

# 塩みかん関連商品

農業生産法人株式会社ミヤモトオレンジガーデン（八幡浜市）

MIYAMOTO  
ORANGE  
GARDEN



愛媛の新しい調味料「塩みかん」が更に進化して、塩味と甘み、そして柑橘の香りが調和して、マリネをはじめ様々なお料理に合う万能調味料になりました。「塩みかん」には下記特徴があります。

1. 当社栽培の「八幡浜市産の完熟みかん」と、「愛媛県産の塩（伯方の塩）」を使用
2. 化学調味料・合成保存料は不使用
3. 完熟みかんは、完熟のみかんを皮ごと使用しており、みかんの優しさ柔らかさが特徴  
マリネ液は「塩みかん」が初めてのお客様にもぴったりの1品です。マリネ液としてお肉やお魚を漬けるのは勿論、酢を足してピクルス液やすし酢にするのもおすすめですし、オリーブオイルを足してドレッシングにしてもおいしいです。手軽に使えて使い方は無限大。みかんの香りと彩が、いつもとはひと味違う、素敵な一皿を生み出してみませんか。

商品購入をご希望される方は、下記URLよりご購入手続きをお願い致します。

<https://shop.orange-garden-inc.jp/>

