



ARIDA QUALITY

有田市認定みかんジュース2023



ARIDA MIKAN Wakayama



Smile & Happy

有田市認定みかんジュースで 笑顔と幸せを

紀伊半島の西海岸に位置する有田市は、
おいしいみかんが育つのに欠かせない条件がそろう
みかんの一大産地です。

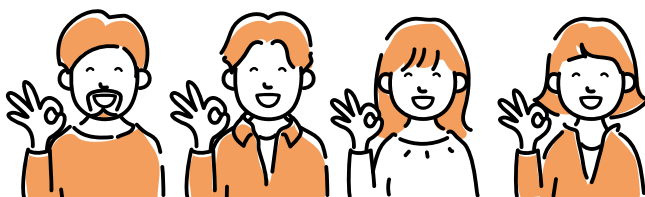
そんな有田市が誇るみかんの優れた味と品質をきちんと確保していくため、
「有田QUALITY=原産地呼称管理制度」に取り組んでいます。
この制度では、みかんの果実とともにみかんジュースの認定も行っています。

全国有数のみかんの産地有田市から、
選りすぐりのプレミアムなみかんジュースをご賞味ください。



有田QUALITY = 原産地呼称管理制度

有田みかんのみを原材料とした、無添加、
100%ストレートのみかんジュースを食のプロたちが試飲し、
審査を行うことで、本当に美味しい有田みかんジュースを認定しています！



みかんジュース官能審査委員



- |委員長| 平野 祐 [日本バーテンダー協会和歌山県本部長]
- |副委員長| 高野 豊 [マスターソムリエ]
- |委員| 井上紀美子 [ソムリエ]
- |委員| 大桃美代子 [タレント、ジュニア野菜ソムリエ]
- |委員| 小山よしお [South West caféオーナー]
- |委員| 佐々木生剛 [麻布十番和処きてら店主]
- |委員| 富田佐奈栄 [日本カフェブランナー協会会長、
カフェズ・キッチン学園長]
- |委員| 山本智恵美 [BAR PREMIERオーナーバーテンダー]
- |委員| 鎧塚俊彦 [パティシエ、「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフ]

Check!

主な認定みかんジュース基準

- 栽培地区 有田郡市
- 品種 温州みかん
- 果汁 100% (ストレート)
- 添加物 認めない
- 官能審査に合格すること



製造方法

1
チヨツパー・バルバー方式

認定みかんジュースへの

Step

「有田QUALITY」は、厳正な審査により、
基準をクリアしたものだけに認められるマーク。
申請～出荷までのプロセスと、
認定されるための基準をご紹介します。



“味のプロ”である9名の審査員が食味審査
味・香り・総合評価の3項目について審査し、
認定みかんジュースを決定





みかんジュース官能審査委員会

委員長 ^{ひらの}平野 ^{たすく}祐

日本バーテンダー協会
和歌山県本部長
Bar TENDERのオーナー



有田みかんと幸せの連鎖



｜ 原産地呼称管理制度の意義 ｜

生産者が消費者に商品の情報を伝える手段としてパッケージなどが大事になってきます。そこで、食のプロの官能審査を経て認定された証、認定シールが貼ってある商品というのは、確かな品質を消費者の方へお知らせするため、大きな役割を果たしています。

高い品質と本当においしいみかんジュースを生み出す生産者と消費者をつなぐため、私たち審査員は慎重に審査を行っています。

｜ 認定みかんジュースの特徴 ｜

「清涼飲料水」とはちが「ジュース」というのは香料など何も加えることはできません。搾ったままの100%ジュースを色、

味、香りすべてを高い品質でボトルに入れるため、ジュース製造の技術者は大変努力されていると思います。そしておいしいジュースはおいしいみかんがあってこそ作られるものです。おいしいみかんを作る技術とそれらをジュースにする技術。それぞれ100%でないと100%みかんを味わうジュースにはなりません。認定みかんジュースはみかん生産者とジュース製造者の技術の結晶だと思います。

｜ 今後、期待すること ｜

制度への理解が深まり、みかんジュースの申請件数が増え、さらなる高品質なみかんジュースを認定していくことで消費者、生産者の皆さんの幸せの輪を広げていきたいと思っています。

令和5年度 認定みかんジュース生産者の皆さん



なるかわ
鳴川農園
なるかわ こうへい
鳴川 耕平氏

審査委員奨励品

鳴川農園で栽培している糖度11度以上のみかんから生まれた無添加果汁100%ストレートジュース。

糖酸比のバランスがとれたコクのある美味しいみかんから搾っているため、濃厚な甘さや旨みが口いっぱいに広がります。

子供から大人まで幅広い年代の方楽しんで頂けるジュースです。

2022年度から始動したジュースづくり。より多くの方に『美味しい』を届けていきます。



類笑味 (ほなえみ)

審査委員
コメント

- ・バランスが良く、濃いめの味わい
- ・果実味が豊で、甘味が全面的に主張



K&K Citrus Farm
なりかわ こうじ
成川 浩二氏

審査委員奨励品

やさしく、正しく継承する「有田みかん」を経営理念とし、お客様・従業員・環境を笑顔にしたいと念し、みかん栽培をしております。「冬の時期以外にも、このみかんを味わいたい」とのお客様のお言葉に後押しされ、ジュースの生産をはじめました。

出荷しているみかんの中で、特に美味しいみかんを2種類選抜したものが、ゆら早生みかんと石地みかんです。どちらも、外皮をむいて中身だけを搾っていますので、みかん品種の個性そのものを味わえます。



右：②プレミアみかん(ジュースストレート)(石地みかん)
左：①プレミアみかん(ジュースストレート)(ゆら早生)

審査委員
コメント

- ①バランスが良く、みかんをまるごと食べているかのようなジュース
- ②香りが良く、さわやかに濃厚な果実味



うえよし
上義みかん園
うえだ こうたろう
上田 浩太郎氏

自分で育てたみかんをジュースにしたらおいしいかなと思ったのがきっかけで、2018年からジュースづくりを始めました。

「日向」は暖かい気候にちなんで命名しました。みかんをまるごと搾っているのので、皮の風味や酸味甘味のバランスも味わってください。

今後はみかんの果実だけでなく、ジュースのブランド化も図っていきたいと思います。



有田みかん100% 日向 [ひなた]

審査委員
コメント

- ・やさしい果実味、清涼感のあるさわやかな後味
- ・あっさりして飲みやすい



ほりかわ
堀川農園
ほりかわ ゆきとし
堀川 幸俊氏

「美味しい有田みかんを一年を通して味わってほしい」と思い、2021年からジュースの生産を始めました。

美味しいジュースにするため、自園地の中でも特に美味しいみかんができる園地から収穫したみかん1種に限定しています。

搾り方も、外皮を剥いてから裏ごしする方法を採用しているのので、濃厚でコクがあり、独特のとろみも感じられるのが特徴です。

こだわりの詰まった「みかんの恵み」、ぜひ味わってください。



有田みかんみかんの恵み

審査委員
コメント

- ・濃いめの味わい
- ・華やかな香りとコクがあり、ざらっとした粒感が面白い



ふじなが
藤長農園
ふじたなが まさ
藤田 長将氏

審査委員奨励品

自家農園で栽培したみかんを年間通じて味わってほしいと思います。ジュースを作っています。

「長閑」は外皮を手剥きし、薄皮のまま搾っており、濃厚でコクがあり、まったりとした後味が特徴です。

「うららか」はみかんをまるごと搾っており、香り、甘み、酸味のバランスがよく、すっきりとした後味を楽しめます。

100%ストレートで無添加のみかんジュースを皆さんにどんどん飲んでいただきたいです。



右：②有田みかん搾り長閑(のどか)
左：①有田みかん搾りうららか

審査委員
コメント

- ①香りが良く、濃厚な果実味と適度な酸味が良い
- ②甘味が口いっぱいに広がり、飲みやすい



さんさんカルテット
みやい きよし
宮井 潔氏

オブラートのような薄皮の熟したみかんをまごころ込めて丁寧に丁寧に皮を剥いて、果汁を搾りました。外皮の雑味がないので、ちどけみかん本来のピュアな100%ストレートジュース!添加物がなくてもその甘さ、旨味はひと際口の中いっぱいに溶け出しお子様から年配の皆様まで安心してお飲み頂けます。

年中「みかん」を楽しんでいただけるようにジュース作りに挑戦しました。また、みかんのポテンシャルを活かし、みかんゼリーやジャム、せんべいもご用意しています。



ちどけみかんしほり

審査委員
コメント

- ・やさしい味わい
- ・やさしい果実味



はたなか 裕介氏
畑中 裕介氏

当園のみかんは、有機肥料を使用し、農薬は一般栽培に比べ30%程度に抑えて、身体と環境にやさしい栽培方法で、特別栽培の認証を得ています。

このジュースは、みかんの中で最後に熟する濃厚な味わいの「丹生系」を搾ったものです。丹生系みかんは、南向きの段々畑で栽培し、ミネラルをたっぷり含んだ潮風と、太陽に育まれたみかんです。

糖度は13度、雑味が混ざらないように、いいところだけを搾って搾汁率はわずか15%と贅沢なジュースに仕上げています。

当園こだわりのみかんジュースをお楽しみください。

審査委員奨励品

特別栽培みかんジュース
からだにやさしい



審査委員コメント
①まろやかな味わい、バランスが良い
②色が淡く、美味しい



いとご 糸孫農園
伊藤 美千代氏

糸孫農園は、お客様に喜んでいただけることをモットーに、みかんの栽培を続けている小さな農園です。

みかんは、旬の時期に果実そのままを味わってもらうのが一番ですが、ジュースにすれば季節に限らず飲んでもらえるという思いから、今回初めて自家農園のみかんを搾りました。外皮を剥き、薄皮ごと裏ごして搾っているため、濃厚で繊維質もたっぷり含まれています。

糸孫みかんの味をジュースでも楽しんでいただければうれしいです。

糸孫100



審査委員コメント
①やさしい味わい
②やさしい果実味



さわや 沢崎農園
沢崎 良樹氏

2020年より作っている沢弥農園のみかんジュースは、有田では比較的栽培の少ない青島温州を使っています。約40年前より当園で作り続けている品種です。

収穫時期が12月末から2月ぐらいまでと遅いため晩生(おくて)みかんと呼ばれています。その青島温州を樹上で完熟するまで成らし収穫しますのでとても糖度が高いのが特徴です。

外皮を剥き中身だけを搾った製法で大人から子供まで味わる濃厚な100%みかんジュースです。みかんが無い夏場にも美味しい有田みかんを味わって欲しいです。

審査委員奨励品

沢弥農園の有田みかんを
ギユとして作った100%みかんジュース



審査委員コメント
・香りが良く、まったりしている
・重く濃いめの味わい



株式会社 上友農園
代表
上野山 幸雄氏

自社で栽培したみかんの中から特に糖度の高いみかんを厳選して搾りました。搾汁方法は外皮を手剥きして薄皮のまま搾って裏ごしする方法です。出来るだけ素材の味わいを壊さないように心掛けております。

有田地域の恵まれた大自然の中で育った有田みかんを年間通して味わって貰いたいと思いジュースの加工を始めました。

審査委員奨励品

Premium Taste utetomo
(プレミアムテイストウエトモ)



審査委員コメント
・甘味と酸味のバランスが良い
・なめらかな飲み心地、フルーティーな仕上がり



株式会社 早和果樹園
代表取締役社長
あきたけとしのぶ
秋竹 俊伸氏

2003年から作り始めたみかんジュースは、糖度の高い特別おいしいみかんを、皮をむいて裏ごしするめずらしい方法で搾っています。こだわりのみかんと搾り方があって濃厚なジュースとなっています。

みかんには体に良い機能性があるので、おいしさだけでなく、そういった点も広く知っていただき、多くの人に味わってほしいです。また、みかんジュースは海外でも人気で、今後も積極的に展開していきたいと思っています。

審査委員奨励品



右：③飲むみかん
中：②味まろしほり
左：①味こしほり

審査委員コメント
①果実味、酸味、後味が高レベルで、満足感を感じる逸品
②やわらかい果実味、上品な印象
③甘味と酸味バランスが良い



株式会社 伊藤農園
専務取締役
いとう たかひろ
伊藤 彰浩氏

私たちはジュースづくりに関して、独自製法をとっており、果実を半分に分けて伏せなお碗型の搾汁機で皮がつぶれないように弱い力で押し、果肉だけの味になるように搾っています。毎日飲んでも飽きがこない、すっきりしていて素材の味を楽しめるジュースです。

原産地呼称管理制度という格付けシステムが全国に拡大・普及し、フランスのワインの格付けシステムのように、みかんのブランドが確立されることを期待しています。

審査委員奨励品



100%ピュアジュースみかんしほり

審査委員コメント
・みかんそのものの美味しさ
・甘味と酸味のバランスが良く、さらりとした飲みやすさ

※審査委員奨励品とは、認定されたなかでも特に優れた認定商品のこと(総合評価8点以上の認定みかんジュース)

Contact...

鳴川農園 鳴川 耕平

Tel.090-5244-0721 https://instagram.com/shige_narukawa.farm

K&K Citrus Farm 成川 浩二

Tel.090-9994-4480 <https://kkcitrusfarm.raku-uru.jp/>

上義みかん園 上田 浩太郎

Tel.090-3656-0243 ※日向は現在ご購入いただけません。

堀川農園 堀川 幸俊

Tel.0737-82-2338 https://www.instagram.com/horikawa_arida

藤長農園 藤田 長将

Tel.0737-88-7473

さんさんカルテット 宮井 潔

Tel.0737-82-3895

畑中園 畑中 裕介

Tel.0737-82-4733

糸孫農園 伊藤 美千代

Tel.0737-88-6326

沢弥農園 澤崎良樹

Tel.090-1594-1249

株式会社 上友農園

Tel.0737-20-4512 <https://uetomo-farm.com>

株式会社 早和果樹園

Tel.0737-88-7279 <http://www.sowakajuen.co.jp/>

株式会社 伊藤農園

Tel.0737-88-7053 <http://www.ito-noen.com>

※商品の在庫状況によりご購入できない場合がございます



有田市原産地呼称管理委員会が
ホンモノの品質だけに与える
認定マークです



有田市 HP



Facebook



Instagram

制作・発行

有田市役所 ふるさと創生室 TEL 0737-22-3648(直通) 掲載の情報は2023年7月現在のものです。