



能古島産甘夏やオレンジの加工品

能古島の潮風と温暖な気候で育った
美味しい完熟甘夏のマーマレード
栽培から収穫、加工まで丁寧に行います。

能古島で30種類以上の柑橘を栽培している久保田農園の人気商品が、完熟甘夏を使ったマーマレードです。わたを手作業で取り除き、皮を3回茹でこぼしてから果肉を加えているため、苦味が少なく優しい甘さと香りが特徴です。化学肥料・化学農薬の使用を基準の半分以下に抑え「ふくおかエコ農産物」の認定を受けており、安心・安全な柑橘類を食卓へ届けています。



柑橘本来の美味しさを、まるごと届けたい
久保田農園 久保田 勝揮さん

久保田農園は祖父の代から3世代続く柑橘農家です。40年以上前に祖父が作りはじめた国産ブラッドオレンジは当時から希少で、高級菓子店などで使われてきました。「赤い色と甘く豊かな香りの能古島産ブラッドオレンジを多くの方に知っていただきたい」という想いで始めたのがストレート果汁100%で作ったブラッドオレンジ冷凍ジュース。ハウス栽培で育てているため、柔らかい皮を活かして作ったブラッドオレンジピールも、お菓子作りやおつまみに合うと人気です。苦味や酸味が少なく、ストレートに果実本来の甘味が味わえます。



ここがオススメ!

- 栽培から収穫、加工まで極力手作業
- 能古島の自然で育った美味しい柑橘
- 化学肥料・農薬が県基準の半分以下

能古島産甘夏やオレンジの加工品

■ 商品情報

- ・ブラッドオレンジ冷凍ジュース
180ml 490円 (税込)
500ml 1,150円 (税込)
- ・ブラッドオレンジピール 370円 (税込)
- ・甘夏マーマレード 470円 (税込)

■ お問い合わせ先

久保田農園
TEL : 092-881-1676

■ 主な販売先

- ・ポケットマルシェ (オンラインショップ)
<https://poke-m.com/producers/6729>
- ・のこの市
- ・農産物直売店「ぶどう畑」

※ 販売先は変更する場合がありますので、取扱い状況については店舗へお問い合わせください。

