



濃厚で自然な甘みの  
100%みかんジュース

みかん讃歌

大津みかんジュース

おすすめの飲み方

冷やして良く振ってください。



紹介動画

中井町の特産である

みかんの代表品種「大津」

丹精こめて作った大津みかんだけを、ひとつひとつ手作業で果皮を剥いてから、丁寧に搾汁しているのので、皮の油分が入らず、苦みや雑味がありません。

フレッシュ感たっぷり、濃厚で自然な甘み・ユク・酸味・香りなど、みかんそのもののおいしさが詰まっています。



みかんは、わらやカヤを敷くなどして畑に有機物を入れ、おいしくなるように大切に育てています。

収穫後、貯蔵庫で1〜2ヶ月

熟成させた蔵出しみかんを使用

ジュースの出来は、毎年のみかんの作柄で風味が変わります。その年、その年の味をお楽しみください。



みかんのおいしさが味わえる「大津みかんジュース」をぜひお試しください。

### 金子さんちの柑橘

中井町田中 262  
TEL.0465-81-1373



フェイスブック  
<https://www.facebook.com/kanekosanchi/>

