



紹介動画

おすすめの飲み方

一番人気は炭酸割り！

あお 緑みかんシロップ

(加糖)

あお
緑みかんの自然な

甘みと香りを生かしたシロップ

**早摘みならではの
爽やかな味と香りが特徴です**

除草剤や化学肥料は一切使わず、有機100%の肥料だけで育てた温州みかんを使っています。

オレンジに色づく前のまだ緑色の時に早摘みして搾汁し、シロップにしました。原料は早摘み温州みかん果汁とビートグラニュー糖のみです。



温州みかんは糖度が上がる前、まだ実が小さく外皮が緑色で酸味が美味しい時季を狙って収穫しています。



**ジュースにもお料理にも
手軽にお使いいただけます**

あお
緑みかんは、オレンジに色づいた温州みかんとは異なる爽やかな味です。

水や炭酸水、お酒で3〜5倍に割ってお飲みください。また、ドレッシングに加えるなど、あお緑みかんシロップを使ったレシピはホームページでも紹介しています。



早摘みみかんの味が楽しめる緑(あお)みかんシロップをぜひ味わってください。

有限会社
ジョイファーム小田原

小田原市曾我岸 531
TEL.0465-42-5571



公式サイト
<https://www.joyfarm-odawara.com/>

