

『たまみ』

芳醇にして豊潤。

瀬戸内
しまなみからやつてきた
春みかん

新登場



「たまみ」は上島町の栽培推奨柑橘です。

お問い合わせ／愛媛県上島町（上島町岩城総合支所 産業振興課内）TEL.0897-75-2500 FAX.0897-75-2539



新かんきつ『たまみ』



『たまみ』3つのヒミツ。

1*

今までにない芳醇な香り

皮をむいた時にひろがる鮮烈な香気は

今までにない新しい香り。

『たまみ』のもつとも大きな特長とも言えます。

鼻こうぞくすぐる独特な甘酸っぱい香りは

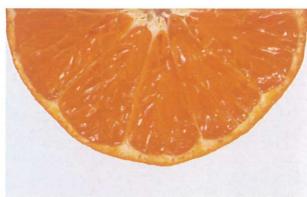
『たまみ』が育った

瀬戸内海に浮かぶ上島町の

島の陽光そのものです。

食べごとにまた食べたくなる

くせになる魅力です。



2*

多汁で 甘く濃厚な味

芳醇にして豊潤。

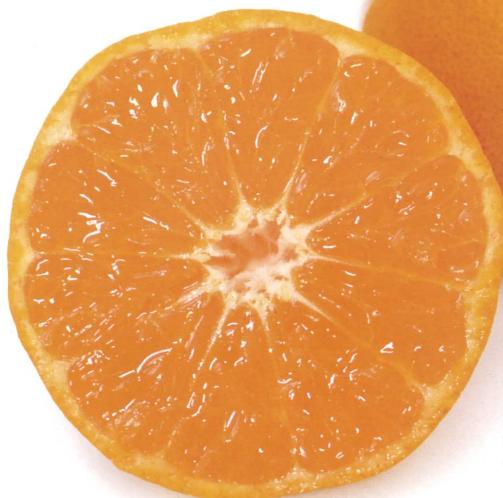
『たまみ』はみかんの常識をこえた濃い味わいです。

糖度は12度以上と高く、

かすかに香るほど良い酸味が、味に奥ゆきを感じさせてくれます。

オレンジのように多汁、

いっぱいにさわやかな味覚が広がります。



『たまみ』

交配種 『清見』×『ウイルキング』
糖 度 12度以上!
果 重 100g内外
成 熟 期 1月中旬～
小 サ イ 小さい果実(100g以下)は
4月頃まで
※種子の含有があります。

瀬戸内にふりそそぐ太陽の日差しを
たっぷり浴びて育った
新高品質柑橘『たまみ』

瀬戸内海のど真ん中に浮かぶ愛媛県上島町。

温暖な気候に恵まれたこの島で

新高品質柑橘『たまみ』は育ちました。

『たまみ』は

今までにない芳しい香りと

たっぷりの果汁、

濃厚で甘い味覚をあわせ持つ

柑橘のニューフェイスです。



3*

発がん抑制機能などで注目の β-クリプトキサンチンが豊富

果肉には、発がん抑制等の機能性が注目されている
β-クリプトキサンチンがたっぷりと含まれています。

美味しくて健康食品としても優れた特性をもつ『たまみ』です。