以愛媛縣為主要生產據點。



源自愛媛 像果凍入口即化般的新口感柑橘！

紅瑪丹娜是愛媛獨有柑橘，只在愛媛縣生產。橘如其名，美麗的紅色果實有著香甜柔軟的果肉，吃在嘴裡的感覺就像是果凍融化一般！入喉的感覺溫潤無比，有著前所未見的新口感。在送禮市場大受歡迎，12月份正當令，是高級柑橘。

縱切 切成扁梳子狀

雖然可用手剝，但內膜太軟有時不易剝開。建議縱切成一片片食用，可在每片的頭尾兩端各畫上一刀會更容易剝開。



小資訊

紅瑪丹娜是在愛媛縣培育，於2005年誕生的新品種。只在愛媛縣生產，是萬眾矚目的高級柑橘。色澤豔紅又猶如貴婦人般的高貴，因此被命名為「紅瑪丹娜」。



※JA規格參考表
 1・・・5.0~6.1cm不滿 2・・・6.1~7.3cm不滿 3・・・7.3~8.8cm不滿
 4・・・8.8~10.2cm不滿 5・・・10.2~11.6cm不滿



- 愛媛蜜柑介紹
- 認識愛媛
- 最新消息
- 聯絡我們

首頁 蜜柑的品種 甘平



難以想像 這是誕生於愛媛的超級美味！

甘平，愛媛獨有的柑橘，只在愛媛縣生產。擁有柑橘類前所未見的獨特口感，果粒爽脆！超乎想像的濃郁高雅甜味，萬人喜愛！一剥皮，甘平的清香味就會四處瀰漫。



※JA規格參考表
 1・・・5.0~6.1cm不滿 2・・・6.1~7.3cm不滿 3・・・7.3~8.8cm不滿
 4・・・8.8~10.2cm不滿 5・・・10.2~11.6cm不滿

可直接食用 內膜可食

果皮薄，好剥，果肉的內膜比蜜柑還薄，無籽，可一片一片地食用也可切片食用。一試就會上癮，令人回味無窮，是重量級地位的水果。



小資訊

甘平是愛媛縣在2007年育成的新品種，只在愛媛縣生產，是萬眾矚目的高級柑橘。甜度高，呈扁平狀，故命名為「甘平」。

[回到頁首](#)



愛媛生產的蜜柑好吃之緣由

瀨戶內海之恩賜

愛媛縣瀕臨有東洋地中海之稱的美麗海洋「瀨戶內海」，全年氣候溫暖、日照天數多，做為柑橘的栽種環境最為適合。而且，種植柑橘的陡峭山坡地緊逼海面，排水性佳，土質富含著瀨戶內海海風所帶來的礦物質養分，愛媛縣的蜜柑就是在這樣的環境之下孕育出來的。



三個太陽

據說，愛媛「有三個太陽」。

一是天空照射下來的太陽光，二是海面折射上來的太陽光，三是山坡石壁上反射過來的太陽光。受到這三個太陽充沛陽光的恩賜，愛媛的蜜柑才得以如此與眾不同的美味。



[回到首頁](#)



用愛媛蜜柑來保健

一天二顆蜜柑 促進健康有益美容

蜜柑對健康及美容的效果都非常好，尤其含有豐富的維他命C，差不多兩顆蜜柑就足以供應成年人一天之所需。



蜜柑所含之主要營養素

蜜柑擁有豐富的維他命群與纖維質

| 主要營養素 | 效果 |
|------------------------|---|
| β胡蘿蔔素 | 強化免疫力 |
| β隱黃素 (β-cryptoxanthin) | 預防糖尿病、預防風濕、預防癌症、強化肝功能、預防高血壓、預防代謝症候群、預防骨質疏鬆症 |
| 維他命B群 | 消除疲勞等 |
| 維他命C | 預防感冒、促進美白等作用 |
| 鉀 | 預防高血壓 |

何以有益美容與健康

蜜柑含有豐富的維他命C，其預防感冒以及美白作用的功效廣為人知。果皮、內膜以及白色筋膜所含的「檸檬黃素」成分，有預防動脈硬化和高血壓的效果。此外，蜜柑的天然色素中所含之β隱黃素有抑制癌症發作的功效，這是近期所發現的。蜜柑預防老化的功效也備受期待。



愛媛柑橘的生產

愛媛 = 柑橘

提到「愛媛」，日本人就會聯想到「柑橘」，愛媛就是以「柑橘王國」之姿聞名遐邇。



愛媛縣吉祥物 小蜜

獨家品牌不斷推陳出新

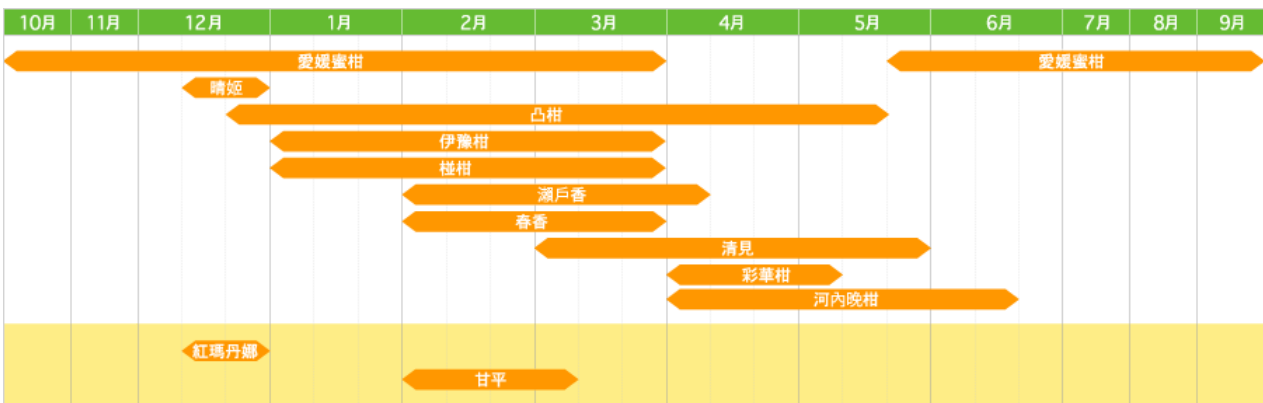
愛媛蜜柑的栽培歷史已經有100年以上。這段期間，愛媛身為日本第一的蜜柑產地，不斷研究美味蜜柑的栽培技術。

2007年愛媛縣成立了日本首見的「蜜柑研究所」把過去的研究機制做了總匯集，在不斷研發新品種的積極努力之下，陸續推出了「紅瑪丹娜」「甘平」等多種愛媛獨有的新品種。愛媛縣柑橘的進化仍持續進行中。

全年都有柑橘可以享用

愛媛生產的柑橘種類豐富，拜大自然環境之恩賜，全年都有柑橘可以享用。

「就是有愛」愛媛柑橘產期年曆



[回到頁首](#)



愛媛是個怎樣的地方?

西日本最高峰的石鎚山與200座島嶼

愛媛縣位於日本的四國。北臨瀨戶內海，背後則有西日本最高峰的石鎚山(1,982m)聳立著。

圍繞愛媛縣的瀨戶內海以及附近海面上還有著大大小小200多座島嶼，愛媛縣受到大海與青山兼具的大自然優美環境之恩賜。



| 面積 | | 人口 | |
|----------------------|------|--------|------|
| 總面積 | 全國排名 | 總人口 | 全國排名 |
| 5,678km ² | 第25位 | 約143萬人 | 第26位 |

擁有日本最古老的溫泉、歷史與文化之城鎮

除了美麗的大自然之外，境內還有多所的名勝古蹟。縣都松山市裡有日本最古老的溫泉「道後溫泉」以及「松山城」，不時有絡繹不絕的國內外觀光客到此遊覽。

特別是「道後溫泉」，也因為作為宮崎駿的動畫「神隱少女」之故事舞台而聞名，同時還榮獲米其林旅遊書的三顆星最高評價。

縣內東部有一座被稱之為「東洋的馬丘比丘」的別子銅山，連結瀨戶內海的個別島嶼還有一座「Shimanami(島並)海上步道」，都是觀光與兜風的必到人氣景點。

其中，「Shimanami(島並)海上步道」是一座少數可以乘著自行車以美麗的海上風情為背景奔騎的跨海大橋，廣博自行車愛好者的喜愛。

縣內西部的內子、大洲等地則是保有著古色古香的傳統小鎮，在此可以享受尋找歷史與傳統文化的樂趣。



[回到頁首](#)