

みかんジュース搾汁方式

◆ チョッパーパルパー方式 ◆

工程

外皮を丁寧にむいてから、中の果肉をペースト状にしたあとろ過します。

特徴

仕上がりがとてもまろやかで「コク」のある美味しさが特徴です。



みかんジュース搾汁方式



◆ 独自開発方式（伊藤農園） ◆

工程

手搾りのように、カップの上に半分にしたみかんを置き、その上から少し大きなカップでプレスして果汁を搾ります。

特徴

すっきりとしていて、素材の甘さと風味が楽しめます。

みかんジュース搾汁方式



◆ インライン方式 ◆

工程

みかんを丁寧に洗い、外皮ごとみじん切り状態にして、その後果汁だけを遠心分離します。一般的にはほとんどこの方法がとられます。

特徴

さらっとした口当たりが特徴で、みかんそのままの美味しさを味わえます。