



ジョイファームの 寿太郎みかん



神奈川県小田原市 ジョイファーム小田原 長谷川功さん他

菜花やキウイフルーツの栽培している「ジョイファーム小田原」の寿太郎みかんです。

寿太郎みかんは、青島みかんの枝変わりで、小振りで凝縮された濃厚な味が特徴です。

酸味と甘味が強いため、12月頃に収穫をして、酸が抜けるまで貯蔵をし、それにともない旨みが増した2月ころから出荷を開始します。

他の品種が無くなる時期に出てくる、他に類を見ない美味しいみかんで、近年は、大変人気の高い品種になりました。

県内の柑橘産地・小田原で、皆さんに安心して果物を食べて頂きたいと、生産者たちが丹精を込めて育てました。

できるかぎり農薬を使わず、有機質肥料のみで育てています。



ジョイファームの 寿太郎みかん



神奈川県小田原市
ジョイファーム小田原
長谷川功さんほか

寿太郎みかんは、小振りで凝縮された濃厚な味が特徴です。12月頃に収穫をして、旨みが増した2月ころから出荷を開始します。他の品種が無くなる時期に出てくる、たいへん美味しいみかんです。

栽培は、できるかぎり農薬を使わず、有機質肥料のみで育てています。



ジョイファームの 寿太郎みかん



神奈川県小田原市
ジョイファーム小田原
長谷川功さんほか

寿太郎みかんは、小振りで凝縮された濃厚な味が特徴です。12月頃に収穫をして、旨みが増した2月ころから出荷を開始します。他の品種が無くなる時期に出てくる、たいへん美味しいみかんです。

栽培は、できるかぎり農薬を使わず、有機質肥料のみで育てています。



ジョイファームの 寿太郎みかん



神奈川県小田原市
ジョイファーム小田原
長谷川功さんほか

寿太郎みかんは、小振りで凝縮された濃厚な味が特徴です。12月頃に収穫をして、旨みが増した2月ころから出荷を開始します。他の品種が無くなる時期に出てくる、たいへん美味しいみかんです。

栽培は、できるかぎり農薬を使わず、有機質肥料のみで育てています。



ジョイファームの 寿太郎みかん



神奈川県小田原市
ジョイファーム小田原
長谷川功さんほか

寿太郎みかんは、小振りで凝縮された濃厚な味が特徴です。12月頃に収穫をして、旨みが増した2月ころから出荷を開始します。他の品種が無くなる時期に出てくる、たいへん美味しいみかんです。

栽培は、できるかぎり農薬を使わず、有機質肥料のみで育てています。



ジョイファームの 寿太郎みかん



神奈川県小田原市
ジョイファーム小田原
長谷川功さんほか

寿太郎みかんは、小振りで凝縮された濃厚な味が特徴です。12月頃に収穫をして、旨みが増した2月ころから出荷を開始します。他の品種が無くなる時期に出てくる、たいへん美味しいみかんです。

栽培は、できるかぎり農薬を使わず、有機質肥料のみで育てています。



ジョイファームの 寿太郎みかん



神奈川県小田原市
ジョイファーム小田原
長谷川功さんほか

寿太郎みかんは、小振りで凝縮された濃厚な味が特徴です。12月頃に収穫をして、旨みが増した2月ころから出荷を開始します。他の品種が無くなる時期に出てくる、たいへん美味しいみかんです。

栽培は、できるかぎり農薬を使わず、有機質肥料のみで育てています。



ジョイファームの 寿太郎みかん



神奈川県小田原市
ジョイファーム小田原
長谷川功さんほか

寿太郎みかんは、小振りで凝縮された濃厚な味が特徴です。12月頃に収穫をして、旨みが増した2月ころから出荷を開始します。他の品種が無くなる時期に出てくる、たいへん美味しいみかんです。

栽培は、できるかぎり農薬を使わず、有機質肥料のみで育てています。



ジョイファームの 寿太郎みかん



神奈川県小田原市
ジョイファーム小田原
長谷川功さんほか

寿太郎みかんは、小振りで凝縮された濃厚な味が特徴です。12月頃に収穫をして、旨みが増した2月ころから出荷を開始します。他の品種が無くなる時期に出てくる、たいへん美味しいみかんです。

栽培は、できるかぎり農薬を使わず、有機質肥料のみで育てています。